



- Pizza - Pasta


**STACKABLE**
**IT Forni elettrici a pizze**

- Estetico "Rustica", realizzata in acciaio dipinto, telaio in lamiera laccata.
- Isolamento in lana di roccia, di forte spessore.
- Camera realizzata in acciaio galvanizzato, il suolo è in un materiale refrattario "speciale".
- Porta con maniglia atermica.
- Riscaldamento per resistenze elettriche, blindate, posizionato sotto al suolo e sulla volta, regolazione da 50 a 450°C.
- Termometro analogico e "oura" per lo sgombero dei vapori (eccetto E3F/24R).
- Termostato di sicurezza.

**EN Electric pizza ovens**

- Aesthetics "RUSTIQUE", made in painted steel, frame in painted sheet.
- High density fibre glass insulation.
- Galvanised steel chamber, bottom in "special" refractory material.
- Door with heatless handle.
- Heating by top and bottom electric armoured elements, setting by thermostats from 50 to 450°C.
- Analogical thermometer and "valve" for the evacuation of the vapors (except E3F/24R).
- Safety thermostat.

**ES Hornos eléctricos para pizza**

- Estética "Rústica", realizada de acero pintado, bastidor en chapa lacada.
- Aislamiento de lana de roca, de fuerte espesor.
- Cámara realizada de acero galvanizado, el suelo está en un material refractario "especial".
- Puerta con puñado atermico.
- Calentamiento por resistencias eléctricas y blindadas, situado debajo del suelo y sobre la bóveda, la regulación de 50 a 450°C.
- Termómetro analógico y "oura" para la evacuación de los vapores (excepto E3F/24R).
- Termostato de seguridad.

**PLUS**

**IT** Camera con arcata superiore in acciaio inossidabile (eccetto E3F/24R), impedendo l'evacuazione del calore all'apertura del portello.

**EN** Chamber with top stainless steel arcade (except E3F/24R), avoiding the heat from going out when opening the door.

**ES** Cámara con arcata superior en acciaio inossidabile (excepto E3F/24R), impediendo el caldo de evacuar al'apertura del portello.


**Ø 350mm**

**E3F/24R**
**1 654,00 EUR**

mm : 920x760xh530

kW : 7,5

400-230/3N 50-60Hz

**IT Forno elettrico a pizze, 2 camere**

- Camere: 2x 620x500x120 mm.
- Controllo termostatico delle due camere, per 3 termostati.

**EN Electric pizza oven, 2 chambers**

- Chambers: 2x 620x500x120 mm.
- Thermostatic control of the two chambers by 3 thermostats.

**ES Horno eléctrico de pizzas, 2 cámaras**

- Cámaras: 2x 620x500x120 mm.
- Control termostático en ambas cámaras por 3 termóstatos.





88 0,53

**EFP/4R-M**

**1 510,00 EUR**

mm : 990x920xh380 kW : 4,7 400-230/3N 50-60Hz

**IT Forno elettrico 4 pizze, 1 camera**  
- Camera: 700x700x150 mm, 4x Ø 350 mm.  
- "Oura" evacuazione vapori.

**EN Electric oven 4 pizzas, 1 room**  
- Room: 700x700x150 mm, 4x Ø 350 mm.  
- Steam exhauster.

**ES Horno eléctrico 4 pizzas, 1 cámara**  
- Cámara: 700x700x150 mm, 4x Ø 350 mm.  
- "Oura" evacuación vapores.



STACKABLE

115 0,74

**EFP/6R-M**

**1 739,00 EUR**

mm : 990x1270xh380 kW : 7,3 400-230/3N 50-60Hz

**IT Forno elettrico 6 pizze, 1 camera**  
- Camera: 700x1050x150 mm, 6x Ø 350 mm.

**EN Electric oven 6 pizzas, 1 chamber**  
- Room: 700x1050x150 mm, 6x Ø 350 mm.

**ES Horno eléctrico 6 pizzas, 1 cámara**  
- Cámara: 700x1050x150 mm, 6x Ø 350 mm.



165 0,83

**EFP/44R-M**

**2 514,00 EUR**

mm : 990x920xh680 kW : 9,4 400-230/3N 50-60Hz

**IT Forno elettrico 2x 4 pizze, 2 camere**  
- 2 Camere: 700x700x150 mm, 2x 4x Ø 350 mm,  
- "Oura" evacuazione vapori.

**EN Electric oven 2x 4 pizzas, 2 rooms**  
- 2 Chambers: 700x700x150 mm, 2x 4x Ø 350 mm.  
- Steam exhauster.

**ES Horno eléctrico 2x 4 pizzas, 2 cámaras**  
- 2 Cámaras: 700x700x150 mm, 2x 4x Ø 350 mm.  
- "Oura" evacuación vapores.



STACKABLE

194 1,51

**EFP/66R-M**

**2 952,00 EUR**

mm : 990x1270xh680 kW : 14,6 400-230/3N 50-60Hz

**IT Forno elettrico 2x 6 pizze, 2 camere**  
- 2 Camere: 700x1050x150 mm, 2x6x Ø 350 mm.

**EN Electric oven 2x 6 pizzas, 2 rooms**  
- 2 Chambers: 700x1050x150 mm, 2x6x Ø 350 mm.

**ES Horno eléctrico 2x 6 pizzas, 2 cámaras**  
- 2 Cámaras: 700x1050x150 mm, 2x6x Ø 350 mm.



STAINLESS STEEL

**SFP/24-GX**

**343,00 EUR**

mm : 930x620xh970

**IT** Supporto forno (acciaio inox) per E3F/24R  
**EN** Support oven (stainless steel) for E3F/24R  
**ES** Soporte horno (acero inox.) por E3F/24R



STAINLESS STEEL

**SFP/44-GX**

**353,00 EUR**

mm : 980x830xh860

**IT** Supporto (acciaio inox), per forno 2x4 pizze per EFP/44R  
**EN** Support (stainless steel), for oven 2x 4 pizzas for EFP/44R  
**ES** Soporte (acero inox.) para horno 2x 4 pizzas por EFP/44R



STAINLESS STEEL

**SFP/4-GX**

**353,00 EUR**

mm : 980x830xh960

**IT** Supporto (acciaio inox), per forno 4 pizze per EFP/4R  
**EN** Support (stainless steel), for oven 4 pizzas for EFP/4R  
**ES** Soporte (acero inox.) para horno 4 pizzas por EFP/4R



STAINLESS STEEL

**SFP/66-GX**

**399,00 EUR**

mm : 980x1100xh860

**IT** Supporto (acciaio inox), per forno 2x6 pizze per EFP/66R  
**EN** Support (stainless steel), for oven 2x 6 pizzas for EFP/66R  
**ES** Soporte (acero inox.) para horno 2x 6 pizzas por EFP/66R



STAINLESS STEEL

**SFP/6-GX**

**399,00 EUR**

mm : 980x1100xh960

**IT** Supporto (acciaio inox), per forno 6 pizze per EFP/6R  
**EN** Support (stainless steel), for oven 6 pizzas for EFP/6R  
**ES** Soporte (acero inox) para horno 6 pizzas por EFP/6R

EFP/4R switchable on 230/3 50-60Hz


**STACKABLE**

**IT Forni elettrici a pizze**

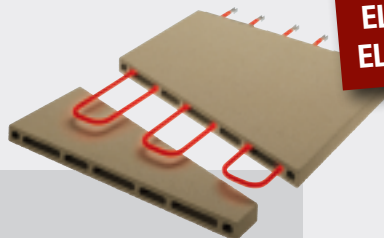
- Facciata in acciaio inox, cappetta "decorativa" rimovibile e pannello comandi indipendente.
- Camera con platea in pietra refrattaria, isolamento con lana di vetro.
- Sfiato regolabile per l'evacuazione dei fumi.
- Porte con molle. Doppia maniglia atermica, vetro porta, guarnizione in fibra di vetro ceramica.
- Riscaldamento con resistenze blindate in acciaio inox.
- Regolazione della temperatura (400°C).

**EN Electric pizza ovens**

- Stainless steel front side, "decorative" removable hood, independent switch panel.
- Bottom refractory stones chamber, high thickness fibreglass insulation.
- Door with spring system hinge, double thermal handle, safety door glass, gasket in ceramic fibreglass.
- Heating by armoured electric elements in stainless steel.
- Temperature setting (400°C).

**ES Hornos eléctricos para pizzas**

- Frontal de acero inox, campana "decorativa" extraíble y panel de mandos independiente.
- Cámara con ladrillos sobre la superficie de cocción, aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Descarga humos regulable.
- Puerta con charnela a muelle, doble empalme atérmica, vidrio puerta en seguridad, empaquetadura en fibra de vitrocerámica.
- Calentamiento con resistencias blindadas en acero inox.
- Regulación de la temperatura (400°C).

**INTEGRATED ELECTRIC ELEMENTS**

**PLUS**

**IT** - Camera in acciaio inox.- Resistenze integrate nella pietra refrattaria in platea, salita in temperatura veloce, cottura uniforme, tutto con un risparmio d'energia del (25% +/-).- Arcata del cielo doppia per impedire la fuoriuscita del calore e posizionamento delle resistenze superiori a scalare, non ci sarà più bisogno di girare le pizze.- Doppio termostato indipendente (platea e cielo), possibile adattamento ad ogni tipo di pizza.- La temperatura viene visualizzata su un termometro digitale.- Cappa decorativa rimovibile, fornita di serie.

**EN** - Stainless steel chamber. - Bottom heating elements inside the refractory stones, quick temperature rise, very homogeneous baking, 25% energy saving. - For keeping the heat in the chamber, double vault arcade in stainless steel, avoiding the heat going out when the door opens, and top heating element in scalar position... no more need to turn the pizzas!! - Double independent thermostats (top and bottom), suitable for any type of pizza. - Digital thermometer as temperature display. - Decorative removable hood delivered standard.

**ES** - Cámara en acero inox. - Resistencias integradas en el ladrillo de la superficie de cocción, subida rápida en temperatura, cocción muy homogénea, con consumos de energía acortados de 25%. - Arcada de bóveda en acero inox a doble pared, para impedir la dispersión de calor, y la posición de las resistencias superiores a escalar, son la garantía de el mantenimiento de la temperatura en la cámara a la apertura de la cámara,... no más rotar la pizza!! - Doble termostato independiente (solera y bóveda), para la adaptación a cualquier tipo de pizza. - Lectura de la temperatura para termómetro digital. - Campana decorativa extraíble entregada de serie.





## LD4/35-N

**2 605,00 EUR**

mm : 1070x1010xh400      kW : 6,6      400-230/3N 50-60Hz

**IT Forno elettrico a pizze, 4 pizze Ø 350 mm**

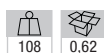
- Camera: 700x700x150 mm (6,6 kW), 4 pizze Ø 350 mm.

**EN Electric pizza oven, 4 pizzas Ø 350 mm**

- Chamber: 700x700x150 mm (6,6 kW), 4 pizzas Ø 350 mm.

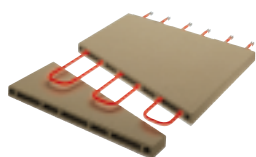
**ES Horno eléctrico para pizze, 4 pizzas Ø 350 mm**

- Cámara: 700x700x150 mm (6,6 kW), 4 pizzas Ø 350 mm.

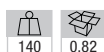


108

0,62



**STACKABLE  
INTEGRATED ELECTRIC ELEMENTS**



140

0,82

## LD6/35-N

**2 812,00 EUR**

mm : 1070x1360xh400      kW : 8,8      400-230/3N 50-60Hz

**IT Forno elettrico a pizza, 6 pizze Ø 350 mm**

- Camera: 700x1050x150 mm (8,8 kW), 6 pizze Ø 350 mm.

**EN Electric pizza oven, 6 pizzas Ø 350 mm**

- Chamber: 700x1050x150 mm (8,8 kW), 6 pizzas Ø 350 mm.

**ES Horno eléctrico para pizze, 6 pizzas Ø 350 mm**

- Cámara: 700x1050x150 mm (8,8 kW), 6 pizzas Ø 350 mm.

**XXL**

## LD6/35XL-N

**3 160,00 EUR**

mm : 1420x1010xh400      kW : 9      400-230/3N 50-60Hz

**IT Forno elettrico a pizze "extra large", 6 pizze Ø 350 mm**

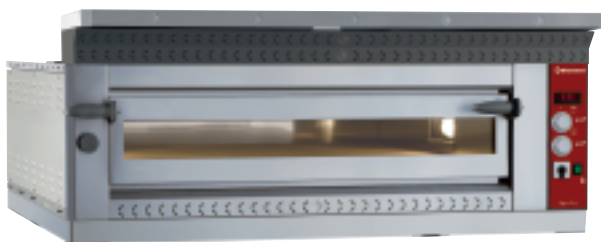
- Camera: 1050x700x150 mm (9 kW), 6 pizze Ø 350 mm.

**EN Electric pizza oven "extra large", 6 pizzas Ø 350 mm**

- Chamber: 1050x700x150 mm (9 kW), 6 pizzas Ø 350 mm.

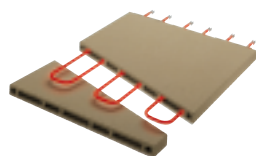
**ES Horno eléctrico para pizzas "extra large", 6 pizzas Ø 350 mm**

- Cámara: 1050x700x150 mm (9 kW), 6 pizzas Ø 350 mm.

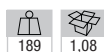


144

0,82



**STACKABLE  
INTEGRATED ELECTRIC ELEMENTS**



189

1,08

## LD9/35-N

**3 521,00 EUR**

mm : 1420x1360xh400      kW : 13,3      400-230/3N 50-60Hz

**IT Forno elettrico a pizza, 9 pizze Ø 350 mm**

- Camera: 1050x1050x150 mm (13,3 kW), 9 pizze Ø 350 mm.

**EN Electric pizza oven, 9 pizzas Ø 350 mm**

- Chamber: 1050x1050x150 mm (13,3 kW), 9 pizzas Ø 350 mm.

**ES Horno eléctrico para pizze, 9 pizzas Ø 350 mm**

- Cámara: 1050x1050x150 mm (13,3 kW), 9 pizzas Ø 350 mm.



## LD8/35-N

4 166,<sup>00</sup> EUR

mm : 1070x1010xh720

kW : 13,2

400-230/3N 50-60Hz

IT **Forno elettrico a pizze, 2x 4 pizze Ø 350 mm**

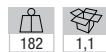
- 2 Camere: 700x700x150 mm (6,6 kW), 4 pizze Ø 350 mm.

EN **Electric pizza oven, 2x 4 pizzas Ø 350 mm**

- 2 Chambers: 700x700x150 mm (6,6 kW), 2x 4 pizzas Ø 350 mm.

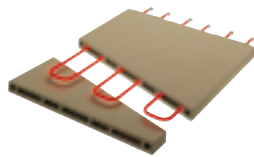
ES **Horno eléctrico para pizza, 2x 4 pizzas Ø 350 mm**

- 2 Cámaras: 700x700x150 mm (6,6 kW), 2x 4 pizzas Ø 350 mm.

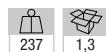


182

1,1



INTEGRATED ELECTRIC ELEMENTS  
STACKABLE



237

1,3

## LD12/35-N

4 821,<sup>00</sup> EUR

mm : 1070x1360xh720

kW : 17,6

400-230/3N 50-60Hz

IT **Forno elettrico a pizze, 2x 6 pizze Ø 350 mm**

- 2 Camere: 700x1050x150 mm (8,8 kW), 2x 6 pizze Ø 350 mm.

EN **Electric pizza oven, 2x 6 pizzas Ø 350 mm**

- 2 Chambers: 700x1050x150 mm (8,8 kW), 2x 6 pizzas Ø 350 mm.

ES **Horno eléctrico para pizza, 2x 6 pizzas Ø 350 mm**

- 2 Cámaras: 700x1050x150 mm (8,8 kW), 2x 6 pizzas Ø 350 mm.

XXL

## LD12/35XL-N

5 407,<sup>00</sup> EUR

mm : 1420x1010xh720

kW : 18

400-230/3N 50-60Hz

IT **Forno elettrico a pizze "extra large", 2x 6 pizze Ø 350 mm**

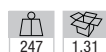
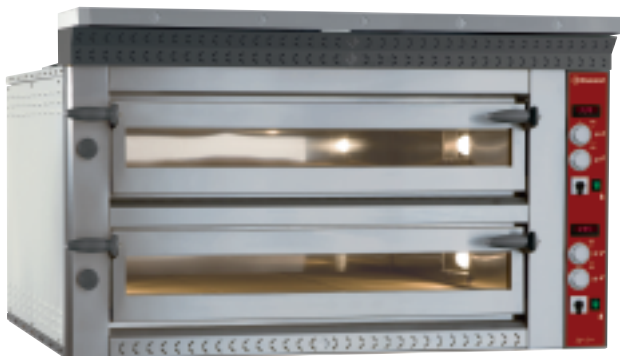
- 2 Camere: 1050x700x150 mm (9 kW), 2x 6 pizze Ø 350 mm.

EN **Electric pizza oven "extra large", 2x 6 pizzas Ø 350 mm**

- 2 Chambers: 1050x700x150 mm (9 kW), 2x 6 pizzas Ø 350 mm.

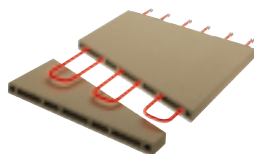
ES **Horno eléctrico a pizzas "extra large", 2x 6 pizzas Ø 350 mm**

- 2 Cámaras: 1050x700x150 mm (9 kW), 2x 6 pizzas Ø 350 mm.

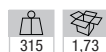


247

1,31



INTEGRATED ELECTRIC ELEMENTS  
STACKABLE



315

1,73

## LD18/35-N

6 209,<sup>00</sup> EUR

mm : 1420x1360xh720

kW : 26,6

400-230/3N 50-60Hz

IT **Forno elettrico a pizze, 2x 9 pizze Ø 350 mm**

- 2 Camere: 1050x1050x150 mm (13,3 kW), 2x 9 pizze Ø 350 mm.

EN **Electric pizza oven, 2x 9 pizzas Ø 350 mm**

- 2 Chambers: 1050x1050x150 mm (13,3 kW), 2x 9 pizzas Ø 350 mm.

ES **Horno eléctrico para pizza, 2x 9 pizzas Ø 350 mm**

- 2 Cámaras: 1050x1050x150 mm (13,3 kW), 2x 9 pizzas Ø 350 mm.



**STAINLESS  
STEEL**

- Ⓜ Basamento inox, scaffale inferiore, ruote in nylon, 2 con freni
- Ⓝ Stainless steel support, lower shelf, nylon wheels, 2 with brakes
- Ⓞ Soporte inox, estante inferior, ruedas nylon, 2 con freno

**SLD4/35-N 697,00 EUR**

mm : 1073x888xh1049  
 Ⓜ Basamento inox LD4/35-N, ruote in nylon, 2 con freni  
 Ⓝ Stainless steel support LD4/35-N, nylon wheels, 2 with brakes  
 Ⓞ Soporte inox LD4/35-N, ruedas de nylon, 2 con freno

**SLD6/35XL-N 752,00 EUR**

mm : 1428x888xh1049  
 Ⓜ Basamento inox LD6/35XL-N, ruote in nylon, 2 con freni  
 Ⓝ Stainless steel support LD6/35XL-N, nylon wheels, 2 with brakes  
 Ⓞ Soporte inox LD6/35XL-N, ruedas de nylon, 2 con freno

**SLD8/35-N 697,00 EUR**

mm : 1073x888xh849  
 Ⓜ Basamento inox LD8/35-N, ruote in nylon, 2 con freni  
 Ⓝ Stainless steel support LD8/35-N, nylon wheels, 2 with brakes  
 Ⓞ Soporte inox LD8/35-N, ruedas de nylon, 2 con freno

**SLD12/35XL-N 752,00 EUR**

mm : 1428x888xh849  
 Ⓜ Basamento inox LD12/35XL-N, ruote in nylon, 2 con freni  
 Ⓝ Stainless steel support LD12/35XL-N, nylon wheels, 2 with brakes  
 Ⓞ Soporte inox LD12/35XL-N, ruedas de nylon, 2 con freno

**SLD6/35-N 743,00 EUR**

mm : 1073x1238xh1049  
 Ⓜ Basamento inox LD6/35-N, ruote in nylon, 2 con freni  
 Ⓝ Stainless steel support LD6/35-N, nylon wheels, 2 with brakes  
 Ⓞ Soporte inox LD6/35-N, ruedas de nylon, 2 con freno

**SLD9/35-N 770,00 EUR**

mm : 1422x1238xh1049  
 Ⓜ Basamento inox LD9/35-N, ruote in nylon, 2 con freni  
 Ⓝ Stainless steel support LD9/35-N, nylon wheels, 2 with brakes  
 Ⓞ Soporte inox LD9/35-N, ruedas de nylon, 2 con freno

**SLD12/35-N 743,00 EUR**

mm : 1073x1238xh849  
 Ⓜ Basamento inox LD12/35-N, ruote in nylon, 2 con freni  
 Ⓝ Stainless steel support LD12/35-N, nylon wheels, 2 with brakes  
 Ⓞ Soporte inox LD12/35-N, ruedas de nylon, 2 con freno

**SLD18/35-N 770,00 EUR**

mm : 1422x1238xh849  
 Ⓜ Basamento inox LD18/35-N, ruote in nylon, 2 con freni  
 Ⓝ Stainless steel support LD18/35-N, nylon wheels, 2 with brakes  
 Ⓞ Soporte inox LD18/35-N, ruedas de nylon, 2 con freno



- Ⓜ Cappe con motore (325 m3/o)
- Ⓝ Hoods with motor (325 m3/h)
- Ⓞ Campanas con motor (325 m3/h)

**KLD4-8/35AS-N 1 542,00 EUR**

mm : 1070x1040xh315 - kW : 0,07 - 230/1N 50Hz  
 Ⓜ Cappa con motore (325 m3/o) LD4/35-N & LD8/35-N  
 Ⓝ Hood with motor (325 m3/h) LD4/35-N & LD8/35-N  
 Ⓞ Campana con motor (325 m3/h) LD4/35-N & LD8/35-N

**KLD6-12/35XLAS-N 1 732,00 EUR**

mm : 1420x1040xh315 - kW : 0,07 - 230/1N 50Hz  
 Ⓜ Cappa con motore (325 m3/o) LD6/35XL-N & LD12/35XL-N  
 Ⓝ Hood with motor (325 m3/h) LD6/35XL-N & LD12/35XL-N  
 Ⓞ Campana con motor (325 m3/h) LD6/35XL-N & LD12/35XL-N

**KLD6-12/35AS-N 1 646,00 EUR**

mm : 1070x1390xh315 - kW : 0,07 - 230/1N 50Hz  
 Ⓜ Cappa con motore (325 m3/o) LD6/35-N & LD12/35-N  
 Ⓝ Hood with motor (325 m3/h) LD6/35-N & LD12/35-N  
 Ⓞ Campana con motor (325 m3/h) LD6/35-N & LD12/35-N

**KLD9-18/35AS-N 1 845,00 EUR**

mm : 1420x1390xh315 - kW : 0,07 - 230/1N 50Hz  
 Ⓜ Cappa con motore (325 m3/o) LD9/35-N & LD18/35-N  
 Ⓝ Hood with motor (325 m3/h) LD9/35-N & LD18/35-N  
 Ⓞ Campana con motor (325 m3/h) LD9/35-N & LD18/35-N



**ELECTRONIC  
CONTROL**

**ENERGY  
SAVING**

**STACKABLE**

## PLUS

Ⓜ Facciata dalle forme arrotondate in acciaio inossidabile. Quadro comandi a tasti sensitivi, regolazione per termostato elettronico (400°C), affissione digitale, 2 commutatori che permettono di gestire indipendentemente la potenza della volta e del suolo. Accensione del forno programmabile con conto alla rovescia, allarme acustico di fine di cottura. Ricuperatore di calore, dispositivo unico che permette risparmi di energia sfruttando il caldo accumulato sotto il suolo.

Ⓝ Front panel in stainless steel, rounded shapes. Temperature regulation (400°C) through electronic thermostat, digital display, 2 switches allowing to control vault power and base separately. Programmable ignition oven with timer, sound alarm after cooking. Heat recuperation, unique dispositive allowing to save a lot of energy using the heat kept underneath the base.

Ⓞ Fachada a las formas redondeadas de acero inoxidable de espesor fuerte. Regulación por termostato electrónico (400°C, fijación digital, 2 conmutadores permiten administrar la fuerza de la bóveda y del suelo independientemente, adaptándose a todo tipo de pizzas y de cocciones. Recuperador de calor, dispositivo único que permite ahorros de energía explotando el calor acumulado bajo el lenguado.

### Ⓜ Forni elettrici a pizze

- Camera in acciaio inossidabile, suolo in pietra refrattaria,
- "Sfiato" elettrico, per l'evacuazione dei fumi/vapore.
- Illuminazione "alogeno interna" incastrata "alta T°".
- Porta "controbilanciata", oblò in vetro securizzato "panoramico",
- Riscaldamento per resistenze blindate in acciaio inossidabile, collocate sotto il suolo e sulla volta del forno, arcata in acciaio inossidabile, evitando la caduta di temperatura all'apertura del portello.
- Quadro comandi "indipendente" ed estraibile, facilità per il servizio clienti, ventilatore di raffreddamento.

### Ⓝ Electric pizza ovens

- Chamber in stainless steel, refractory stone floor.
- Electric blowhole "oura" internal lighting, for smokes-steam.
- Inside lightning recessed "high temperature".
- "Counterbalanced" door, "panoramic" window in securit glass.
- Heating through armored resistances in stainless steel, put under the base and on the oven vault, arch in stainless steel avoiding the temperature dropping when opening the door.
- "Independent" and removable panel control, easy after-sale service, cooling ventilator.

### Ⓞ Hornos eléctricos para pizza

- Cámara de acero inoxidable, lenguado de piedra refractario.
- "Oura" eléctrico, para la evacuación de los humos - vapor.
- Iluminación interior empotrada "alta T°".
- Puerta "Contrabalanceada", 2 puñados "atémicos", ventanilla de vidrio securit "panorámico".
- Calefacción por resistencias blindadas de acero inoxidable, colocadas bajo el suelo y sobre la bóveda del horno, el soportal de acero inoxidable, evitando la caída de temperatura a la apertura del portillo.
- Tablero de mandos "independiente" y extraíble, facilitado para el SERVICIO POSVENTA.



**XXL**







## GDX4/35-DP

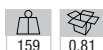
4 547,<sup>00</sup> EUR

mm : 1190x1100x440      kW : 5,3      400/3N 50-60Hz

**IT Forno elettrico, 1 camera, 4 pizze Ø 350 mm**  
 - Camera 720x720x150 mm (5,3 kW)  
 - 4 pizze di diam. 350 mm (o) 1 pizza di diam. 500 mm

**EN Electric oven, 1 chamber, 4 pizzas Ø 350 mm**  
 - Chamber: 720x720x150 mm (5,3 kW).  
 - 4 pizzas of diam. 350 mm (or) 1 pizza of diam. 500 mm.

**ES Horno eléctrico, 1 cámara, 4 pizzas 350 mm**  
 - Cámara: 710x710x160 mm (5,1 kW),  
 - 4 pizzas de diam. 350 mm (o) 1 pizza de diam. 500 mm



159 0,81

## GDX6/35-DP

6 116,<sup>00</sup> EUR

mm : 1190x1460x440      kW : 7,8      400/3N 50-60Hz

**IT Forno elettrico, 1 camera, 6 pizze 350 mm**  
 - Camera 720x720x150 mm (7,8 kW).  
 - 6 pizze di diam. 350 mm (o) 2 pizze di diam. 500 mm.

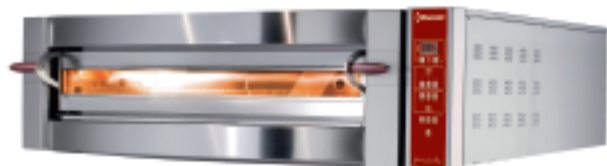
**EN Electric oven, 1 chamber, 6 pizzas Ø 350 mm**  
 - Chamber: 700x1060x160 mm (7,8 kW)  
 - 6 pizzas of diam. 350 mm (or) 2 pizzas of diam. 500 mm

**ES Horno eléctrico, 1 cámara, 6 pizzas Ø 350 mm**  
 - Cámara: 710x1060x160 mm (7,8 kW)  
 - 6 pizzas de diam. 350 mm (o) 2 pizzas de diam. 500 mm



202 1,07

**ELECTRONIC CONTROL**  
**ENERGY SAVING**  
**STACKABLE**



## XXL GDX6/35-LDP

6 397,<sup>00</sup> EUR

mm : 1550x1100x440      kW : 7,9      400/3N 50-60Hz

**IT Forno elettrico, 1 camera, 6 pizze Ø 350 mm**  
 - Camera: 1060x710x160 mm (7,8 kW)  
 - 6 pizzas de diam. 350 mm (o) 2 pizzas de diam. 500 mm

**EN Electric oven, 1 chamber, 6 pizzas Ø 350 mm**  
 - Chamber 1080x720x160 mm (7,9 kW)  
 - 6 pizzas of diam. 350 mm (or) 2 pizzas of diam. 500 mm

**ES Horno electrico, 1 cámara, 6 pizzas Ø 350 mm**  
 - Cámara: 1060x710x160 mm (7,8 kW),  
 - 6 pizzas de diam. 350 mm (o) 2 pizzas de diam. 500 mm



208 1,05

## GDX9/35-DP

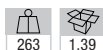
6 763,<sup>00</sup> EUR

mm : 1550x1460x440      kW : 11,7      400/3N 50-60Hz

**IT Forno elettrico, 1 camera, 9 pizze Ø 350 mm**  
 - Camera: 1060x1060x160 mm (11,7 kW).  
 - 9 pizze di diam. 350 mm (o) 4 pizze di diam. 500 mm.

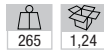
**EN Electric oven, 1 chamber, 9 pizzas Ø 350 mm**  
 - Chamber 1080x1080x160 mm (11,7 kW)  
 - 9 pizzas of diam. 350 mm (or) 4 pizzas of diam. 500 mm

**ES Horno eléctrico, 1 cámara, 9 pizzas Ø 350 mm**  
 - Cámara: 1060x1060x160 mm (11,7 kW),  
 - 9 pizzas de diam. 350 mm (o) 4 pizzas de diam. 500 mm



263 1,39

**ELECTRONIC CONTROL**  
**ENERGY SAVING**  
**STACKABLE**



265

1,24

**GDX8/35-DP****7 145,00 EUR**

mm : 1190x1100xh780 kW : 10,6 400/3N 50-60Hz

**Ⓣ Forno elettrico, 2 camere, 2x 4 pizze Ø 350 mm**

- 2 camere 720x720x150 mm (5,3 kW)
- 2x 4 pizze di diam. 350 mm (o) 2x 1 pizza di diam. 500 mm

**Ⓝ Electric oven, 2 chambers, 2x 4 pizzas Ø 350 mm**

- 2 chambers 720x720x150 mm (5,3 kW)
- 2x 4 pizzas of diam. 350 mm (or) 2x 1 pizza of diam. 500 mm

**Ⓢ Horno eléctrico, 2 cámaras, 2x4 pizzas Ø 350 mm**

- Cámaras: 710x710xh160 mm (5,1 kW),
- 2x 4 pizzas de diam. 350 mm (o) 2x 1 pizza de diam. 500 mm

**GDX12/35-DP****9 829,00 EUR**

mm : 1190x1460xh780 kW : 15,6 400/3N 50-60Hz

**Ⓣ Forno elettrico, 2 camere, 2x 6 pizze 350 mm**

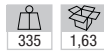
- 2 camere 720x1080xh150 mm (7,8 kW)
- 2x 6 pizze di diam. 350 mm (o) 2x 2 pizze di diam. 500 mm

**Ⓝ Electric oven, 2 chambers, 2x 6 pizzas 350 mm**

- 2 chambers 720x1080xh150 mm (7,8 kW)
- 2x 6 pizzas of diam. 350 mm (or) 2x 2 pizzas of diam. 500 mm

**Ⓢ Horno eléctrico, 2 cámaras, 2x 6 pizzas Ø 350 mm**

- Cámaras: 710x1060xh160 mm (7,8 kW),
- 2x 6 pizzas de diam. 350 mm (o) 2x 2 pizzas de diam. 500 mm



335

1,63

ELECTRONIC CONTROL  
ENERGY SAVING  
STACKABLE

**XXL GDX12/35-LDP****10 840,00 EUR**

mm : 1550x1100xh780 kW : 15,8 400/3N 50-60Hz

**Ⓣ Forno elettrico, 2 camere, 2x 6 pizze Ø 350 mm**

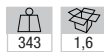
- 2 camere 1080x720xh150 mm (7,9 kW)
- 2x 6 pizze di diam. 350 mm (o) 2x 2 pizze di diam. 500 mm

**Ⓝ Electric oven, 2 chambers, 2x 6 pizzas Ø 350 mm**

- 2 chambers 1080x720xh150 mm (7,9 kW)
- 2x 6 pizzas of diam. 350 mm (or) 2x 2 pizzas of diam. 500 mm

**Ⓢ Horno eléctrico, 2 cámaras, 2x 6 pizzas Ø 350 mm**

- Cámaras: 1060x710xh160 mm (7,8 kW),
- 2x 6 pizzas de diam. 350 mm (o) 2x 2 pizzas de diam. 500 mm



343

1,6

**GDX18/35-DP****11 953,00 EUR**

mm : 1550x1460xh780 kW : 23,4 400/3N 50-60Hz

**Ⓣ Forno elettrico, 2 camere, 2x 9 pizze Ø 350 mm**

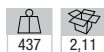
- 2 camere 1080x1080xh150 mm (11,7 kW)
- 2x 9 pizze di diam. 350 mm (o) 2x 4 pizze di diam. 500 mm

**Ⓝ Electric oven, 2 chambers, 2x 9 pizzas Ø 350 mm**

- 2 chambers 1080x1080xh150 mm (11,7 kW)
- 2x 9 pizzas of diam. 350 mm (or) 2x 4 pizzas of diam. 500 mm

**Ⓢ Horno eléctrico, 2 cámaras, 2x 9 pizzas Ø 350 mm**

- Cámaras: 1060x1060xh160 mm (11,7 kW),
- 2x 9 pizzas de diam. 350 mm (o) 2x 4 pizzas de diam. 500 mm



437

2,11

ELECTRONIC CONTROL  
ENERGY SAVING  
STACKABLE



- Ⓜ Supporto "imitazione inox" 4 ruote, 2 con freni
- Ⓝ Support "imitation stainless steel" 4 wheels, 2 brakes
- Ⓞ Soporte simil inox por ruedas

**SGD4-RSI****1 431,00 EUR**

mm : 1190x760xh1100

- Ⓜ Supporto "imitazione inox" x GD4/35-DP, 4 ruote, 2 con freni
- Ⓝ Support "imitation stainless steel" for GD4/35-DP, 4 wheels, 2 with brakes
- Ⓞ Soporte simil inox por GD4/35-DP + ruedas

**SGD6-LRSI****1 547,00 EUR**

mm : 1550x760xh1100

- Ⓜ Supporto "imitazione inox" x GD6/35-LDP "extra large", 4 ruote, 2 con freni
- Ⓝ Support "imitation inox" for GD6/35-LDP "XL", 4 wheels, 2 with brakes
- Ⓞ Soporte simil inox por GD6/35-LDP "XL"

**SGD8-RSI****1 431,00 EUR**

mm : 1190x760xh900

- Ⓜ Supporto "imitazione inox" x GD8/35-DP, 4 ruote, 2 con freni
- Ⓝ Support "imitation stainless steel" for GD8/35-DP, 4 wheels, 2 with brakes
- Ⓞ Soporte simil inox por GD8/35-DP + ruedas

**SGD12-LRSI****1 547,00 EUR**

mm : 1550x760xh900

- Ⓜ Supporto "imitazione inox" x GD12/35-LDP "extra large", 4 ruote, 2 con freni
- Ⓝ Support "imitation stainless steel" for GD12/35-LDP "XL", 4 wheels, 2 with brakes
- Ⓞ Soporte simil inox por GD12/35-LDP "XL"

**SGD6-RSI****1 530,00 EUR**

mm : 1190x1120xh1100

- Ⓜ Supporto "imitazione inox" x GD6/35-DP, 4 ruote, 2 con freni
- Ⓝ Support "imitation stainless steel" for GD6/35-DP, 4 wheels, 2 with brakes
- Ⓞ Soporte simil inox por GD6/35-DP + ruedas

**SGD9-RSI****1 645,00 EUR**

mm : 1550x1120xh1100

- Ⓜ Supporto "imitazione inox" x GD9/35-DP, 4 ruote, 2 con freni
- Ⓝ Support "imitation stainless steel" for GD9/35-DP, 4 wheels, 2 with brakes
- Ⓞ Soporte simil inox por GD9/35-DP + ruedas

**SGD12-RSI****1 530,00 EUR**

mm : 1190x1120xh900

- Ⓜ Supporto "imitazione inox" x GD12/35-DP, 4 ruote, 2 con freni
- Ⓝ Support "imitation stainless steel" for GD12/35-DP, 4 wheels, 2 with brakes
- Ⓞ Soporte simil inox por GD12/35-DP + ruedas

**SGD18-RSI****1 645,00 EUR**

mm : 1550x1120xh900

- Ⓜ Supporto "imitazione inox" x GD18/35-DP, 4 ruote, 2 con freni
- Ⓝ Support "imitation stainless steel" for GD18/35-DP, 4 wheels, 2 with brakes
- Ⓞ Soporte simil inox por GD18/35-DP + ruedas



- Ⓜ Cappa con motore (700m<sup>3</sup>/ora)
- Ⓝ Hood with motor (700 M3/h)
- Ⓞ Campana con motor (700m<sup>3</sup>/h)

**KGD4/AS-DPS****2 297,00 EUR**

mm : 1200x870xh500 - kW : 0,13 - 230/1N 50-60Hz

- Ⓜ Cappa "con motore", forno 4 & 8 pizze
- Ⓝ Hood "with motor", oven 4 & 8 pizzas
- Ⓞ Campana "con motor", horno 4 & 8 pizzas

**KGD6/AS-LDPS****2 553,00 EUR**

mm : 1560x870xh500 - kW : 0,13 - 230/1N 50-60Hz

- Ⓜ Cappa "con motore", forno "extra large" 6 & 12 pizze
- Ⓝ Hood "with motor", oven "extra large" 6 & 12 pizzas
- Ⓞ Campana "con motor", horno "extra large" 6 & 12 pizzas

**KGD6/AS-DPS****2 341,00 EUR**

mm : 1200x1230xh500 - kW : 0,13 - 230/1N 50-60Hz

- Ⓜ Cappa "con motore", forno 6 & 12 pizze
- Ⓝ Hood "with motor", oven 6 & 12 pizzas
- Ⓞ Campana "con motor", horno 6 & 12 pizzas

**KGD9/AS-DPS****2 598,00 EUR**

mm : 1560x1230xh500 - kW : 0,13 - 230/1N 50-60Hz

- Ⓜ Cappa "con motore", per forno 9 & 18 pizze
- Ⓝ Hood "with motor", for oven 9 & 18 pizzas
- Ⓞ Campana "con motor", horno 9 & 18 pizzas



# Corner

**ELECTRONIC  
CONTROL**

**ENERGY  
SAVING**

**STACKABLE**

Ø 350mm

## PLUS

**IT** Concezione innovativa in acciaio inossidabile. Forno di grandissima capacità con un debole ingombro, collocamento in angolo. Quadro comandi a tasti sensitivi, regolazione elettronica (400°C), affissione digitale, 2 commutatori che permettono di gestire indipendentemente la potenza della volta e del suolo. Accensione del forno programmabile con conto alla rovescia, allarme acustico di fine di cottura. Recuperatore di calore, dispositivo unico che permette delle economie di energia sfruttando il caldo accumulato sotto il suolo.

**EN** Innovative conception in stainless steel. High capacity oven, small size, placed in the corner. Control panel with touch-sensitive keys, electronic regulation (400°C), digital display, 2 switches to control independently the vault and the bottom power. Turning of the oven programmable with countdown, audio warning device for the end of cooking. Heat exchanger, unique device which helps you to make energy savings by using the heat accumulated under the bottom.

**ES** Diseño innovador de acero inoxidable. Horno de capacidad muy grande con un estorbo débil, una colocación en esquina. Tablero de mando a teclas sensibles al tacto, regulación electrónica (400°C), fijación digital, 2 conmutadores que permiten administrar la potencia de la bóveda y del lenguado independientemente. Encendido del horno programable con cuenta atrás, alarma acústica de fin de cocción. Recuperador de calor, dispositivo único que permite ahorros de energía explotando el calor acumulado bajo el lenguado.

### IT Forni elettrici per pizze "CORNER"

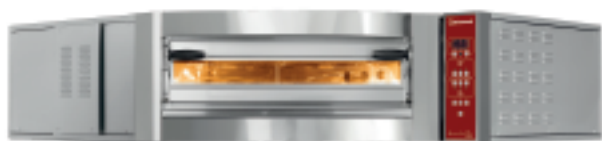
- Camera in acciaio inossidabile, suolo in pietra refrattaria.
- "Sfiato" elettrico, per l'evacuazione dei fumi - vapori.
- Illuminazione interiore "alogeno" incastrata "alta T°."
- Porta "controbilanciata", oblò in vetro securit "panoramico."
- Riscaldamento per resistenze blindate in acciaio inossidabile, collocate sotto il suolo e sulla volta del forno, arcata in acciaio inossidabile, evitando la caduta di temperatura all'apertura del portello.
- Quadro comandi "indipendente" ed estraibile, facilità per l'assistenza ventilatore di raffreddamento.

### EN Electric pizza ovens "CORNER"

- Stainless steel chamber, sole in refractory stone.
- Door opening: 700x160 mm.
- Electric evacuation valve, for the smokes/steams.
- Offset door, 2 anti-thermal handles, "panoramic" porthole in safety glass. Joints in ceramics fiberglass.
- Heating by shielded electric elements in stainless steel, placed under the sole and on the vault of the oven, stainless steel arch avoiding the drop of temperature while opening the door.
- Independent control panel, removable, easing the after-sales service.

### ES Hornos eléctricos para pizza "CORNER"

- Cámara de acero inoxidable, suelo de piedra refractario.
- "Oura" eléctrico, para la evacuación de los humos - vapores.
- Iluminación interior "halógeno" empotrado "alta T°".
- Puerta "contrabalanceada", ventanilla de vidrio securit "panorámico".
- Calefacción por resistencias blindadas de acero inoxidable, colocadas bajo el lenguado y sobre la bóveda del horno, el soportal de acero inoxidable, evitando la caída de temperatura a la apertura del portello.
- Tablero de mandos "independiente" y extraíble, facilitado para el SERVICIO POSVENTA, ventilador de enfriamiento.



## CGD/1-DG

7 520,00 EUR

mm : 1445x1639xh430      kW : 11,8      400/3N 50-60Hz

**IT Forno elettrico ad angolo, 1 camera, 8 pizze Ø 350 mm**

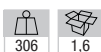
- Camera 1180x1180xh138 mm (11,8 kW),  
- 8 pizze di diam. 350 mm (o) 4 pizze di diam. 500 mm.

**EN Electric oven, corner unit, 1 room, 8 pizzas Ø 350 mm**

- Chamber 1180x1180xh138 mm (11,8 kW)  
- 8 pizzas of diam. 350 mm (or) 4 pizzas of diam. 500 mm.

**ES Horno eléctrico de ángulo, 1 cámara 8 pizzas Ø 350 mm**

- Cámara 1180x1180xh138 mm (11,8 kW)  
- 8 pizzas de diam. 350 mm (o) 4 pizzas de diam. 500 mm.



306

1,6

ENERGY SAVING  
ELECTRONIC CONTROL  
STACKABLE



## CGD/2-DG

13 296,00 EUR

mm : 1445x1639xh777      kW : 23,6      400/3N 50-60Hz

**IT Forno elettrico ad angolo, 2 camere, 2x 8 pizze Ø 350 mm**

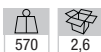
- 2 camere 1180x1180xh138 mm (11,8 kW)  
- 2x 8 pizze di diam. 350 mm (o) 2x 4 pizze di diam. 500 mm.

**EN Electric oven corner unit, 2 chambers, 2x 8 pizzas Ø 350 mm**

- 2 chambers 1180x1180xh138 mm (11,8 kW)  
- 2x 8 pizzas of diam. 350 mm (or) 2x 4 pizzas of diam. 500 mm

**ES Horno eléctrico de ángulo, 2 cámaras, 2x 8 pizzas Ø 350 mm**

- 2 cámaras 1180x1180xh138 mm (11,8 kW)  
- 2x 8 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2x 4 pizzas de diam. 500 mm



570

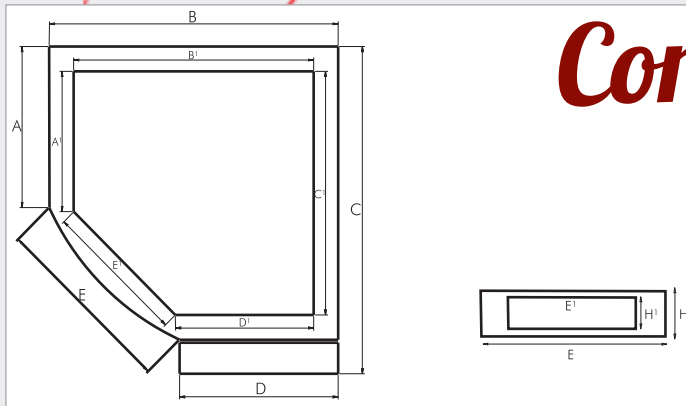
2,6

ENERGY SAVING  
ELECTRONIC CONTROL  
STACKABLE

230/3 50-60Hz (+3%)



	External dimensions						Internal dimensions					
	A	B	C	D	E	H	A1	B1	C1	D1	E1	H1
CGD/1-DG	820	1445	1639	769	948	430	640	1180	1180	640	765	140
CGD/2-DG	820	1445	1639	769	948	777	640	1180	1180	640	765	140



## Capacity pizzas

	Ø 350 mm	Ø 300 mm
CGD/1-DG	8	11
CGD/2-DG	8+8	11+11



## SCGD1-DG

1 862,00 EUR

mm : 1419x1419xh1100

- Ⓣ Basamento di "imitazione in acciaio inox" x CGD/1-DG 5 ruote, 2 con freni
- Ⓝ Support "imitation stainless steel" x CGD/1-DG 5 wheels, 2 with brakes
- Ⓢ Soporte "imitación acero inoxidable" x CGD/1-DG 5 ruedas, 2 con frenos

## SCGD2-DG

1 862,00 EUR

mm : 1419x1419xh900

- Ⓣ Basamento di imitazione in acciaio inox x CGD/2-DG 5 ruote, 2 con freni
- Ⓝ Support "imitation stainless steel" x CGD/2-DG 5 wheels, 2 with brakes
- Ⓢ Soporte imitación acero inoxidable x CGD/2-DG 5 ruedas, 2 con frenos



## KCGD/AS-DG

3 510,00 EUR

mm : 1056x1526xh390

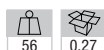
kW : 0,13

230/1N 50-60Hz

- Ⓣ Cappa di aspirazione 5 velocità x forno CGD-DG
- Ⓝ 5-speed suction hood x oven CGD-DG
- Ⓢ Campana de aspiración de 5 velocidades x horno CGD-DG



STACKABLE



## MACRO42-N

1 278,00 EUR

mm : 700x560xh390 kW : 2,1 230/1N 50-60Hz

### Ⓣ Forno elettrico a pizze Ø 420 mm, camera 420x420xh140 mm

- Facciata in acciaio inox.
- Camera con suolo in pietra refrattaria, isolamento in lana di roccia.
- Caminetto per evacuazione dei fumi.
- Portello con una maniglia atermica, oblo di vetro securizzato di grande dimensione.
- Riscaldamento per resistenze corazzate in acciaio inox.
- Regolazione della T° (450°C).
- Doppio termostato (suolo - cielo).
- Indicatore della T°, termometro analogico.



### Ⓢ Electric pizza-oven Ø 420 mm, chamber 420x420xh140 mm

- Stainless steel front.
- Room with sole in refractory stones, insulation in stone wool.
- Little chimney for the evacuation of the smokes.
- Doors fitted with a "thermal" handle, big dimensions porthole in safety glass.
- Heating by shielded electric elements in stainless steel;
- Regulation of the T° (450°C).
- Double independent thermostats (sole-vault).
- Display of the T°, analogical thermometer.

### Ⓢ Horno eléctrico a pizzas Ø 420 mm, cámara 420x420xh140 mm.

- Cámara: 420x420x144 mm
- 2 hornos superposables (1+1)
- Cámara con piso deladrillo refractario.
- Pequeña chimenea para la salida de los gas.
- Iluminación interior "alta T°" encastrada.
- Vidrio de seguridad Hublot de gran tamaño.
- Calefacción por resistencia blindada el acero inoxidable.
- Reglamento de T° (450 ° C), termostato de seguridad estándar.



## ADVANTAGE

Ⓣ Ideale per pizze, flammenküsche, torte, quiches, pasticceria, baguette e pane tostato, ciabatta. La doppia regolazione permette di adattare la cottura al tipo e allo spessore dell'impasto da cuocere.

Ⓢ Ideal for pizzas, flammenküsche, pies, quiches, pastries, baguettes and toasted bread, ciabatta. The double regulation allows the baking to be adapted to the type and thickness of the dough to be baked.

Ⓢ Ideal para pizzas, flammenküsche, pasteles, quiches, bollería, baguettes y pan tostado, ciabatta. La doble regulación permite adaptar la cocción al tipo y espesor de la masa a cocer.

CONVEYOR



## FET/375

2 341,00 EUR

mm : 1210x600xh260/320 kW : 6 400-230/3N 50Hz

### Ⓣ Forno a trazione elettrico, banda 375 mm

- Produttività: 15/10 pizze/h (5,5' / 6,5' di cottura).
- Interruttore on/off, controllo indipendente, dei regolatori di energia ad ogni resistenza.
- Regolatore di velocità
- Termometro analogico.
- Tappeto in acciaio inox, larghezza 375 mm, lunghezza 935 mm, altezza regolabile da 40 a 75 mm.
- Struttura in acciaio inox, griglia superiore forata.
- Piedini regolabili.



### Ⓢ Electric conveyor oven, strip 375mm

- Productivity: 15/10 pizzas/h (5.5' / 6.5' of baking).
- On/Off switch, independent control, of the energy regulators at each resistance.
- Speed regulator
- Analog thermometer.
- Stainless steel belt, width 375 mm, length 935 mm, adjustable height from 40 to 75 mm.
- Stainless steel construction, perforated upper grid.
- Adjustable feet.

### Ⓢ Horno eléctrico transportable L. 375mm (H. 75)

- Productividad: 15/10 pizzas/h (5,5' / 6,5' de cocción).
- Interruptor de encendido/apagado, control independiente, de los reguladores de energía en cada resistencia.
- Regulador de velocidad
- Termómetro analógico.
- Cinta de acero inoxidable, anchura 375 mm, longitud 935 mm, altura regulable de 40 a 75 mm.
- Construcción de acero inoxidable, rejilla superior perforada.
- Patas ajustables.



EN 600X400

## ADVANTAGE

☞ Ideale per pizze, flammenküsch, torte, quiche, pasticcerie, baguette e tartine farcite, ciabatta, Pizza-QUICK/66-43: anche cottura di pizze rosticciere, sfogliati, pasticci...). Suolo in pietra refrattaria per cuocere la pasta in modo omogeneo, quarzo infrarosso per una cottura delle guarnizioni a cuore. La doppia regolazione (brevetata), permette al pizzaiolo di adattare la cottura al tipo ed allo spessore della pasta da cuocere, ma anche in funzione degli ingredienti che va ad utilizzare, particolarmente la quantità di mozzarella: della pizza napoletana con una pasta un po' più spessa, alla toscana con una pasta molto fine, o addirittura all'americana a pasta molto spessa.

☞ Ideal for pizzas, flammenküsch, pies, quiches, pastries, baguettes and furnished slices of bread, ciabatta (PIZZA-QUICK/66-43: also cooking of caterer pizzas, puff pastry, pies...). Sole in refractory stone to cook the pastry homogeneously, infra-red quartz for a deep cooking of the filling. The double regulation (patented) allows to the pizza cook to adapt the kind and the thickness of the pastry to cook, but also according to the ingredients he will use, in particular the quantity of mozzarella: from the Neapolitan pizza with a thicker pastry to the Toscana with a thinner pastry, even the American with a very thick pastry.

☞ Ideal para pizzas, flammenküsch, cursies, quiches, pastelerías, junquillos y rebanadas de pan guarnecidas, ciabatta (PIZZA-QUICK/66-43: también cocción de pizzas especialista en comidas preparadas, hojaldres, tortadas). Lenguado de piedra refractario para cocer la pasta de manera homogénea, cuarzo infrarrojo para una cocción de los juegos a corazón. La regulación doble (patentado), permite al pizzaiolo adaptar la cocción al tipo y al espesor de la pasta que hay que cocer, pero también con arreglo a los ingredientes que va a utilizar, particularmente la cantidad de mozzarella: pizza napolitana con una pasta un poco más espesa en la Toscana con una pasta muy fina, incluso a la americana en la pasta muy espesa.

### ☞ Forno elettrico pizze "Quartz"

- Realizzazione in acciaio inossidabile.
- Isolamento in lana di roccia di forte spessore
- Concetto unico riscaldamento quarzo infrarosso (1050°C)
- Suolo in pietra refrattaria.
- Preriscaldamento molto veloce, 15 min.).
- Contaminuti 15 min. con posizione continua.
- Termostato 0-350°C per la camera di cottura, 1 regolatore di energia per il suolo, (Pizza fresca cottura in 3'30, surgelati in 4'30).
- Termostato di sicurezza di serie.
- Porta con doppio isolamento munito di un oblò di controllo di cottura.

### ☞ Electric ovens for pizza "Quartz"

- Realization in stainless steel.
- Insulation in rock wool very thick.
- Unique concept: heating by infra-red quartz (1050°C)
- Sole in refractory stone.
- Very fast pre-heating (15 min.).
- Timer 15 min. with continuous position.
- Thermostat 0-350°C, 1 energy regulator for the sole (Fresh pizza: cooking in 3'30, frozen in 4'30).
- Safety thermostat standard delivered.
- Door with double insulation fitted with porthole.

### ☞ Hornos eléctricos para pizza "Quartz"

- Realización de acero inoxidable.
- Aislamiento de lana de roca de fuerte espesor.
- Concepto calefacción única cuarzo infrarrojo (1050°C)
- Lenguado de piedra refractario.
- Pre calentamiento muy rápido (15 min.).
- Interruptor eléctrico automático 15 min. con posición continua.
- Termostato 0-350°C, 1 regulador de energía para el lenguado (Pizza fresca cocción en 3'30, congelada en 4'30).
- Termostato de seguridad de serie.
- Puerta con aislamiento doble proveído de una ventanilla.



Ø 430mm



STACKABLE



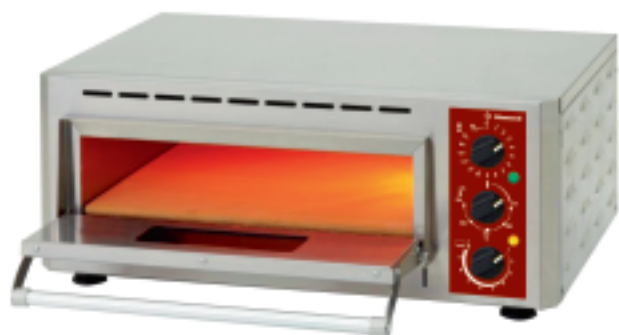
KPQ-ST

63,00 EUR

25

- ☞ Kit di sovrapposizione per forni PIZZA QUICK
- ☞ Kit for ovens stacking Pizza Quick
- ☞ Kit de surposición de hornos PIZZA QUICK





**PIZZA-QUICK/43**

**1 034,00 EUR**

mm : 670x580xh270 kW : 3 230/1N 50-60Hz

**IT Forno elettrico pizze, camera (3 kW), 430x430xh100 mm**

- Camera per 1 pizza Ø 430 mm.
- Pizza fresca cottura in 3'30, surgelati in 4'30.

**EN Electric pizza oven, chamber (3 kW) 430x430xh100 mm**

- Chamber for 1 pizza Ø 430 mm.
- Fresh pizza: cooking in 3'30, frozen in 4'30.

**ES Horno eléctrico pizzas, cámara (3 kW) 430x430xh100 mm**

- Cámara para 1 pizza Ø 430 mm.
- Pizza fresca cocción en 3'30, congelada en 4'30.



STACKABLE



30 0,12



**PIZZA-QUICK/43-2C**

**1 603,00 EUR**

mm : 670x580xh500 kW : 6 2x 230/1N 50-60Hz

**IT Forno elettrico per pizza, 2 camere (3 +3 kW), 430x430xh100 mm**

- Camere per 1 pizza Ø 430 mm.
- Pizze fresca cottura in 3'30, surgelati in 4'30.

**EN Electric oven for pizza, 2 chambers (3 +3 kW), 430x430xh100 mm**

- Chambers for 1 pizza Ø 430 mm.
- Fresh pizza: cooking in 3'30, frozen in 4'30.

**ES Horno eléctrico pizza, 2 cámaras (3 +3 kW), 430x430xh100 mm**

- Cámaras para 1 pizza Ø 430 mm.
- Pizzas frescas cocción en 3'30, congeladas en 4'30.



STACKABLE



53 0,22



**PIZZA-QUICK/66-43**

**1 603,00 EUR**

mm : 895x580xh270 kW : 5 2x 230/1N 50-60Hz

**IT Forno elettrico per pizza, camera (2+3 kW), 660x430xh100 mm**

- Camera per piatto 600x400 mm (o) 2 pizze Ø 330 mm.
- Pizze fresca cottura in 3'30, surgelati in 4'30.
- 2 cordoni di alimentazione per connessione in 230/1N.

**EN Electric oven for pizza, chamber (2+3 kW), 660x430xh100 mm**

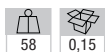
- Chamber for plates 600x400 mm (or) 2 pizzas Ø 330 mm.
- Fresh pizza: cooking in 3'30, frozen in 4'30.
- 2 power cables to connect in 230/1N (alternated power).

**ES Horno eléctrico pizza, cámara (2+3 kW), 660x430xh100 mm**

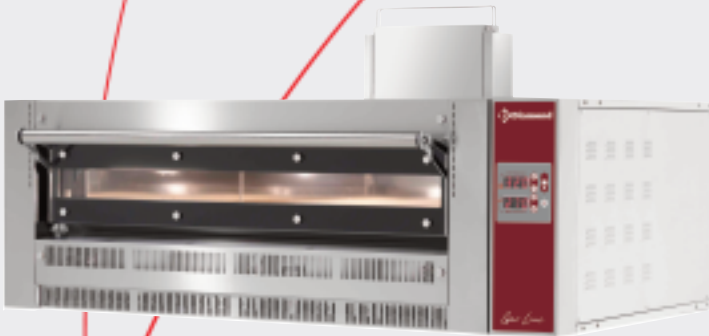
- Cámara para platino 600x400 mm (o) 2 pizzas Ø 330 mm.
- Pizzas frescas cocción en 3'30, congeladas en 4'30.
- 2 cordones de alimentación para conexión 230/1N (corriente alternada).



EN 600x400  
STACKABLE



58 0,15


**STACKABLE**

## ADVANTAGE

**IT** Forno che combina prestazioni ed economia, pannello di controllo con tocco sensibile, regolazione elettronica del termostato (450°C), display digitale. Riscaldamento a gas, il fondo è portato in temperatura per "conduzione" grazie a scambiatori di calore, alimentati da 4 bruciatori, posti nella camera di combustione e quest'ultima è riscaldata per "convezione". Recupero di calore, un dispositivo unico che permette di risparmiare energia sfruttando il calore accumulato sotto il focolare.

**EN** Oven combining performance and economy, control panel with sensitive touch, electronic thermostat regulation (450°C), digital display. Gas heating, the bottom is brought to temperature by "conduction" thanks to heat exchangers, fed by 4 burners, placed in the combustion chamber and the latter is heated by "convection". Heat recovery, a unique device allowing energy savings by exploiting the heat accumulated under the hearth.

**ES** Horno que combina rendimiento y economía, panel de control con tacto sensible, regulación electrónica del termostato (450°C), pantalla digital. Calentamiento por gas, el fondo se calienta por "conducción" gracias a los intercambiadores de calor, alimentados por 4 quemadores, colocados en la cámara de combustión y ésta se calienta por "convección". Recuperación de calor, un dispositivo único que permite ahorrar energía aprovechando el calor acumulado bajo el hogar.

### IT Forni a gas per pizza

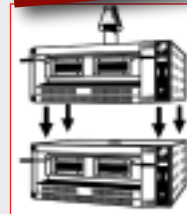
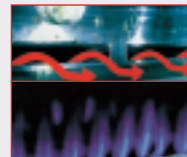
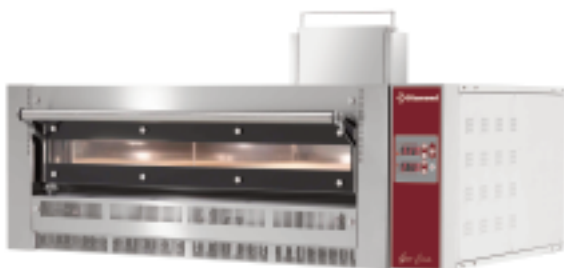
- Camera in acciaio inox, base in refrattario, isolamento in lana di roccia.
- Oura" per l'evacuazione del fumo. Doppia illuminazione interna a incasso "high T°".
- Ritorno della porta tramite molla della maniglia in acciaio inox su tutta la lunghezza della porta, finestra "panoramica" in vetro di sicurezza, guarnizione in vetroceramica.
- Controllo elettronico della valvola, con candela e dispositivi di sicurezza.
- Arco in acciaio inox, che evita l'abbassamento della temperatura all'apertura della porta.
- Pannello di controllo indipendente ed estraibile, di facile manutenzione, con doppio display digitale (temperatura selezionata e reale).

### EN Pizza gas ovens

- Stainless steel chamber, refractory base, rock wool insulation.
- "Oura" for smoke evacuation. Double recessed interior lighting "high T°".
- Door return via stainless steel handle spring on the whole length of the door, "panoramic" safety glass window, ceramic fiberglass seal.
- Electronic valve control, equipped with spark plug and safety devices.
- Stainless steel arch, avoiding the temperature drop when opening the door.
- Independent and extractable control panel, easy to service, with double digital display (selected and real T°).

### ES Hornos de gas para pizza

- Cámara de acero inoxidable, base refractaria, aislamiento de lana de roca.
- Oura" para la evacuación del humo. Doble iluminación interior empotrada "alta T°".
- Retorno de la puerta mediante muelle de manilla de acero inoxidable a lo largo de toda la puerta, ventana de cristal de seguridad "panorámica", junta de fibra de vidrio cerámica.
- Control electrónico de válvulas, con bujía y dispositivos de seguridad.
- Arco de acero inoxidable, que evita la caída de temperatura al abrir la puerta.
- Panel de control independiente y desmontable, de fácil mantenimiento, con doble pantalla digital (temperatura seleccionada y real).

**STACKABLE**

**Ø 350mm**

**CONDUCTION & CONVECTION**

**GL4/35-D**
**5 832,00 EUR**

mm : 1230x1120xh760

kcal/h : 12898

230/1N 50Hz

#### IT Forno a gas, 4 pizze Ø 350 mm

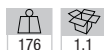
- Camera: 720x720xh185 mm (15 kW), 4 pizze diam. 350 mm (oppure) 1 pizza diam. 500 mm
- Capacità di produzione: da 32 a 36 pizze /H (diam. 350 mm).

#### EN Gas oven, 4 pizzas Ø 350 mm

- Chamber: 720x720xh185 mm (15 kW), 4 pizzas diam. 350 mm (or) 1 pizza diam. 500 mm
- Production capacity: 32 to 36 pizzas /H (Diam. 350mm).

#### ES Horno gas, 4 pizzas Ø 350 mm

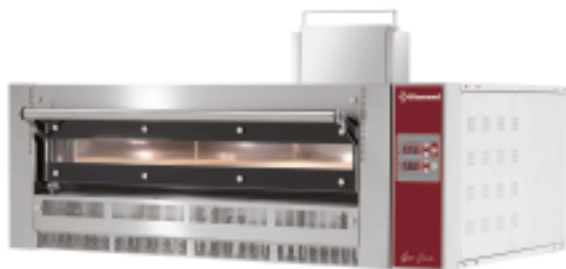
- Cámara: 720x720xh185 mm (15 kW), 4 pizzas diam. 350 mm (o) 1 pizza diam. 500 mm
- Capacidad de producción: de 32 a 36 pizzas /H (Diam. 350mm).


**STACKABLE**


176

1,1

1000 Kcal/h = 1,16 kW



## GL6/35-D

**6 632,00 EUR**

mm : 1230x1480xh760      kcal/h : 15907      230/1N 50Hz

**IT Forno a gas, 6 pizze Ø 350 mm**

- Camera: 720x1080xh185 mm (18,5 kW), 6 pizze diam. 350 mm (oppure) 1 pizza diam. 500 mm  
- Capacità di produzione: da 48 a 54 pizze /H (diam. 350 mm).

**EN Gas oven, 6 pizzas 350 mm**

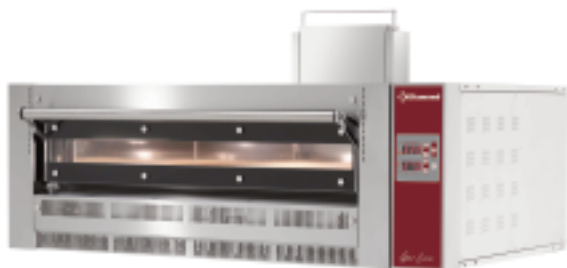
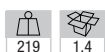
- Chamber: 720x1080xh185 mm (18,5 kW), 6 pizzas diam. 350 mm (or) 1 pizza diam. 500 mm  
- Production capacity: 48 to 54 pizzas /H (Diam. 350mm).

**ES Horno a gas, 6 pizzas Ø 350 mm**

- Cámara: 720x1080xh185 mm (18,5 kW), 6 pizzas diam. 350 mm (o) 1 pizza diam. 500 mm  
- Capacidad de producción: de 48 a 54 pizzas /H (Diam. 350mm).



**STACKABLE**



## GL6/35-XLD

**6 893,00 EUR**

mm : 1590x1120xh760      kcal/h : 15907      230/1N 50Hz

**IT Forno a gas, 6 pizze Ø 350 mm**

- Camera: 720x1080xh185 mm (18,5 kW), 6 pizze diam. 350 mm (oppure) 1 pizza diam. 500 mm  
- Capacità di produzione: da 48 a 54 pizze /H (diam. 350 mm).

**EN Gas oven, 6 pizzas 350 mm**

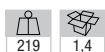
- Chamber: 720x1080xh185 mm (18,5 kW), 6 pizzas diam. 350 mm (or) 1 pizza diam. 500 mm  
- Production capacity: 48 to 54 pizzas /H (Diam. 350mm).

**ES Horno a gas, 6 pizzas Ø 350 mm**

- Cámara: 720x1080xh185 mm (18,5 kW), 6 pizzas diam. 350 mm (o) 1 pizza diam. 500 mm  
- Capacidad de producción: de 48 a 54 pizzas /H (Diam. 350mm).



**STACKABLE**



## GL9/35-D

**7 795,00 EUR**

mm : 1590x1480xh760      kcal/h : 21066      230/1N 50Hz

**IT Forno a gas, 9 pizze Ø 350 mm**

- Camera: 1080x1080xh185 mm (24,5 kW), 9 pizze diam. 350 mm.  
- Capacità di produzione: da 72 a 81 pizze /H (diam. 350 mm).

**EN Gas oven, 9 pizzas Ø 350 mm**

- Chamber: 1080x1080xh185 mm (24,5 kW), 9 pizzas diam. 350 mm.  
- Production capacity: 72 to 81 pizzas /H (Diam. 350mm).

**ES Horno a gas, 9 pizzas Ø 350 mm**

- Cámara: 1080x1080xh185 mm (24,5 kW), 9 pizzas de 350 mm de diámetro.  
- Capacidad de producción: de 72 a 81 pizzas /H (Diam. 350mm).



**STACKABLE**



1000 Kcal/h = 1,16 kW



Ⓜ Piedistallo "look-alike" in acciaio inox, 4 ruote, 2 con freno

Ⓝ Support "simili inox", 4 wheels, 2 with brakes

Ⓞ Soporte de "aparencia de acero inoxidable", 4 ruedas, 2 con freno

### SGL4/35-D

1 384,<sup>00</sup> EUR

mm : 1210x860xh1100

Ⓜ Supporto in acciaio "imitazione dell'acciaio inossidabile". x GL4/35-D, con ruote, 2 con freni

Ⓝ Imitation stainless steel support for GL4/35-D, with wheels, 2 with brakes

Ⓞ Soporte de acero "imitación de acero inoxidable". x GL4/35-D, con ruedas, 2 con frenos

### SGL8/35-D

1 384,<sup>00</sup> EUR

mm : 1210x860xh700

Ⓜ Supporto in acciaio "imitazione dell'acciaio inossidabile". x 2x GL4/35-D, con ruote, 2 con freni

Ⓝ Imitation stainless steel support for 2x GL4/35-D, wheels, 2 with brakes

Ⓞ Soporte de acero "imitación de acero inoxidable". x 2x GL4/35-D, con ruedas, 2 con frenos

### SGD8-RSI

1 431,<sup>00</sup> EUR

mm : 1190x760xh900

Ⓜ Supporto "imitazione inox" x GDX8/35-DP, 4 ruote, 2 con freni

Ⓝ Support "imitation stainless steel" for GDX8/35-DP, 4 wheels, 2 with brakes

Ⓞ Soporte simil inox por GDX8/35-DP + ruedas

### SGD12-LRSI

1 547,<sup>00</sup> EUR

mm : 1550x760xh900

Ⓜ Supporto "imitazione inox" x GDX12/35-LDP "extra large", 4 ruote, 2 con freni

Ⓝ Support "imitation stainless steel" for GDX12/35-LDP "XL", 4 wheels, 2 with brakes

Ⓞ Soporte simil inox por GDX12/35-LDP "XL"

### SGD6-RSI

1 530,<sup>00</sup> EUR

mm : 1190x1120xh1100

Ⓜ Supporto "imitazione inox" x GDX6/35-DP, 4 ruote, 2 con freni

Ⓝ Support "imitation stainless steel" for GDX6/35-DP, 4 wheels, 2 with brakes

Ⓞ Soporte simil inox por GDX6/35-DP + ruedas

### SGL12/35-XLD

1 495,<sup>00</sup> EUR

mm : 1570x860xh700

Ⓜ Supporto in acciaio "imitazione dell'acciaio inossidabile". x 2x GL6/35-XLD, con ruote, 2 con freni

Ⓝ Imitation stainless steel support for 2x GL6/35-XLD, with wheels, 2 with brakes

Ⓞ Soporte de acero "imitación de acero inoxidable". x 2x GL6/35-XLD, con ruedas, 2 con frenos

### SGL9/35-D

1 588,<sup>00</sup> EUR

mm : 1570x1215xh1100

Ⓜ Supporto in acciaio "imitazione dell'acciaio inossidabile". x GL9/35-D, con ruote, 2 con freni

Ⓝ Imitation Stainless steel support for GL9/35-D, wheels, 2 with brakes

Ⓞ Soporte de acero "imitación de acero inoxidable". x GL9/35-D, con ruedas, 2 con frenos

### SGL18/35-D

1 588,<sup>00</sup> EUR

mm : 1570x1215xh700

Ⓜ Supporto in acciaio "imitazione dell'acciaio inossidabile". x 2x GL9/35-D, con ruote, 2 con freni

Ⓝ Imitation stainless steel support for 2x GL9/35-D, wheels, 2 with brakes

Ⓞ Soporte de acero "imitación de acero inoxidable". x 2x GL9/35-D, con ruedas, 2 con frenos



Ⓜ Cappa neutra

Ⓝ Neutral hood

Ⓞ Campana neutra

### KGL4/AS-D

1 788,<sup>00</sup> EUR

mm : 1215x1473xh540

Ⓜ Cappa neutra per forno a gas GL4/35-D

Ⓝ Neutral hood for gas oven GL4/35-D

Ⓞ Campana neutra para horno de gas GL4/35-D

### KGD6/AS-LDPS

2 553,<sup>00</sup> EUR

mm : 1560x870xh500 - kW : 0,13 - 230/1N 50-60Hz

Ⓜ Cappa "con motore", forno "extra large" 6 & 12 pizze

Ⓝ Hood "with motor", oven "extra large" 6 & 12 pizzas

Ⓞ Campana "con motor", horno "extra large" 6 & 12 pizzas

### KGD6/AS-DPS

2 341,<sup>00</sup> EUR

mm : 1200x1230xh500 - kW : 0,13 - 230/1N 50-60Hz

Ⓜ Cappa "con motore", forno 6 & 12 pizze

Ⓝ Hood "with motor", oven 6 & 12 pizzas

Ⓞ Campana "con motor", horno 6 & 12 pizzas

### KGD9/AS-DPS

2 598,<sup>00</sup> EUR

mm : 1560x1230xh500 - kW : 0,13 - 230/1N 50-60Hz

Ⓜ Cappa "con motore", per forno 9 & 18 pizze

Ⓝ Hood "with motor", for oven 9 & 18 pizzas

Ⓞ Campana "con motor", horno 9 & 18 pizzas

**IT Forno elettrico da viaggio**

- Costruzione interna ed esterna in acciaio inox AISI 304, isolamento termico in fibra ceramica.
- Tunnel di cottura : regolazione elettronica della temperatura e della velocità di trasmissione. Messa in temperatura rapida, accesso facile per manutenzione.
- Temperatura massima 320°C.
- Riscaldamento elettrico : regolatore separato della potenza (alto e basso).
- Pannello di controllo elettronico "digitale", accessibile dal fronte, con gestione di 6 programmi di cottura, facile e veloce per l'assistenza post-vendita.



**EN Electric conveyer oven**

- Interior and exterior construction in AISI 304 stainless steel, thermal insulation in ceramic fibre.
- Baking tunnel: electronic regulation of temperature and travel speed. Quick warm-up, easy access for maintenance.
- Maximum temperature 320°C.
- Electric heating: independent power regulation (high/low).
- Electronic "digital" control panel accessible from the front, with management of 6 baking programs, easy and quick for after-sales service.

**ES Horno eléctrico de viaje**

- Interior e exterior fabricado en inox. 304, aislamiento termico de fibra ceramica.
- Tunel de coccion : reglaje electronico de la temperatura y de la velocidad de translacion. Puesto rapido de temperatura, acceso facil para el mantenimiento.
- Temperatura maxima 320°C.
- Calentador electrico : regulacion independiente de potencia (arriba/abajo).
- Panel de control electrónico "digital", accesible desde el frente, con gestión de 6 programas de cocción, fácil y rápido para el servicio post-venta.



**COMPACT**

## ADVANTAGE

**IT - Idealmente concepito per la cottura in continuo di pizze, pane grigliato, orte, croissant.- Un brevetto unico Diamond© permette una distribuzione omogenea del flusso d'aria calda permettendo una cottura a una temperatura più bassa che i forni tradizionali , portando una migliore qualità di cottura, consumando meno energia.**

**EN - Ideally conceived for the cooking uninterrupted of pizza pies, toast, tarts, crescents, lasagne etc...- A single patent allows a homogeneous distribution of the flow of hot air, allowing a cooking a temperature lower than the furnaces traditional, involving a better quality of cooking as well as energy saving.**

**ES - Idealmente concebido para la cocción sin interrupción de pizzas, pan tostado, tartas, croissant, lasaña etc... - Una unica patente permite una distribución homogénea del flujo de aire caliente, permitiendo una cocción a una temperatura más baja que los hornos tradicional, implicando una mejor calidad de cocción como los ahorros de energía.**



**FTEV40/57-CB**

**6 347,00 EUR**

mm : 800x1270xh390

kW : 6,3

400-230/3N 50Hz

**IT Forno a traslazione elettrico ventilato 400mm**

- Dimensioni interne 400x570xh90
- Produzione pizze/ora : da Ø 150 mm "80 gr." = 130 pizze, fino a Ø 400 mm "585 gr." = 18 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 4 minuti)
- 4 gambe in acciaio inox

**EN Ventilated ovens with heat transition electric width 400mm**

- Internal dimensions 400x570xh90
- Pizza production/hour: Ø 150 mm "80 gr." = 130 pizzas, up to Ø 400 mm "585 gr." = 18 pizzas (baking time 3.5 to 4 minutes)
- 4 stainless steel feet

**ES Horno a translación eléctrico ventilado 400mm**

- Dimensiones internas 400x570xh90
- Producción de pizzas/ hora : desde Ø 150 mm "80 gr." = 130 pizzas, hasta Ø 400 mm "585 gr." = 18 pizzas (tiempo de cocción desde 3,5 hasta 4 minutos)
- 4 piernas de acero inoxidable

**400 MM WIDTH**





#### IT Forno elettrico da viaggio

- Costruzione interna ed esterna in acciaio inox AISI 304, isolamento termico in fibra ceramica.
- Tunnel di cottura: regolazione elettronica della temperatura e della velocità di trasmissione. Messa in temperatura rapida, accesso facile per manutenzione.
- Temperatura massima 320°C.
- Riscaldamento elettrico: regolatore separato della potenza (alto e basso).
- Pannello di controllo elettronico "digitale", accessibile dal fronte, con gestione di 6 programmi di cottura, facile e veloce per l'assistenza post-vendita.

#### EN Electric conveyor oven

- Interior and exterior construction in AISI 304 stainless steel, thermal insulation in ceramic fibre.
- Baking tunnel: electronic regulation of temperature and travel speed. Quick warm-up, easy access for maintenance.
- Maximum temperature 320°C.
- Electric heating: independent power regulation (high/low).
- Electronic "digital" control panel accessible from the front, with management of 6 baking programs, easy and quick for after-sales service.

#### ES Horno eléctrico de viaje

- Interior e exterior fabricado en inox. 304, aislamiento termico de fibra ceramica.
- Tunnel de cocción: reglaje electrónico de la temperatura y de la velocidad de transmisión. Puesto rápido de temperatura, acceso fácil para el mantenimiento.
- Temperatura máxima 320°C.
- Calentador eléctrico: regulación independiente de potencia (arriba/abajo).
- Panel de control electrónico "digital", accesible desde el frente, con gestión de 6 programas de cocción, fácil y rápido para el servicio post-venta.

## ADVANTAGE

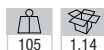
- IT - Idealmente concepito per la cottura in continuo di pizze, pane grigliato, torte, croissant.
- Un brevetto unico Diamond© permette una distribuzione omogenea del flusso d'aria calda permettendo una cottura a una temperatura più bassa che i forni tradizionali, portando una migliore qualità di cottura, consumando meno energia.
- EN - Ideally suited for continuous baking of pizzas, toast, pies, croissants, lasagna etc...
- A unique Diamond© patent allows a homogeneous distribution of the hot air flow, allowing cooking at a lower temperature than traditional ovens, resulting in better cooking quality and energy savings.
- ES - Idealmente concebido para la cocción sin interrupción de pizzas, pan tostado, tartas, croissant, lasaña etc...
- Una única patente permite una distribución homogénea del flujo de aire caliente, permitiendo una cocción a una temperatura más baja que los hornos tradicional, implicando una mejor calidad de cocción como los ahorros de energía.



**STACKABLE**



**400 MM WIDTH  
STACKABLE**



### FTEV40/58-N

**8 178,00 EUR**

mm : 980x1300xh440/1060

kW : 7,9

400-230/3N 50Hz

#### IT Forno a traslazione elettrico ventilato Ø 400 mm

- Dimensioni interne 400x580xh95
- Produzione pizze/ora: da Ø 150 mm "80 gr." = 145 pizze, fino a Ø 400 mm "585 gr." = 21 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 4 minuti)
- Consegna di serie con piedistallo in acciaio inox su ruote girevoli (con freno)
- Possibile sovrapporre fino a 3 forni dello stesso modello

#### EN Ventilated ovens with heat transition electric, width 400 mm

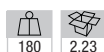
- Internal dimensions 400x580xh95
- Pizza production/hour: Ø 150 mm "80 gr." = 145 pizzas, up to Ø 400 mm "585 gr." = 21 pizzas (baking time 3.5 to 4 minutes)
- On request: stainless steel base on castors (with brakes)
- Possibility of stacking up to 3 ovens of the same model.

#### ES Horno a translación eléctrico ventilado Ø 400 mm

- Dimensiones internas 400x580xh95
- Producción de pizzas/ hora: desde Ø 150 mm "80 gr." = 145 pizzas, hasta Ø 400 mm "585 gr." = 21 pizzas (tiempo de cocción desde 3,5 hasta 4 minutos)
- Suministrado de serie con pedestal de acero inoxidable sobre ruedas giratorias (con freno)
- Se pueden apilar hasta 3 hornos del mismo modelo



**500 MM WIDTH  
STACKABLE**



## FTEV50/85-N

**14 354,00 EUR**

mm : 1260x1750xh490/1070      kW : 14,2      400-230/3N 50Hz

### IT Forno a traslazione elettrico ventilato 500 mm

- Dimensioni interne 500x850xh100
- Produzione pizze/ora: da Ø 200 mm "145 gr." = 135 pizze, fino a Ø 450 mm "740 gr." = 25 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 4,5 minuti)
- Consegnato di serie con piedistallo in acciaio inox su ruote girevoli (con freno)
- Possibile sovrapporre fino a 3 forni dello stesso modello

### EN Ventilated ovens with heat transition electric, width 500 mm

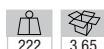
- Internal dimensions 500x850xh100
- Pizza production/hour: Ø 200 mm "145 gr." = 135 pizzas, up to Ø 450 mm "740 gr." = 25 pizzas (baking time 3.5 to 4.5 minutes)
- Supplied as standard with stainless steel base on swivel castors (with brakes)
- Possibility of stacking up to 3 ovens of the same model.

### ES Horno traslación eléctrico ventilado 500 mm

- Dimensiones internas 500x850xh100
- Producción de pizzas/ hora: desde Ø 200 mm "145 gr." = 135 pizzas, hasta Ø 450 mm "740 gr." = 25 pizzas (tiempo de cocción desde 3,5 hasta 4,5 minutos)
- Suministrado de serie con pedestal de acero inoxidable sobre ruedas giratorias (con freno)
- Se pueden apilar hasta 3 hornos del mismo modelo



**650 MM WIDTH  
STACKABLE**



## FTEV65/110-N

**18 474,00 EUR**

mm : 1400x2000xh550/1100      kW : 18,5      400-230/3N 50Hz

### IT Forno a traslazione elettrico ventilato 650 mm

- Dimensioni interne 650x1100xh100
- Produzione pizze/ora: de Ø 250 mm "230 gr." = 155 pizze, fino a Ø 500 mm "915 gr." = 25 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 5 minuti)
- Consegnato di serie con piedistallo in acciaio inox su ruote girevoli (con freno)
- Possibile sovrapporre fino a 3 forni dello stesso modello

### EN Ventilated ovens with heat transition electric, width 650 mm

- Internal dimensions 650x1100xh100
- Pizza production/hour: from Ø 250 mm "230 gr." = 155 pizzas, up to Ø 500 mm "915 gr." = 25 pizzas (cooking time of 3.5 to 5 minutes)
- Standard with stainless steel base on swivel wheels (with brakes)
- Possibility to stack up to 3 ovens of the same model

### ES Horno a traslación eléctrico ventilado 650 mm

- Dimensiones internas 650x1100xh100
- Producción de pizzas/ hora: de Ø 250 mm "230 gr." = 155 pizzas, hasta Ø 500 mm "915 gr." = 25 pizzas (tiempo de cocción desde 3,5 a hasta 5 minutos)
- Suministrado de serie con pedestal de acero inoxidable sobre ruedas giratorias (con freno)
- Se pueden apilar hasta 3 hornos del mismo modelo



**800 MM WIDTH  
STACKABLE**



## FTEV80/120-N

**20 256,00 EUR**

mm : 1650x2180xh600/1130      kW : 24,9      400-230/3N 50Hz

### IT Forno a traslazione elettrico ventilato 800 mm

- Dimensioni interne 800x1200xh100
- Produzione pizze/ora: de Ø 250 mm "230 gr." = 220 pizze, fino a Ø 500 mm "915 gr." = 35 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 5 minuti)
- Consegnato di serie con piedistallo in acciaio inox su ruote girevoli (con freno)
- Possibile sovrapporre fino a 3 forni dello stesso modello

### EN Ventilated ovens with heat transition electric, width 800 mm

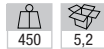
- Internal dimensions 800x1200xh100
- Pizza production / hour: from Ø 250 mm "230 gr." = 220 pizzas, up to Ø 500 mm "915 gr." = 35 pizzas (cooking time 3.5 to 5 minutes)
- Standard with stainless steel base on swivel wheels (with brakes)
- Possibility to stack up to 3 ovens of the same model

### ES Horno a traslación eléctrico ventilado 800 mm

- Dimensiones internas 800x1200xh100
- Producción de pizzas/ hora: de Ø 250 mm "230 gr." = 220 pizzas, hasta Ø 500 mm "915 gr." = 35 pizzas (tiempo de cocción desde 3,5 a hasta 5 minutos)
- Suministrado de serie con pedestal de acero inoxidable sobre ruedas giratorias (con freno)
- Se pueden apilar hasta 3 hornos del mismo modelo



1000 MM WIDTH



## FTEV100/130-N

24 778,00 EUR

mm : 1820x2450xh720/1190 kW : 44,9 400-230/3N 50Hz

**IT Forno a traslazione elettrico ventilato 1000 mm**

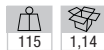
- Dimensioni interne 1000x1300xh100
- Produzione pizze/ora: de Ø 250 mm "230 gr." = 330 pizze, fino a Ø 500 mm "915 gr." = 60 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 5 minuti)
- Consegnato di serie con piedistallo in acciaio inox su ruote girevoli (con freno)


**EN Ventilated ovens with heat transition electric, width 1000 mm**

- Internal dimensions 1000x1300xh100
- Pizza production / hour: from Ø 250 mm "230 gr." = 330 pizzas, up to Ø 500 mm "915 gr." = 60 pizzas (cooking time 3.5 to 5 minutes)
- Standard with stainless steel base on swivel wheels (with brakes)

**ES Horno a traslación eléctrico ventilado 1000 mm**

- Dimensiones internas 1000x1300xh100
- Producción de pizzas/ hora: de Ø 250 mm "230 gr." = 330 pizzas, hasta Ø 500 mm "915 gr." = 60 pizzas (tiempo de cocción desde 3,5 hasta 5 minutos)
- Suministrado de serie con pedestal de acero inoxidable sobre ruedas giratorias (con freno)

400 MM WIDTH  
STACKABLE

## FTGV40/58-N

8 459,00 EUR

mm : 1030x1300xh440/1060 kW : 0,44 / kcal/h : 7550 230/1N 50Hz

**IT Forno a traslazione a gas ventilato 400 mm**

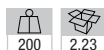
- Dimensioni interne 400x580xh95
- Produzione pizze/ora: de Ø 150 mm "80 gr." = 145 pizze, fino a Ø 400 mm "585 gr." = 21 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 4 minuti)
- Consegnato di serie con piedistallo in acciaio inox su ruote girevoli (con freno)
- Possibile sovrapporre fino a 3 forni dello stesso modello


**EN Ventilated ovens with heat transition gas, width 400 mm**

- Internal dimensions 400x580xh95
- Pizza production/hour: from Ø 150 mm "80 gr." = 145 pizzas, up to Ø 400 mm "585 gr." = 21 pizzas (cooking time 3.5 to 4 minutes)
- On request: stainless steel base on swivel wheels (with brakes)
- Possibility to stack up to 3 ovens of the same model

**ES Horno a traslación de gas ventilado 400 mm**

- Dimensiones internas 400x580xh95
- Producción de pizzas/hora: desde Ø 150 mm "80 gr." = 145 pizzas, hasta Ø 400 mm "585 gr." = 21 pizzas (tiempo de cocción de 3,5 a 4 minutos)
- A petición: base de acero inoxidable con ruedas (con frenos)
- Se pueden apilar hasta 3 hornos del mismo modelo

500 MM WIDTH  
STACKABLE

## FTGV50/85-N

14 480,00 EUR

mm : 1260x1750xh490/1070 kW : 0,44 / kcal/h : 12000 230/1N 50Hz

**IT Forno a traslazione a gas ventilato 500 mm**

- Dimensioni interne 500x850xh100
- Produzione pizze/ora: de Ø 200 mm "145 gr." = 135 pizze, fino a Ø 450 mm "740 gr." = 25 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 4,5 minuti)
- Consegnato di serie con piedistallo in acciaio inox su ruote girevoli (con freno)
- Possibile sovrapporre fino a 3 forni dello stesso modello


**EN Ventilated ovens with heat transition gas, width 500 mm**

- Internal dimensions 500x850xh100
- Pizza production/hour: from Ø 200 mm "145 gr." = 135 pizzas, up to Ø 450 mm "740 gr." = 25 pizzas (cooking time 3.5 to 4.5 minutes)
- Standard with stainless steel base on swivel wheels (with brakes)
- Possibility to stack up to 3 ovens of the same model

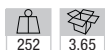
**ES Horno a traslación de gas ventilado 500 mm**

- Dimensiones internas 500x850xh100
- Producción de pizzas/ hora: de Ø 200 mm "145 gr." = 135 pizzas, hasta Ø 450 mm "740 gr." = 25 pizzas (temps de cuisson de 3,5 hasta 4,5 minutos)
- Suministrado de serie con pedestal de acero inoxidable sobre ruedas giratorias (con freno)
- Se pueden apilar hasta 3 hornos del mismo modelo





**650 MM WIDTH  
STACKABLE**



## FTGV65/110-N

**18 724,00 EUR**

mm : 1550x2000xh550/1100 kW : 0,44 / kcal/h : 20650 230/1N 50Hz

### IT Forno a traslazione a gas ventilato 650 mm

- Dimensioni interne 650x1100xh100
- Produzione pizze/ora: de Ø 250 mm "230 gr." = 155 pizze, fino a Ø 500 mm "915 gr." = 25 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 5 minuti)
- Consegnato di serie con piedistallo in acciaio inox su ruote girevoli (con freno)
- Possibile sovrapporre fino a 3 forni dello stesso modello



### EN Ventilated ovens with heat transition gas, width 650 mm

- Internal dimensions 650x1100xh100
- Pizza production/hour: from Ø 250 mm "230 gr." = 155 pizzas, up to Ø 500 mm "915 gr." = 25 pizzas (cooking time of 3.5 to 5 minutes)
- Standard with stainless steel base on swivel wheels (with brakes)
- Possibility to stack up to 3 ovens of the same model

### ES Horno a traslación de gas ventilado 650 mm

- Dimensiones internas 650x1100xh100
- Producción de pizzas/ hora: de Ø 250 mm "230 gr." = 155 pizzas, hasta Ø 500 mm "915 gr." = 25 pizzas (tiempo de cocción desde 3,5 a hasta 5 minutos)
- Suministrado de serie con pedestal de acero inoxidable sobre ruedas giratorias (con freno)
- Se pueden apilar hasta 3 hornos del mismo modelo



**800 MM WIDTH  
STACKABLE**



## FTGV80/120-N

**20 508,00 EUR**

mm : 1680x2180xh600/1130 kW : 0,44 / kcal/h : 25800 230/1N 50Hz

### IT Forno a traslazione a gas ventilato 800 mm

- Dimensioni interne 800x1200xh100
- Produzione pizze/ora: de Ø 250 mm "230 gr." = 220 pizze, fino a Ø 500 mm "915 gr." = 35 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 5 minuti)
- Consegnato di serie con piedistallo in acciaio inox su ruote girevoli (con freno)
- Possibile sovrapporre fino a 3 forni dello stesso modello



### EN Ventilated ovens with heat transition gas, width 800 mm

- Internal dimensions 800x1200xh100
- Pizza production/hour: from Ø 250 mm "230 gr." = 220 pizzas, up to Ø 500 mm "915 gr." = 35 pizzas (cooking time 3.5 to 5 minutes)
- Standard with stainless steel base on swivel wheels (with brakes)
- Possibility to stack up to 3 ovens of the same model

### ES Horno a traslación de gas ventilado 800 mm

- Dimensiones internas 800x1200xh100
- Producción de pizzas/ hora: de Ø 250 mm "230 gr." = 220 pizzas, hasta Ø 500 mm "915 gr." = 35 pizzas (tiempo de cocción desde 3,5 hasta 5 minutos)
- Suministrado de serie con pedestal de acero inoxidable sobre ruedas giratorias (con freno)
- Se pueden apilar hasta 3 hornos del mismo modelo



**1000 MM WIDTH**



## FTGV100/130-N

**26 158,00 EUR**

mm : 1980x2450xh720/1190 kW : 0,88 / kcal/h : 38700 230/1N 50Hz

### IT Forno a traslazione a gas ventilato 1000 mm

- Dimensioni interne 1000x1300xh100
- Produzione pizze/ora: de Ø 250 mm "230 gr." = 330 pizze, fino a Ø 500 mm "915 gr." = 60 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 5 minuti)
- Consegnato di serie con piedistallo in acciaio inox su ruote girevoli (con freno)



### EN Ventilated ovens with heat transition gas, width 1000 mm

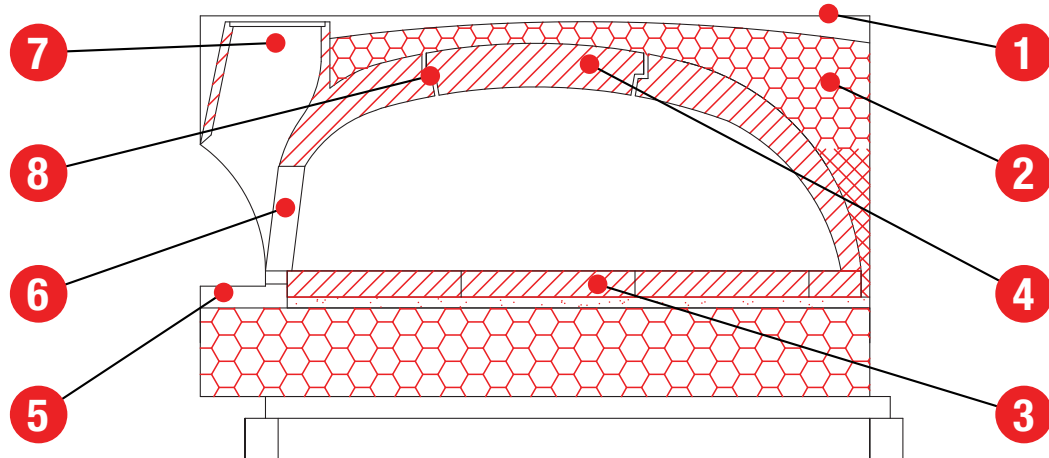
- Internal dimensions 1000x1300xh100
- Pizza production/hour: from Ø 250 mm "230 gr." = 330 pizzas, up to Ø 500 mm "915 gr." = 60 pizzas (cooking time 3.5 to 5 minutes)
- Standard with stainless steel base on swivel wheels (with brakes)

### ES Horno a traslación de gas ventilado 1000 mm

- Dimensiones internas 1000x1300xh100
- Producción de pizzas/ hora: de Ø 250 mm "230 gr." = 330 pizzas, hasta Ø 500 mm "915 gr." = 60 pizzas (tiempo de cocción desde 3,5 hasta 5 minutos)
- Suministrado de serie con pedestal de acero inoxidable sobre ruedas giratorias (con freno)

**Diamond**

**DELIVERED  
IN PARTS  
OR  
ON REQUEST  
DELIVERED  
ASSEMBLED**



Ⓡ Châssis circulaire avec fond pour l'assemblage du four en acier peint  
 2 Matériaux isolant  
 3 Sole en matériaux réfractaire  
 4 Voute en quartier tout en matériaux réfractaire  
 5 Tablette d'enfournement en granit "porino"  
 6 Arcade en brique réfractaire  
 7 Raccordement cheminée  
 8 Joints en ciment réfractaire (1400°C)

Ⓡ Circulair frame met bodem voor het ineenzetten van de oven in gekleurd ijzer.  
 2 Isolatiemateriaal  
 3 Grondplaat in vuurwerend materiaal  
 4 Gewelf in vuurwerend materiaal  
 5 Tablet rond de oven in "porino" graniet  
 6 Arcade in vuurwerend briket  
 7 Verbinding voor schouw  
 8 verbindingstukjes in vuurwerend cement (1400°C)

Ⓡ Rundes Gehäuse mit Boden für den Aufbau des Ofens aus lackiertem Stahl  
 2 Dämmstoffmaterialien  
 3 Boden aus feuerfestem Material  
 4 Gewölbe komplett aus feuerfestem Material  
 5 Ablageplatte zum Einschieben aus "Porino" Granit  
 6 Arkade aus feuerfesten Backsteinen  
 7 Kaminanschluss  
 8 Dichtungen aus feuerfestem Zement (1400°C)

# Fours à pizza traditionnel

Ⓣ<sup>FR</sup> Bénéficiez des avantages de la cuisson traditionnelle. Ce four issu de l'expérience des plus grands artisans italiens, vous apportera une cuisson irréprochable grâce à la qualité des matériaux réfractaires utilisés.

Ce four livré en kit (où rien ne manque, châssis d'assemblage métallique, matériaux isolants, ciment réfractaire, treteau en acier pour le bois, portillon de fermeture en acier...), vous permettra de l'installer n'importe où sans contraintes logistiques.

Important : il est nécessaire de posséder une ouverture de minimum 1050 mm de large (hauteur min. 1250 mm & max 2080) pour le passage des composants (châssis)

# Traditionelle Pizzaöfen

Ⓣ<sup>DE</sup> Genießen Sie die Vorteile der traditionellen Küche. Dieser Ofen ist durch die Erfahrungen der größten italienischen Meister entstanden und wird Ihnen ein perfektes Backen, dank der Qualität der verwendeten feuerfesten Materialien ermöglichen.

Dieser Ofen wird als Kit geliefert (nichts fehlt, Metallrahmen zur Montage, Dämmstoffmaterialien, feuerfester Zement, Stahlgestell für Holz, Schließungstür aus Stahl...) und kann überall installiert werden, ohne logistische Einschränkungen.

Wichtig: Für den Durchgang der Komponenten (Gehäuse) ist eine Türöffnung mit einer Mindestbreite von 1050 mm notwendig (min. Höhe 1250 mm & max. 2080 mm)



# Traditionele pizza-ovens

Ⓣ<sup>NL</sup> Geniet van de voordelen van het traditionele koken. Afkomstig uit de ervaring van de grootste artisanale vakmensen uit Italië, bieden onze ovens u een onberispelijke kookkunst, dankzij de kwaliteit van het vuurvaste materiaal gebruikt tijdens de vervaardiging

Deze oven, geleverd in een kit met metalen frame, isolerend materiaal, vuurvaste binnenbekleding, ijzeren schraag voor het hout, klapdeurtje in ijzer laat u toe hem te installeren hoe u het wil, op eender welke plaats zonder logistieke bemerking.

Belangrijk : het is nodig over een opening te beschikken van een minimum breedte van 1050 mm (hoogte min. 1250 mm & max 2080) voor de doorgang van de componenten (frame).



## INFO

Ⓣ<sup>FR</sup> Important : insérez entre les parois du four et du mur de finitions des matériaux isolants (ex.: laine de roche).

La sortie de la cheminée peut-être ronde ou carrée, l'aspiration sera naturelle, sans dispositif mécanique.

NB : le four une fois achevé doit être chauffé à basse température pendant 48 heures sans le portillon.

Tous nos fours peuvent être prédisposés pour recevoir un brûleur à gaz.

Ⓣ<sup>NL</sup> Belangrijk: steek tussen de wanden van de oven en de afwerkingmuur isolerend materiaal (bv rotswol).

De uitgang van de schouw mag rond of vierkant zijn. De afzuiging zal natuurlijk zijn, zonder enige mechanische tussenkomst.

NB : Eens de oven geïnstalleerd is, moet deze 48 uur verwarmd worden op een lage temperatuur, met de klapdeur open.

Al onze ovens kunnen worden voorzien van een gasbrander.

Ⓣ<sup>DE</sup> Wichtig: Erforderlicher Einsatz von Dämmstoffmaterialien zwischen Ofenwänden und Raumwänden (Beispiel: Steinwolle).

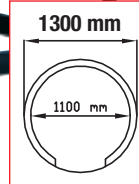
Der Kaminausgang kann rund oder viereckig sein, natürliche Absaugung ohne mechanische Vorrichtung.

Hinweis: Sobald der Ofen installiert ist, muss er bei einer niedrigen Temperatur für 48 Stunden mit offener Tür erhitzt werden.

All unsere Öfen können mit einem Gasbrenner ausgerüstet werden.

# Napoli Line

by Diamond



DELIVERED IN PARTS



## FBK-1100

6 069,<sup>00</sup> EUR

mm : 1300x1100xh1050

**IT** Forno a pizze tradizionale a legno Ø 1100 mm - Smontato  
- Capacità 4/5 pizze Ø 300 mm, porticato 440 mm di larghezza.



**EN** Traditional wood oven for pizzas Ø 1100 mm - Disassembled  
- Capacity for 4/5 pizzas Ø 300 mm, arcade 440 mm width.

**ES** Horno a pizzas tradicional a madera Ø 1100 mm - Desmontado  
- Capacidad 4/5 pizzas Ø 300 mm, arcada 440 mm de largo.

## P-FBK

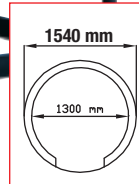
817,<sup>00</sup> EUR

850

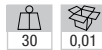
**IT** Supporto in acciaio verniciato (tutti modelli)

**EN** Support in coloured iron (all models)

**ES** Travesanos de acero pintado (todo modelos)



DELIVERED IN PARTS



## FBK-1300

6 947,<sup>00</sup> EUR

mm : 1540x1540xh1050

**IT** Forno a pizze tradizionale a legno Ø 1300 mm - Smontato  
- Capacità per 6/7 pizze Ø 300 mm, porticato 540 mm di larghezza.



**EN** Traditional wood oven for pizzas Ø 1300 mm - Disassembled  
- Capacity for 6/7 pizza's Ø 300 mm, arcade 540 mm width.

**ES** Horno a pizzas tradicional a madera Ø 1300 mm - Desmontado  
- Capacidad 6/7 pizzas Ø 300 mm, arcada 540 mm de largo.

## P-FBK

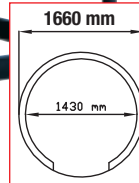
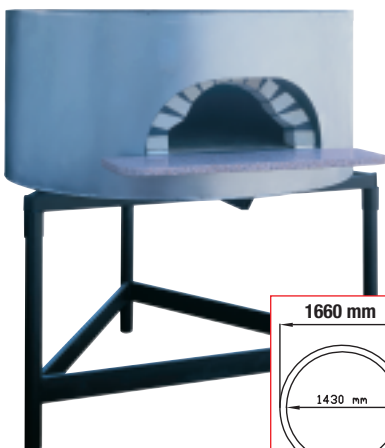
817,<sup>00</sup> EUR

850

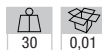
**IT** Supporto in acciaio verniciato (tutti modelli)

**EN** Support in coloured iron (all models)

**ES** Travesanos de acero pintado (todo modelos)



DELIVERED IN PARTS



## FBK-1450

7 765,<sup>00</sup> EUR

mm : 1680x1680xh1050

**IT** Forno a pizze tradizionale a legno Ø 1450 mm - Smontato  
- Capacità 8/10 pizze Ø 300 mm, porticato 540 mm di larghezza.



**EN** Traditional wood oven for pizzas Ø 1450 mm - Disassembled  
- Capacity for 8/10 pizza's Ø 300 mm, arcade 540 mm width.

**ES** Horno a pizzas tradicional a madera Ø 1450 mm - Desmontado  
- Capacidad 8/10 pizzas Ø 300 mm, arcada 540 mm de largo.

## P-FBK

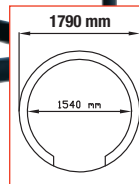
817,<sup>00</sup> EUR

850

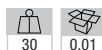
**IT** Supporto in acciaio verniciato (tutti modelli)

**EN** Support in coloured iron (all models)

**ES** Travesanos de acero pintado (todo modelos)



DELIVERED IN PARTS



## FBK-1540

8 582,<sup>00</sup> EUR

mm : 1790x1790xh1050

**IT** Forno a pizze tradizionale a legno Ø 1540 mm - Smontato  
- Capacità 10/12 pizze Ø 300 mm, porticato 540 mm di larghezza.



**EN** Traditional wood oven for pizzas Ø 1540 mm - Disassembled  
- Capacity for 10/12 pizza's Ø 300 mm, arcade 540 mm width.

**ES** Horno a pizzas tradicional a madera Ø 1540 mm - Desmontado  
- Capacidad 10/12 pizzas Ø 300 mm, arcada 540 mm de largo.

## P-FBK

817,<sup>00</sup> EUR

850

**IT** Supporto in acciaio verniciato (tutti modelli)

**EN** Support in coloured iron (all models)

**ES** Travesanos de acero pintado (todo modelos)



**BVR-29/N**

**2 709,00 EUR**

mm : 110x27xh31 kcal/h : 29200 230/1N 50-60Hz

**IT Bruciatore a gas per forno a volta refrattaria**

- Atmosferico con doppia fiamma (senza ventilatore), 1 bruciatore autorigenerativo e 1 bruciatore di mantenimento. Brevetto esclusivo Diamond.
- Specialmente concepito per i forni tradizionali a pizza.
- Raccordo gas 1/2".



**EN Gas burner for oven with fire resistant vault**

- Atmospheric with double flame (without ventilator), 1 burner for the starting or the temperature and 1 maintenance burner. Exclusive Diamond patent.
- Burner specially designed for traditional pizza-ovens.
- Gas connection on 1/2".

**ES Quemador a gas para horno de bóveda refractaria**

- Atmosférico de doble llama (sin ventilador), 1 quemador de llegada a temperatura y 1 quemador de conservación. Patente exclusiva Diamond.
- Quemador especialmente concebido para los hornos de pizzas tradicionales.
- Conexión al gas en 1/2".

**ADVANTAGE**

**IT** Molto silenzioso. Bruciatore non visibile nella volta. Garantisce una temperatura precisa. Risparmio sui costi. Funzionamento totalmente automatizzato.

**EN** Very quiet. Invisible burner in the vault. Guarantee for a precise temperature. Cost savings. Completely automatic.

**ES** Muy silencioso. Quemador escondido en la bóveda. Seguro de una temperatura exacta. Economía de los gastos. Funcionamiento enteramente automático.

**TDF-EK**

**1 046,00 EUR**

230/1N 50-60Hz

**IT Pannello di controllo**

- Pannello separato, termostato elettronico, LED rosso per la temperatura nel forno, LED verde per la temperatura programmata.
- Accensione automatica (senza fiamma pilota), grande risparmio energetico.
- Funzione "booster" temporizzata.



**EN Control panel**

- Independent control panel, electronic thermostat, red LED for the temperature inside the oven, green LED, programmed temperature.
- Automatic start (no pilot light), big energy savings.
- Timed "booster" function.

**ES Cuadro de control**

- Termostato electrónico, led rojo temperatura interna de l'horno, led verde, temperatura programada.
- Encendido automático (sin piloto), grande ahorro de energía.
- Función "booster" temporizada.



**PFF-V**

**203,00 EUR**

**IT Kit di fissaggio del bruciatore (carotaggio 150 mm di Ø)**

- Kit di fissaggio del bruciatore (carotaggio 150 mm di Ø).



**EN Fixation kit for the burner (Ø 150 mm)**

- Fixation kit for the burner (Ø 150 mm).

**ES Kit de fijación para quemador (Ø 150 mm)**

- Kit de fijación por quemador (Ø 150 mm).





WHEELS  
INCLUDED

TIMER

2 SPEEDS

## ADVANTAGE

Ⓜ Spiral Line impastatrici nuove, più robuste, più efficienti, disponibili in diverse versioni; - ...- T2V = 2 velocità. Fornito di serie su ruote di cui 2 dotate di freni, un imbattibile rapporto qualità/prezzo!

Ⓝ Spiral Line brand new, more robust, more efficient kneaders, available in different versions; - ...- T2V = 2 speeds. Delivered as standard on wheels including 2 equipped with brakes, An unbeatable price/quality ratio!

Ⓢ Las nuevas amasadoras Spiral Line, más robustas y eficientes, disponibles en versiones diferentes; - ...- T2V = 2 velocidades. Se entrega de serie en las ruedas, incluidas 2 equipadas con frenos, ¡una relación calidad/precio insuperable!

### Ⓜ Impastatrici

- Realizzazione telaio in acciaio con verniciatura a forno.
- Vasca rotante (non rimovibile) in acciaio inox AISI 304.
- Spirale in acciaio ad alta durezza, divisore in acciaio inox AISI 304.
- Griglia in acciaio inox dotata di microinterruttore di sicurezza.
- Bagno d'olio a trasmissione motorizzata, affidabile, potente e silenzioso!
- Motore sospeso, migliore ventilazione, facilità di manutenzione
- Controllo di bassa tensione 24 V (IP65), NVR (No-Voltage Release) evitando avviamenti accidentali.
- Di serie, fornito con ruote di cui 2 dotate di freni.

### Ⓝ Dough mixers

- Structure made of painted steel.
- Rotating cockpit (not removable) in stainless steel AISI 304.
- High hardness steel spiral, stainless steel divider AISI 304.
- Grid in stainless steel equipped with a security micro switch.
- Transmission by geared motor by oil bath, reliable, high-performance and silent!!
- Hanging motor, better ventilation, ease of maintenance.
- Low voltage control 24 V (IP65), NVR (No-Voltage Release) avoiding any unintentional starts.
- Standard delivered with wheels including 2 provided with brakes.

### Ⓢ Amasadoras de pasta

- Construcción de estructura de acero con pintura al horno.
- Tanque giratorio (no extraible) en acero inoxidable AISI 304.
- Espiral de acero de alta durezza, divisor de acero inoxidable AISI 304.
- Rejilla de acero inoxidable equipada con micro-interruptor de seguridad.
- Transmisión por baño de aceite de motor engranado, fiable, potente y silencioso!
- Motor suspendido, mejor ventilación, fácil mantenimiento.
- Control de baja tensión 24 V (IP65), NVR (No-Voltage Release) evitando arranques involuntarios.
- Estándar, suministrado con ruedas, 2 de ellas con frenos.



10 L



### NT10/M1

1 184,00 EUR

mm : 270x560xh540

kW : 0,37 : hp : 0,5

230/1N 50Hz

#### Ⓜ Impastatrice a spirale da 10 litri, su ruote

- Modello con 1 velocità.
- Diametro del cestello: 260 mm (10 litri) = 8 kg di pasta.

#### Ⓝ Spiral kneader 10 Liters, on wheels

- 1 speed.
- Tank diameter 260 mm (10 liters) = 8 kg dough.

#### Ⓢ Amasadora espiral 10 litros, sobre ruedas

- Modelo de 1 velocidad.
- Diametro de la cuba 260 mm (10 litros) = 8 kg de pasta.





22 L  
TIMER



## NT22/M1

1 600,00 EUR

mm : 400x690xh680 kW : 0,75 : hp : 1 230/1N 50Hz

**IT Impastatrice a spirale da 22 litri, timer, su ruote**

- Modello a 1 velocità.
- Timer di serie.
- Diametro della vasca 350 mm (22 litri) = 18 kg di pasta.



**EN Spiral kneader 22 Liters, timer, on wheels**

- Model 1 speed.
- Standard with timer.
- Diameter of the bowl 350mm (22 liters) = 18kg dough.

**ES Amasadora espiral 22 litros, temporizador, sobre ruedas**

- Modelo de 1 velocidad.
- Temporizador estándar.
- Diámetro del tanque 350 mm (22 litros) = 18 kg de pasta.



22 L  
TIMER  
2 SPEEDS



## NT22/T2V

1 773,00 EUR

mm : 400x690xh680 kW : 0,75 : hp : 1,02 400/3N 50Hz

**IT Impastatrice spirale 22 litri, 2 velocità, timer, su ruote**

- 2 Velocità.
- Timer di serie.
- Diametro della vasca 350 mm (22 litri) = 18 kg di pasta.



**EN Spiral kneader 22 liters, 2 speeds, timer, on wheels**

- 2 Speeds.
- Standard with timer.
- Diameter of the bowl 350mm (22 liters) = 18kg dough.

**ES Amasadora espiral 22 litros, 2 velocidades, temporizador sobre ruedas**

- 2 Velocidades.
- Temporizador estándar.
- Diámetro del tanque 350 mm (22 litros) = 18 kg de pasta.



33 L  
TIMER



## NT33/M1

1 983,00 EUR

mm : 440x720xh830 kW : 1,1 : hp : 1,5 230/1N 50Hz

**IT Impastatrice spirale 33 litri, timer, su ruote**

- Modello a 1 velocità.
- Timer di serie.
- Diametro della vasca 400 mm (33 litri) = 25 kg di pasta.



**EN Spiral kneader 33 liters, timer, on wheels**

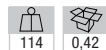
- Model 1 speed.
- Standard with timer.
- Diameter of the bowl 400 mm (33 liters) = 25 kg dough.

**ES Amasadora espiral 33 litros, temporizador, sobre ruedas**

- Modelo de 1 velocidad.
- Temporizador estándar.
- Diámetro del tanque 400 mm (33 litros) = 25 kg de pasta.



33 L  
TIMER  
2 SPEEDS



114 0,42

### NT33/T2V

2 145,00 EUR

mm : 440x720xh830

kW : 1,5 : hp : 2

400/3N 50Hz

**IT Impastatrice spirale 33 litri, 2 velocità, timer, su ruote**

- 2 Velocità.
- Timer di serie.
- Diametro della vasca 400 mm (33 litri) = 25 kg di pasta.



**EN Spiral kneader 33 liters, 2 speeds, timer, on wheels**

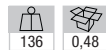
- 2 Speeds.
- Standard with timer.
- Diameter of the bowl 400 mm (33 liters) = 25 kg dough.

**ES Amasadora espiral 33 litros, 2 velocidades, temporizador sobre ruedas**

- 2 Velocidades.
- Temporizador estándar.
- Diámetro del tanque 400 mm (33 litros) = 25 kg de pasta.



42 L  
TIMER  
2 SPEEDS



136 0,48

### NT42/T2V

2 485,00 EUR

mm : 490x770xh860

kW : 2 : hp : 2,7

400/3N 50Hz

**IT Impastatrice spirale 42 litri, 2 velocità, timer, su ruote**

- 2 Velocità.
- Timer di serie.
- Diametro della vasca 450 mm (42 litri) = 38 kg di pasta.



**EN Spiral kneader 42 liters, 2 speeds, timer, on wheels**

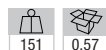
- 2 Speeds.
- Standard with timer.
- Diameter of the bowl 450 mm (42 liters) = 38 kg dough.

**ES Amasadora espiral 42 litros, 2 velocidades, temporizador sobre ruedas**

- 2 Velocidades.
- Temporizador estándar.
- Diámetro del tanque 450 mm (42 litros) = 38 kg de pasta.



53 L  
TIMER  
2 SPEEDS



151 0,57

### NT53/T2V

2 701,00 EUR

mm : 520x860xh760

kW : 2 : hp : 2,7

400/3N 50Hz

**IT Impastatrice spirale 53 litri, 2 velocità, timer, su ruote**

- 2 Velocità.
- Timer di serie.
- Diametro della vasca 500 mm (53 litri) = 44kg di pasta.



**EN Spiral kneader 53 liters, 2 speeds, timer, on wheels**

- 2 Speeds.
- Standard with timer.
- Diameter of the bowl 500 mm (53 liters) = 44 kg dough.

**ES Amasadora espiral 53 litros, 2 velocidades, temporizador sobre ruedas**

- 2 Velocidades.
- Temporizador estándar.
- Diámetro del tanque 500 mm (53 litros) = 44 kg de pasta.





**IT Impastatrice automatico, digita**

- Pannello di controllo digitale (manuale o automatico).
- Realizzazione telaio in acciaio con verniciatura a forno
- Vasca rotante (non rimovibile) in acciaio inox AISI 304.
- Spirale in acciaio inox ad alta durezza regolabile in altezza (con l'intervento di un tecnico specializzato), dispositivo di raffreddamento e bulloneria in acciaio inox AISI 304.
- Unità di raccordo spirale in acciaio inox, impermeabile e molto resistente.
- Griglia in acciaio inox dotata di microinterruttore di sicurezza.
- Trasmissione tramite motoriduttore a bagno d'olio, molto robusta (sovradimensionata), affidabile, potente, progettata per un uso intensivo.
- Controlli di bassa tensione 24V (IP55).
- Di serie fornito con ruote di cui 2 dotate di freni.
- Apparecchio costruito in conformità con gli standard (CE) in vigore.



**EN Spiral mixer automatic, digital,**

- Digital control panel (manual or automatic operation).
- Structure made of painted steel. - Rotating tank (not removable) in AISI 304 stainless steel.
- High hardness stainless steel spiral adjustable in height (intervention by a specialized technician), dividing coultter and screws in AISI 304 stainless steel.
- Stainless steel spiral connection unit, waterproof and very solid.
- Stainless steel grate with a micro safety switch.
- Transmission by oil-bath gear motor, very robust (oversized), reliable, efficient, designed for intensive use.
- Low voltage controls 24 V. (IP55).
- Comes standard with wheels, 2 of which are equipped with brakes.
- The device is built in compliance with the current CE standards.

**ES Amasadora de espiral automático, digit**

- Panel de control digital (manual o automático).
- Realización de la estructura en acero con pintura al horno.
- Tanque giratorio (no extraíble) en acero inoxidable AISI 304.
- Espiral de acero inoxidable de alta dureza ajustable en altura (con la intervención de un técnico especializado), dispositivo de enfriamiento y tornillos en acero inoxidable AISI 304.
- Unidad de conexión de la espiral de acero inoxidable, impermeable y muy resistente.
- Rejilla de acero inoxidable equipada con microinterruptor de seguridad.
- Transmisión por motor de engranajes de baño de aceite, muy robusta (sobredimensionada), confiable, potente, diseñada para uso intensivo.
- Controles de baja tensión 24V (IP55).
- Se suministra de serie con ruedas incluidas 2 con frenos.
- Maquinas construidas de acuerdo con las normas

**AUTOMATIC  
2 SPEEDS**



**ADVANTAGE**

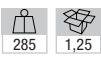
**IT** Le impastatrici automatiche Diamond ti permetteranno non solo di selezionare la velocità, ma anche di programmare il tempo di impasto per ogni velocità, senza richiedere successivamente il tuo intervento !! Vengono fornite di serie 2 ruote posteriori in nylon fisse e 2 prese regolabili nella parte anteriore.

**EN** The Diamond automatic kneaders will not only allow you to select the speed, but also to program the kneading time for each speed, without requiring your intervention!!! Comes standard with 2 fixed rear nylon wheels and 2 adjustable cylinders at the front.

**ES** ¡Las amasadoras automáticas Diamond le permitirán no solo seleccionar la velocidad, sino también programar el tiempo de mezcla para cada velocidad, sin solicitar posteriormente su intervención! Controles digitales muy intuitivos, fáciles de usar. Dos ruedas traseras de nylon fijas y dos enchufes delanteros ajustables se suministran de serie.



**85 L  
2 SPEEDS  
AUTOMATIC CONTROL**



**DH80B/T2V 6 100,00 EUR**

mm : 1020x575xh1010 kW : 3,3 : hp : 4,4 400/3N 50Hz

**IT Impastatrice a spirale 85 litri, 2 velocità, - Automatico, digitale, 2 ruote e 2 cilindri**

- 2 velocità (spirale: 1a velocità 100 giri/min e 2a velocità 200 giri / min) e (vasca: 1a velocità 10 giri/min e 2a velocità 20 giri/min) con possibilità di programmazione automatica o manuale con timer o di continuo.
- Diametro della spirale : 24 mm
- Diametro della vasca : 550 mm ; altezza 370 mm (85 litri) = 60 kg di pasta



**EN Spiral mixer 85 liters, 2 speeds, - Automatic, digital, 2 wheels and 2 cylinders**

- 2 speeds (Spiral: 1st Speed 100 rpm and 2nd Speed 200 rpm) & (Tank: 1st Speed 10 rpm and 2nd Speed 20 rpm) with possibility of automatic or manual programming with timer or continuous.
- Spiral diameter 24 mm
- Diameter of the tank 550 mm height 370 mm (85 litres) = 60 kg of dough

**ES Amasadora de espiral 85 litros, 2 velocidades, - Automático, digital, 2 ruedas y 2 cilindros**

- 2 velocidades (espiral: 1ª velocidad 100 rpm y 2ª velocidad 200 rpm) y (tanque: 1ª velocidad 10 rpm y 2ª velocidad 20 rpm) con la posibilidad de programación automática o manual con temporizador o continuamente .
- Diámetro espiral: 24 mm.
- Diámetro del tanque : 550 mm. Altura 370 mm (85 litros) = 60 kg de pasta


**TIMER**
**2 SPEEDS**
**HEAD AND  
TAKING-OFF BOWL**
**WHEELS  
INCLUDED**

## ADVANTAGE

**IT** Spiral Line impastatrici nuove, più robuste, più efficienti, disponibili in diverse versioni; - ...- T2V = 2 velocità; AL/T2V = Testa ribaltabile e vasca rimovibile. Fornito di serie su ruote di cui 2 dotate di freni. Un imbattibile rapporto qualità/prezzo!

**EN** Spiral Line brand new, more robust, more efficient kneaders, available in different versions; - ...- T2V = 2 speeds; AL/T2V = Tilting head and removable bowl. Delivered as standard on wheels including 2 equipped with brakes. An unbeatable price/quality ratio!

**ES** Las nuevas amasadoras Spiral Line, más robustas y eficientes, disponibles en versiones diferentes; - ...- T2V = 2 velocidades; AL/T2V = Cabezal basculante y cuenco extraíble. Se entrega de serie en las ruedas, incluidas 2 equipadas con frenos. ¡Una relación calidad/precio insuperable!

### **IT** Impastatrici, testa ribaltabile

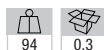
- Realizzazione telaio in acciaio con verniciatura a forno.
- Vasca rotante in acciaio inox AISI 304.
- Spirale in fusione di acciaio inox ad alta durezza, divisore in acciaio inox AISI 304.
- Griglia in acciaio inox dotata di microinterruttore di sicurezza.
- Bagno d'olio a trasmissione motorizzata, affidabile, potente e silenzioso!
- Motore sospeso, migliore ventilazione, facilità di manutenzione
- Controllo di bassa tensione 24 V (IP65), NVR (No-Voltage Release) evitando avviamenti accidentali.
- Di serie, fornito con ruote di cui 2 dotate di freni.

### **EN** Dough mixers, tilting head

- Structure made of painted steel.
- Rotating cockpit in stainless steel AISI 304.
- Spiral in stainless steel fusion high strength divisor in stainless steel AISI 304.
- Grid in stainless steel equipped with a security microswitch.
- Oil transmission/gear box, for more reliability and low sound emission!! - Engine suspended, better ventilation, easier maintenance.
- Low voltage control 24 V (IP65), NVR (No-Voltage Release) avoiding any unintentional starts.
- Standard delivered with wheels including 2 provided with brakes.

### **ES** Amasadoras a pasta, cabeza basculante

- Construcción de estructura de acero con pintura al horno.
- Tanque giratorio en acero inoxidable AISI 304.
- Espiral de acero inoxidable fundido de alta durezza, divisor de acero inoxidable AISI 304.
- Rejilla de acero inoxidable equipada con micro-interruptor de seguridad.
- Baño de aceite con transmisión motorizada, fiable, potente y silencioso.
- Motor suspendido, mejor ventilación, fácil mantenimiento.
- Control de baja tensión 24 V (IP65), NVR (No-Voltage Release) evitando arranques involuntarios.
- Estándar, suministrado con ruedas, 2 de ellas con frenos.


**22 L  
TIMER  
2 SPEEDS**
**HEAD AND TAKING-OFF BOWL**

**NT22AL/T2V**
**2 291,00 EUR**

mm : 400x690xh680

kW : 0,75 : hp : 1

400/3N 50Hz

### **IT** Impastatrice spirale 22 litri, testa ribaltabile, vasca rimovibile, 2 velocità, timer, su ruote

- Testa inclinabile e vasca rimovibile.
- 2 Velocità.
- Timer di serie.
- Diametro della vasca 350 mm (22 litri) = 18 kg di pasta.

### **EN** Spiral kneader 22 liters tilting head, removable bowl, 2 speeds, timer, on wheels

- Removable bowl and tilting head.
- 2 Speeds.
- Standard with timer.
- Diameter of the bowl 350 mm (22 liters) = 18 kg dough.

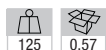
### **ES** Amasadora espiral 22 litros cabeza basculante, cuba amovible, 2 velocidades, temporizador, sobre ruedas

- Cabezal basculante y tanque extraíble.
- 2 Velocidades.
- Temporizador estándar.
- Diámetro del tanque 350 mm (22 litros) = 18 kg de pasta.





33 L  
TIMER  
2 SPEEDS  
HEAD AND TAKING-OFF BOWL



## NT33AL/T2V

2 635,00 EUR

mm : 440x800xh760 kW : 1,5 : hp : 2 400/3N 50Hz

**IT Impastatrice spirale 33 litri, testa ribaltabile, vasca rimovibile, 2 velocità, timer, su ruote**

- Testa inclinabile e vasca rimovibile.
- 2 Velocità.
- Timer di serie.
- Diametro della vasca 400 mm (33 litri) = 25 kg di pasta.



**EN Spiral kneader 33 liters tilting head, removable bowl, 2 speeds, timer, on wheels**

- Removable bowl and tilting head.
- 2 Speeds.
- Standard with timer.
- Diameter of the bowl 400 mm, (33 liters) = 25 kg dough.

**ES Amasadora 33 litros cabeza basculante, cuba amovible, 2 velocidades, temporizador, sobre ruedas**

- Cabezal basculante y tanque extraíble.
- 2 Velocidades.
- Temporizador estándar.
- Diámetro del tanque 400 mm (33 litros) = 25 kg de pasta.



42 L  
TIMER  
2 SPEEDS  
HEAD AND TAKING-OFF BOWL



## NT42AL/T2V

3 084,00 EUR

mm : 490x860xh730 kW : 2 : hp : 2,7 400/3N 50Hz

**IT Impastatrice spirale 42 litri, testa ribaltabile, vasca rimovibile, 2 velocità, timer, su ruote**

- Testa inclinabile e vasca rimovibile.
- 2 Velocità.
- Timer di serie.
- Diametro della vasca 450 mm (42 litri) = 38 kg di pasta.



**EN Spiral kneader 42 liters tilting head, removable bowl, 2 speeds, timer, on wheels**

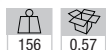
- Removable bowl and tilting head.
- 2 Speeds.
- Standard with timer.
- Diameter of the bowl 450 mm (42 liters) = 38 kg dough.

**ES Amasadora 42 litros cabeza basculante, cuba amovible, 2 velocidades, temporizador, sobre ruedas**

- Cabezal basculante y tanque extraíble.
- 2 Velocidades.
- Temporizador estándar.
- Diámetro del tanque 450 mm (42 litros) = 38 kg de pasta.



53 L  
TIMER  
2 SPEEDS  
HEAD AND TAKING-OFF BOWL



## NT53AL/T2V

3 199,00 EUR

mm : 550x870xh730 kW : 2 : hp : 2,7 400/3N 50Hz

**IT Impastatrice spirale 53 litri, testa ribaltabile, vasca rimovibile, 2 velocità, timer, su ruote**

- Testa inclinabile e vasca rimovibile.
- 2 Velocità.
- Timer di serie.
- Diametro della vasca 500 mm (53 litri) = 44 kg di pasta.



**EN Spiral kneader 53 liters tilting head, removable bowl, 2 speeds, timer, on wheels**

- Removable bowl and tilting head.
- 2 Speeds.
- Standard with timer.
- Diameter of the bowl 500 mm, (53 liters) = 44 kg dough.

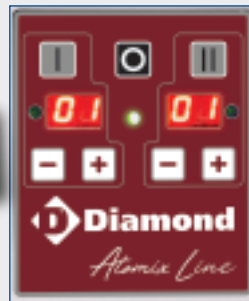
**ES Amasadora 53 litros cabeza basculante, cuba amovible, 2 velocidades, temporizador, sobre ruedas**

- Cabezal basculante y tanque extraíble.
- 2 Velocidades.
- Temporizador estándar.
- Diámetro del tanque 500 mm (53 litros) = 44 kg de pasta.



**WHEELS INCLUDED**

**AUTOMATIC 2 SPEEDS**



#### Ⓜ Impastatrici automatiche per pasta, controllo digitale

- Pannello di controllo digitale (manuale o automatico).
- Realizzazione telaio in acciaio con verniciatura a forno.
- Vasca rotante (non smontabile) in acciaio inox AISI 304.
- Spirale in acciaio ad alta durezza regolabile in altezza (intervento di un tecnico specializzato), vomere divisorio e viti in acciaio inox AISI 304.
- Unità di connessione a spirale in acciaio inox, impermeabile e molto solida (rinforzata!).
- Griglia in acciaio inox con microinterruttore di sicurezza.
- Trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio, molto robusto (sovradimensionato), affidabile, efficiente, progettato per un uso intensivo.
- Motore sospeso, migliore ventilazione, facile manutenzione.
- Comandi a bassa tensione 24 V. (IP55).
- Viene fornito di serie con ruote, 2 delle quali sono dotate di freni.

#### Ⓝ Automatic pasta kneaders, digital control

- Digital control panel (manual or automatic operation).
- Structure made of painted steel.
- Rotating tank (not removable) in AISI 304 stainless steel.
- High hardness steel spiral adjustable in height (intervention by a specialized technician), dividing coulters and screws in AISI 304 stainless steel.
- Stainless steel spiral connection unit, waterproof and very solid (reinforced!).
- Stainless steel grate with a micro safety switch.
- Transmission by oil bath gear motor, very robust (oversized), reliable, efficient, designed for intensive use.
- Suspended engine, better ventilation, easy maintenance.
- Low voltage controls 24 V. (IP55).
- Comes standard with wheels, 2 of which are equipped with brakes.

#### Ⓞ Amasadoras automáticas de pasta, control digital.

- Panel de control digital (manual o automático).
- Construcción de la estructura de acero con pintura al horno.
- Tanque giratorio (no desmontable) en acero inoxidable AISI 304.
- Espiral de acero de alta dureza regulable en altura (intervención de un técnico especializado), reja divisoria y tornillos de acero inoxidable AISI 304.
- Unidad de conexión en espiral de acero inoxidable, impermeable y muy sólida (reforzada!).
- Rejilla de acero inoxidable con microinterruptor de seguridad.
- Transmisión por motorreductor en baño de aceite, muy robusto (sobredimensionado), fiable, eficiente, diseñado para uso intensivo.
- Motor suspendido, mejor ventilación, fácil mantenimiento.
- Controles de baja tensión 24 V. (IP55).
- Viene de serie con ruedas, 2 de las cuales están equipadas con frenos.

## ADVANTAGE

Ⓜ Le impastatrici automatiche Diamond ti permetteranno non solo di selezionare la velocità, ma anche di programmare il tempo di impasto per ogni velocità, senza il tuo intervento !! ..... Si adattano a qualsiasi tipo di miscela. Controlli digitali molto intuitivi, facili da usare. Fornito su ruote di cui due dotate di freni.

Ⓝ The Diamond automatic kneaders will not only allow you to select the speed, but also to program the kneading time for each speed, without requiring your intervention !! ... They can therefore be adapted to any type of mixture. Very intuitive, easy-to-use digital controls. Delivered on wheels, two of them are equipped with brakes.

Ⓞ ¡Las amasadoras automáticas Diamond le permitirán no solo seleccionar la velocidad, sino también programar el tiempo de mezcla para cada velocidad, sin su intervención! ..... Se adaptan a cualquier tipo de mezcla. Controles digitales muy intuitivos y fáciles de usar. De serie con ruedas, dos de las cuales con frenos.



33 L  
2 SPEEDS  
AUTOMATIC CONTROL



## DH33/T2V

2 310,00 EUR

mm : 420x785x700 kW : 1,4 : hp : 1,91 400/3N 50Hz

**IT Impastatrice a spirale 33 litri, 2 velocità, - Automatico, digitale, su ruote**  
- 2 velocità (spirale: 1a velocità 100 giri/min e 2° velocità 200 giri/min) & (vasca : 1° velocità 10 giri/min e 2° velocità 20 giri/min e timer) con possibilità di programmazione automatica.  
- Diametro della spirale : 22 mm.  
- Diametro della vasca : 400 mm ; altezza 260 mm (33 litri) = 25 kg di pasta.

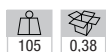


**EN Spiral mixer 33 liters, 2 speeds, Automatic, digital, on wheels**  
- 2 Speeds (Spiral : 1st speed 100 rpm. and 2nd speed 200rpm) & (Tank : 1st speed 10rpm. and 2nd speed 20rpm and timer) with possibility of automatic programming.  
- Diameter of the spiral 22 mm.  
- Diameter of the tank 400 mm height 260 mm (33 liters) = 25 kg dough.

**ES Amasadora de espiral 33 litros, 2 velocidades, - Automático, digital, sobre ruedas.**  
- 2 velocidades (espiral: 1ª velocidad 100 rpm y 2ª velocidad 200 rpm) & (tanque: 1ª velocidad 10 rpm. y 2ª velocidad 20 rpm y temporizador) con posibilidad de programación automática.  
- Diámetro de la espiral: 22 mm.  
- Diámetro del tanque: 400 mm; altura 260 mm (33 litros) = 25 kg de pasta.



42 L  
2 SPEEDS  
AUTOMATIC CONTROL



## DH42/T2V

2 673,00 EUR

mm : 470x830x770 kW : 3 : hp : 2,2 400/3N 50Hz

**IT Impastatrice a spirale 42 litri, 2 velocità, - Automatico, digitale, su ruote**  
- 2 velocità (spirale: 1a velocità 100 giri/min e 2° velocità 200 giri/min) & (vasca : 1° velocità 10 giri/min e 2° velocità 20 giri/min) con possibilità di programmazione automatica o manuale con timer o continua.  
- Diametro della spirale : 22 mm.  
- Diametro della vasca : 452 mm ; altezza 260 mm (42 litri) = 38 kg di pasta.

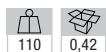


**EN Spiral mixer 42 liters, 2 speeds, - Automatic, digital, on wheels**  
- 2 Speeds (Spiral : 1st speed 100 rpm. and 2nd speed 200rpm) & (Tank : 1st speed 10rpm. and 2nd speed 20rpm) with possibility of automatic or manual programming with timer or continuous.  
- Diameter of the spiral 22 mm.  
- Diameter of the tank 452 mm height 260 mm (42 liters) = 38 kg dough.

**ES Amasadora de espiral 42 litros, 2 velocidades, - Automático, digital, sobre ruedas.**  
- 2 velocidades (espiral: 1ª velocidad 100 rpm y 2ª velocidad 200 rpm) & (tanque: 1ª velocidad 10 rpm y 2ª velocidad 20 rpm) con posibilidad de programación automática o manual con temporizador o continua.  
- Diámetro de la espiral: 22 mm.  
- Diámetro del tanque: 452 mm; altura 260 mm (42 litros) = 38 kg de pasta.



53 L  
2 SPEEDS  
AUTOMATIC CONTROL



## DH53/T2V

2 906,00 EUR

mm : 520x870x770 kW : 3 : hp : 2,2 400/3N 50Hz

**IT Impastatrice a spirale 53 litri, 2 velocità, - Automatico, digitale, su ruote**  
- 2 velocità (spirale: 1a velocità 100 giri/min e 2° velocità 200 giri/min) & (vasca : 1° velocità 10 giri/min e 2° velocità 20 giri/min) con possibilità di programmazione automatica o manuale con timer o continua.  
- Diametro della spirale : 24 mm.  
- Diametro della vasca : 500 mm ; altezza 270 mm (53 litri) = 44 kg di pasta.



**EN Spiral mixer 53 liters, 2 speeds, - Automatic, digital, on wheels**  
- 2 Speeds (Spiral : 1st speed 100 rpm and 2nd speed 200rpm) & (Tank : 1st speed 10rpm and 2nd speed 20rpm) with possibility of automatic or manual programming with timer or continuous.  
- Diameter of the spiral 24 mm.  
- Diameter of the tank 500 mm height 270 mm (53 liters) = 44 kg dough.

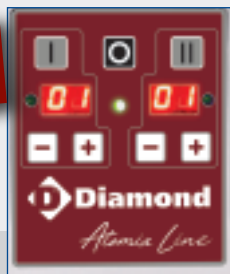
**ES Amasadora de espiral 53 litros, 2 velocidades, - Automático, digital, sobre ruedas.**  
- 2 velocidades (espiral: 1ª velocidad 100 rpm y 2ª velocidad 200 rpm) y (tanque: 1ª velocidad 10 rpm y 2ª velocidad 20 rpm) con posibilidad de programación automática o manual con temporizador o continua.  
- Diámetro de la espiral: 24 mm.  
- Diámetro del tanque: 500 mm; altura 270 mm (53 litros) = 44 kg de pasta.



HEAD AND  
TAKING-OFF BOWL

WHEELS  
INCLUDED

AUTOMATIC  
2 SPEEDS



## ADVANTAGE

Ⓜ Le impastatrici automatiche Diamond vi permetteranno non solo di selezionare la velocità ma anche di programmare il tempo di impasto per ogni velocità, senza quindi richiedere il vostro intervento !!! ..... Sono quindi adatte a qualsiasi tipo di miscela. Controlli digitali molto intuitivi, facili da usare. La testa inclinabile e la vasca rimovibile facilitano l'estrazione dell'impasto. Fornito su ruote di cui due dotate di freni.

Ⓝ The Diamond automatic kneaders will not only allow you to select the speed, but also to program the kneading time for each speed, without requiring your intervention! They can therefore be adapted to any type of mixture. Very intuitive, easy-to-use digital controls. Tilting head and removable bowl make it easier to extract the dough. Delivered on wheels, two of which are equipped with brakes.

Ⓞ Los mezcladores automáticos Diamond le permitirán no solo seleccionar la velocidad, sino también programar el tiempo de mezclado para cada velocidad, sin requerir su intervención. .... Por lo tanto son adecuados para cualquier tipo de mezcla. Controles digitales muy intuitivos, fáciles de usar. El cabezal basculante y el recipiente extraíble facilitan la extracción de la masa. Se suministra sobre ruedas, dos de las cuales están equipadas con frenos.

### Ⓜ Impastatrici automatiche, testa ribaltabile, controllo digitale

- Pannello di controllo digitale (funzionamento manuale o automatico)- Realizzazione del telaio in acciaio con verniciatura a forno
- Vasca rotante in acciaio inox AISI 304.- Spirale in acciaio inox alta durezza, regolabile in altezza (intervento di un tecnico specializzato), divisore e bulloneria in acciaio inox AISI 304.
- Gruppo di raccordo spirale in acciaio inox, impermeabile e molto resistente (rinforzato!).
- Griglia in acciaio inox dotata di microinterruttore di sicurezza.
- Trasmissione a bagno d'olio motoriduttore, molto robusta (sovradimensionata), affidabile, potente, progettata per un uso intensivo.
- Motore sospeso, migliore ventilazione, facilità di manutenzione
- Controlli di bassa tensione 24V (IP55).
- Standard fornito con ruote di cui 2 dotate di freni.

### Ⓝ Automatic pasta kneaders, tilting head, digital control

- Digital control panel (manual or automatic operation) - Frame made of painted steel.
- Rotating tank in AISI 304 stainless steel. - High hardness stainless steel spiral adjustable in height (intervention by a specialized technician), dividing couler and screws in AISI 304 stainless steel.
- Stainless steel spiral connection unit, waterproof and very solid (reinforced!).
- Stainless steel grate with a micro safety switch.
- Transmission by oil bath gear motor, very robust (oversized), reliable, efficient, designed for intensive use.
- Suspended engine, better ventilation, easy maintenance
- Low voltage controls 24 V. (IP55).
- Comes standard with wheels, 2 of which are equipped with brakes.

### Ⓞ Amasadoras automáticas de pasta, cabezal basculante, control digil

- Panel de control digital (manual o automático).- Realización de la estructura de acero con pintura al horno.
- Tanque giratorio en acero inoxidable AISI 304.- Espiral de acero inoxidable de alta durezza, ajustable en altura (intervención por un técnico especializado), divisor y tornillos de acero inoxidable AISI 304.
- Grupo de conexión en espiral de acero inoxidable, impermeable y muy resistente (¡reforzado!).
- Rejilla de acero inoxidable equipada con microinterruptor de seguridad.
- Transmisión en el motorreductor de baño de aceite, muy robusta (sobredimensionada), confiable, potente, diseñada para uso intensivo.
- Motor suspendido, mejor ventilación, fácil mantenimiento.
- Controles de baja tensión 24V (IP55).
- Se suministra de serie con ruedas incluidas 2 con frenos.



33 L  
2 SPEEDS  
AUTOMATIC CONTROL  
HEAD AND TAKING-OFF BOWL



DH33AL/T2V

2 835,00 EUR

mm : 420x785x700 kW : 1,4 : hp : 1,91 400/3N 50Hz

Ⓜ Impastatrice a spirale 33 litri, testa ribaltabile, vasca rimovibile, 2 velocità, - Automatico, digitale, su ruote

- Testa rialzabile e vasca rimovibile.
- 2 velocità (spirale: 100 giri/min e 200 giri/min) & (Vasca : 10 giri/min e 20 giri/min), possibilità di programmazione automatica o manuale con timer o continua. - Diametro della spirale : 22 mm
- Diametro della vasca : 400 mm altezza 260 mm (33 litri) = 25 kg di pasta.

Ⓝ Spiral mixer 33 liters tilting head, removable bowl, 2 speeds, - Automatic, digital, on wheels

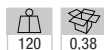
- Tilting head and removable bowl.
- 2 Speeds (Spiral : 100 rpm. and 200rpm) & (Tank : 10rpm. and 20rpm and timer) with possibility of automatic or manual programming with timer or continuous. - Diameter of the spiral 22 mm.
- Diameter of the tank 400 mm height 260 mm (33 liters) = 25 kg dough.

Ⓞ Amasadora de espiral 33 litros cabeza basculante, cuba amovible, 2 velocidades, - Automático, digital, sobre ruedas.

- Cabezal levantable y tanque extraíble.
- 2 velocidades (espiral: 100 rpm y 200 rpm) y (Tanque: 10 rpm y 20 rpm), posibilidad de programación automática o manual con temporizador o continuar. - Diámetro espiral: 22 mm.
- Diámetro de la cuba: 400 mm de altura 260 mm (33 litros) = 25 kg de pasta.



42 L  
2 SPEEDS  
AUTOMATIC CONTROL  
HEAD AND TAKING-OFF BOWL



DH42AL/T2V

3 321,00 EUR

mm : 470x830x770 kW : 2,2 : hp : 3 400/3N 50Hz

Ⓜ Impastatrice a spirale 42 litri, testa ribaltabile, vasca rimovibile, 2 velocità, - Automatico, digitale, su ruote

- Testa rialzabile e vasca rimovibile. - 2 velocità (spirale: 100 giri/min e 200 giri/min) & (Vasca : 10 giri/min e 20 giri/min), possibilità di programmazione automatica o manuale con timer o continua. - Diametro della spirale : 22 mm
- Diametro della vasca : 452 mm altezza 260 mm (42 litri) = 38 kg di pasta.

Ⓝ Spiral mixer 42 liters tilting head, removable bowl, 2 speeds, - Automatic, digital, on wheels

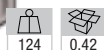
- Tilting head and removable bowl. - 2 Speeds (Spiral : 100 rpm. and 200rpm) & (Tank : 10rpm. and 20rpm and timer) with possibility of automatic or manual programming with timer or continuous. - Diameter of the spiral 22 mm.
- Diameter of the tank 452 mm height 260 mm (42 liters) = 38 kg dough.

Ⓞ Amasadora de espiral 42 litros cabeza basculante, cuba amovible, 2 velocidades, - Automático, digital, sobre ruedas.

- Cabezal levantable y tanque extraíble. - 2 velocidades (espiral: 100 rpm y 200 rpm) y (Tanque: 10 rpm y 20 rpm), posibilidad de programación automática o manual con temporizador o continuar. - Diámetro espiral: 22 mm.
- Diámetro de la cuba: 452 mm de altura 260 mm (42 litros) = 38 kg de pasta.



53 L  
2 SPEEDS  
AUTOMATIC CONTROL  
HEAD AND TAKING-OFF BOWL



DH53AL/T2V

3 442,00 EUR

mm : 520x870x770 kW : 2,2 : hp : 3 400/3N 50Hz

Ⓜ Impastatrice a spirale 53 litri, testa ribaltabile, vasca rimovibile, 2 velocità, - Automatico, digitale, su ruote

- Testa rialzabile e vasca rimovibile. - 2 velocità (spirale: 100 giri/min e 200 giri/min) & (Vasca : 10 giri/min e 20 giri/min), possibilità di programmazione automatica o manuale con timer o continua. - Diametro della spirale : 24 mm
- Diametro della vasca : 500 mm altezza 270 mm (53 litri) = 44 kg di pasta.

Ⓝ Spiral mixer 53 liters tilting head, removable bowl, 2 speeds, - Automatic, digital, on wheels

- Tilting head and removable bowl. - 2 Speeds (Spiral : 100 rpm. and 200rpm) & (Tank : 10rpm. and 20rpm and timer) with possibility of automatic or manual programming with timer or continuous. - Diameter of the spiral 24 mm.
- Diameter of the tank 500 mm height 270 mm (53 liters) = 44 kg dough.

Ⓞ Amasadora de espiral 53 litros cabeza basculante, cuba amovible, 2 velocidades, - Automático, digital, sobre ruedas.

- Cabezal levantable y tanque extraíble. - 2 velocidades (espiral: 100 rpm y 200 rpm) y (Tanque: 10 rpm y 20 rpm), posibilidad de programación automática o manual con temporizador o continuar. - Diámetro espiral: 24 mm.
- Diámetro de la cuba: 500 mm de altura 270 mm (53 litros) = 44 kg de pasta.





#### Ⓜ Impastatrici a forcella

- Pannello di controllo analogico a bassa tensione 24V.
- Motore a 2 velocità, trazione tramite cambio (vasca e forcella indipendenti), autolubrificante, trasmissione tramite pulegge, funzionamento molto silenzioso.
- Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch".
- Telaio in acciaio verniciato di grosso spessore.
- Vasca, forcella e albero dell'utensile sono realizzati in acciaio inox AISI 304 spesso.
- Unità di connessione forcella in acciaio inox, impermeabile e molto solida (rinforzata!).
- Tutte le parti rotanti sono montate su cuscinetti sferici.
- Griglia di protezione della vasca in acciaio inox con dispositivo di sicurezza a microinterruttore.

#### Ⓝ Fork Mixer

- Analog control panel with low voltage 24V.
- 2-speed motor, gearbox drive (independent tank and fork), self-lubricating, pulley transmission, very quiet operation.
- Emergency stop button type "punch".
- Frame in thick painted steel.
- The tank, fork and tool shaft are made of thick AISI 304 stainless steel.
- Stainless steel fork connection unit, waterproof and very solid (reinforced!).
- All rotating parts are mounted on spherical bearings.
- Stainless steel tank protection grid with safety device by microswitch.

#### Ⓞ Amasadora de tenedor

- Panel de control analógico de baja tensión de 24V.
- Motor de 2 velocidades, tracción por caja de cambios (tanque y horquilla independientes), autolubrificante, transmisión a través de poleas, funcionamiento muy silencioso.
- Botón de parada de emergencia tipo "Punch".
- Estructura en acero pintado grueso.
- El taque, la horquilla y el eje de la herramienta están hechos de acero inoxidable grueso AISI 304.
- Unidad de conexión de horquilla de acero inoxidable, impermeable y muy sólida (reforzada!).
- Todas las piezas giratorias están montadas sobre rodamientos esféricos.
- Rejilla de protección de tanque de acero inoxidable con dispositivo de seguridad microinterruptor.

## ADVANTAGE

Ⓜ - Le impastatrici a forcella Diamond, grazie alla forma ergonomica della vasca e alla forcella (asse obliquo), sono particolarmente adatte per impastare paste delicate. Molto robuste ed efficienti, sono progettate per grandi produzioni e per un uso intensivo, senza riscaldamento della miscela e con una buona ossigenazione del prodotto finale. Due velocità permettono di adattarsi alle masse dure (1° velocità) o molli (2° velocità).

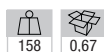
Ⓝ - Diamond fork kneaders, thanks to the ergonomic shape of their bowl and fork (oblique axis), are particularly suitable for kneading delicate dough. Very robust and efficient, they are designed for high production and intensive use, without heating the mixture and allowing a good oxygenation of the final product. Two speeds to adapt to hard (1st Speed) or soft (2nd Speed) masses.

Ⓞ - Las amasadoras con horquilla Diamond, gracias a la forma ergonómica del taque y a la horquilla (eje oblicuo), son especialmente adecuadas para pastas delicadas. Muy robustas y eficientes, están diseñados para grandes producciones y para uso intensivo, sin calentar la mezcla y con una buena oxigenación del producto final. Dos velocidades le permiten adaptarse a masas duras (1ª velocidad) o blandas (2ª velocidad).





35 KG  
2 SPEEDS  
TIMER



**PBR-35/T2V**

**6 294,00 EUR**

mm : 500x850xh755 kW : 1,1 : hp : 1,5 400/3N 50Hz

**Impastatrice a forcella, 35 kg, 2 velocità - Timer, su ruote**

- 2 velocità (forcella: 1° velocità 19 giri/min e 2° velocità 27 giri/min) & (Vasca: 1° velocità 6 giri/min e 2° velocità 10 giri/min)
- Timer
- Diametro spirale 27 mm
- Diametro della vasca 580 mm altezza 230 mm (40 litri) = 35 kg di pasta.
- Viene fornito di serie con ruote, 2 delle quali sono dotate di freni.
- Optional: raschiatore in vasca, in acciaio inox e polietilene.



**Fork Mixer , 35 kg, 2 speeds - Timer, on wheels**

- 2 speeds (Fork: 1st Speed 19 rpm and 2nd Speed 27 rpm) & (Tank: 1st Speed 6 rpm and 2nd Speed 10 rpm)
- Timer.
- Spiral diameter 27 mm
- Diameter of the tank 580 mm height 230 mm (40 litres) = 35 kg of dough.
- Comes standard with wheels, 2 of which are equipped with brakes.
- Optional: scraper in tank, in stainless steel and polyethylene.

**Amasadora de tenedor , 35 kg, 2 velocidades - Temporizador, sobre ruedas**

- 2 velocidades (Horquilla: 1ª Velocidad 19 rpm y 2ª Velocidad 27 rpm) & (Depósito: 1ª Velocidad 6 rpm y 2ª Velocidad 10 rpm)
- Temporizador
- Diámetro de la espiral 27 mm
- Diámetro del depósito 580 mm altura 230 mm (40 litros) = 35 kg de masa.
- Viene de serie con ruedas, 2 de las cuales están equipadas con frenos.
- Opcional: rascador en depósito, en acero inoxidable y polietileno.



**RV/PBR-35**

**464,00 EUR**

- Ⓜ Kit: raschiatoio per PBR-35/T2V
- Ⓜ Kit: Tank scraper for PBR-35/T2V
- Ⓜ Kit: Rascador de tanque para PBR-35/T2V

**PBR-60/T2V**

**11 926,00 EUR**

mm : 660x1068xh1025 kW : 1,5 : hp : 2,04 400/3N 50Hz

**Impastatrice a forcella, 60 kg, 2 velocità - Timer, su ruote**

- 2 velocità (Forcella: 1° velocità 19 rpm e 2° velocità 29 rpm) & (Vasca: 1° velocità 6 rpm e 2° velocità 9 rpm)
- Timer
- Raschietto in vasca, in acciaio inox e polietilene fornito di serie.
- Diametro spirale 31 mm
- Diametro del vasca 660 mm altezza 330 mm (70 litri) = 60 kg di pasta. - Di serie con 2 ruote fisse (nylon) e 2 cilindri nella parte anteriore.



**Fork Mixer , 60 kg, 2 speeds - Timer, on wheels**

- 2 speeds (Fork: 1st Speed 19 rpm and 2nd Speed 29 rpm) & (Tank: 1st Speed 6 rpm and 2nd Speed 9 rpm)
- Timer
- Scraper in tank, in stainless steel and polyethylene supplied as standard.
- Spiral diameter 31 mm
- Diameter of the tank 660 mm height 330 mm (70 litres) = 60 kg of dough.
- Comes standard with 2 fixed wheels (nylon) and 2 cylinders at the front.

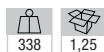
**Amasadora de tenedor , 60 kg, 2 velocidades - Temporizador, sobre ruedas**

- 2 velocidades (Horquilla: 1ª Velocidad 19 rpm y 2ª Velocidad 29 rpm) & (Depósito: 1ª Velocidad 6 rpm y 2ª Velocidad 9 rpm)
- Temporizador
- Rascador en tanque, en acero inoxidable y polietileno de serie.
- Diámetro de la espiral 31 mm
- Diámetro del tanque 660 mm altura 330 mm (70 litros) = 60 kg de masa.
- Viene de serie con 2 ruedas fijas (nylon) y 2 cilindros en la parte delantera.

**INCLUDED**



60 KG  
2 SPEEDS  
TIMER



# Marketing **Strategy**



**Diamond**  
E U R O P E S.A.  
N.V.  
SINCE 1985



DP35-EK-230/1-

6 336,00 EUR

mm : 500x610xh770 kW : 3,8 230/1N 50Hz

**IT Formatrice per pizze Ø 350 mm**

- Piastra in acciaio inossidabile, scaldate per resistenze elettriche.
- Sonda del termostato di tipo "termocoppia", più sensibile.
- Griglia di protezione che cinge le piastre in acciaio inossidabile.
- Quadro elettronico di comando "digitale" composto di: interruttore ON/OFF, 2 termostati - 1 per piastra, timer per la regolazione del tempo di contatto, pulsante "START", arresto di emergenza di tipo "Pressione".
- Telaio in acciaio inossidabile.



**EN Forming machine for pizzas Ø 350 mm**

- Stainless steel plate, heated by electric elements.
- Probe of the thermostat, "thermoelectric sensor" type, more sensitive.
- Stainless steel plate surrounded by protection grid.
- Electric and "digital" control panel composed with: ON/OFF switch, 2 thermostats - 1 by plate, timer for the regulation of the contact time, pushbutton "START", emergency stop type "knuckle-duster".
- Stainless steel carriage.

**ES Formadora para pizzas Ø 350 mm**

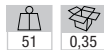
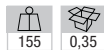
- Placas de acero inoxidable, calentadas por resistencias eléctricas.
- Sonda del termostato de tipo "termopar", más sensible.
- Reja de protección que rodea las placas de acero inoxidable.
- Tablero de mando electrónico "digital" compuesto de: interruptor ON/OFF, 2 termostatos - 1 por placa, timer para la regulación del tiempo de contacto, botón "START", freno de urgencia de tipo "Puñetazo".
- Bastidor de acero inoxidable.

**ADVANTAGE**

**IT** Ampio spazio fra le piastre, migliore visibilità, lavoro più facile per una maggiore produttività. - Contorno delle piastre arrotondato che crea un bordo periferico uniforme. - Di facile uso grazie alla leva posta sotto la piastra inferiore, permettendo la regolazione dello spessore.

**EN** Big spacing between the plates, better visibility, production process made easier for a better productivity. - Plates with rounded outline, forming an uniform peripheral border. - Easy to use thanks to the lever underneath the bottom plate, which allows the adjustment of the thickness.

**ES** Gran espaciamento entre las placas, la mejor visibilidad, el trabajo más fácil y la mejor productividad - Contorno de las placas redondeados, permitiendo un borde periférico uniforme - Facilitado por empleo gracias a la palanca colocado bajo la placa inferior, permitiendo el arreglo del espesor.



SDP/PF

1 355,00 EUR

mm : 615x710xh800

**IT Supporto inox + cassetto, su ruote, per formatrici**

**EN Stainless steel support + drawer, on wheels, for forming machines**

**ES Soporte en inox + cajón, su ruedas, para formadoras**

DP45-EK

8 456,00 EUR

mm : 550x710xh845 kW : 6 400/3N 50Hz

**IT Formatrice per pizze Ø 450 mm**

- Piastra in acciaio inossidabile, scaldate per resistenze elettriche.
- Sonda del termostato di tipo "termocoppia", più sensibile.
- Griglia di protezione che cinge le piastre in acciaio inossidabile.
- Quadro elettronico di comando "digitale" composto di: interruttore ON/OFF, 2 termostati - 1 per piastra, timer per la regolazione del tempo di contatto, pulsante "START", arresto di emergenza di tipo "Pressione".
- Telaio in acciaio inossidabile.

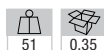
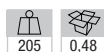


**EN Forming machine for pizzas Ø 450 mm**

- Stainless steel plate, heated by electric elements.
- Probe of the thermostat, "thermoelectric sensor" type, more sensitive.
- Stainless steel plate surrounded by protection grid.
- Electric and "digital" control panel composed with: ON/OFF switch, 2 thermostats, 1 by plate timer for the regulation of the contact time, pushbutton "START", emergency stop type "knuckle-duster".
- Stainless steel carriage.

**ES Formadora para pizzas Ø 450 mm**

- Placas de acero inoxidable, calentadas por resistencias eléctricas.
- Sonda del termostato de tipo "termopar", más sensible.
- Reja de protección que rodea las placas de acero inoxidable.
- Tablero de mando electrónico "digital" compuesto de: interruptor ON/OFF, 2 termostatos - 1 por placa, timer para la regulación del tiempo de contacto, botón "START", freno de urgencia de tipo "Puñetazo".
- Bastidor de acero inoxidable.



SDP/PF

1 355,00 EUR

mm : 615x710xh800

**IT Supporto inox + cassetto, su ruote, per formatrici**

**EN Stainless steel support + drawer, on wheels, for forming machines**

**ES Soporte en inox + cajón, su ruedas, para formadoras**





## P32/X

1 239,00 EUR

mm : 430x500xh630

kW : 0,25 : hp : 0,33

230/1N 50Hz

**IT Laminatoio Ø 320 mm, 2 cilindri, in acciaio inossidabile**

- Trattamento da 80 a 210 gr. e regolabile di 140 a 310 mm di diametro.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Laminazione "a freddo", pasta a pizza, di forme rotonde (cilindri inclinati).
- I cilindri sono in teflon alimentare, spessore regolabile, protezione cilindro superiore in plexiglas, inferiore in acciaio inossidabile.
- Comandi a bassa tensione 24V, a tasti sensitivi.


**EN Pizza roller Ø 320 mm, 2 rollers, in stainless steel**

- Dough weight 80 to 210 gr. adjustable pizza diameter 140 to 310 mm.
- Front and lateral structure in stainless steel AISI 304.
- Cold rolling, round shaped pizza dough (oblique top roller couple).
- Food suitable Teflon rollers; they have adjustable thickness grip, plexiglass top protection, bottom protection in stainless steel.
- Electric switches at low tension 24 Volts, finger touch.

**ES Laminador Ø 320 mm, 2 rodillos, en acero inoxidable**

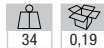
- Tratamiento de 80 a 210 gr. y regulable de 140 a 310 mm de diámetro.
- Realización de acero inoxidable AISI 304.
- Laminado "a frío", pasta a pizza, de formas redondas (rodillos inclinados).
- Los rodillos son de teflón (productos alimentarios), espesor regulable, protección rodillo superior plexiglas, inferior en acero inoxidable.
- Mandos a baja tensión 24V, a teclas sensibles al tacto.

## ADVANTAGE

**IT** I laminatoi non necessitano un personale specializzato, permettono delle grosse economie di tempo ed di denaro. Concepiti per trovarare delle soluzioni pratiche alla preparazione di pizze, pane, torte, ecc.

**EN** Pizza rolling machines don't need specialised staff, they are suitable to save time and money. Developed for practical solutions, for the preparation of pizzas, bread, pies, etc.

**ES** Los laminadores no necesitan a personal especializado, permiten economías gruesas en el tiempo y de plata. Concebidos para aportar las soluciones prácticas a la preparación de pizzas, pan, tartas, etc.



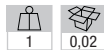
34 0,19



## PAD

48,00 EUR

mm : 150x150xh50

**IT Comando a pedale**
**EN Pedal control**
**ES Mando a pedal**


1 0,02

## P42/X

1 402,00 EUR

mm : 530x530xh730

kW : 0,37 : hp : 0,5

230/1N 50Hz

**IT Laminatoio Ø 420 mm, 2 cilindri, in acciaio inossidabile**

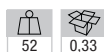
- Trattamento di 210 a 600 gr. e regolabile di 260 a 400 mm di diametro.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Laminazione "a freddo", pasta a pizza, di forme rotonde (cilindri inclinati).
- I cilindri sono in teflon alimentare, spessore regolabile, protezione cilindro superiore in plexiglas, inferiore in acciaio inossidabile.
- Comandi a bassa tensione 24 V, a tasti sensitivi.


**EN Pizza roller Ø 420 mm, 2 rollers, in stainless steel**

- Dough weight 210 to 600 gr. adjustable pizza diameter 260 to 400 mm.
- Front and lateral structure in stainless steel AISI 304.
- Cold rolling, round shaped pizza dough (oblique top roller couple).
- Food suitable Teflon rollers; they have adjustable thickness grip, plexiglas top protection, bottom protection in stainless steel.
- Electric switches at low tension 24 Volts, touch-sensitive.

**ES Laminador Ø 420 mm, 2 rodillos, en acero inoxidable**

- Tratamiento de 210 a 600 gr. y regulable de 260 a 400 mm de diámetro.
- Realización de acero inoxidable AISI 304.
- Laminado a frío, pasta a pizza, de formas redondas (rodillos inclinados).
- Los rodillos son de teflón (productos alimentarios), espesor regulable, protección rodillo superior plexiglas, inferior en acero inoxidable.
- Mandos a baja tensión 24 V, a teclas sensibles al tacto.



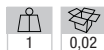
52 0,33



## PAD

48,00 EUR

mm : 150x150xh50

**IT Comando a pedale**
**EN Pedal control**
**ES Mando a pedal**


1 0,02



**P42/XVM**

**1 102,00 EUR**

mm : 570x400xh450 kW : 0,37 : hp : 0,5 230/1N 50Hz

**Ⓣ Laminatoio Ø 420 mm, 1 cilindro "Linear", in acciaio inossidabile**

- Trattamento di 210 a 600 gr. e regolabile di 260 a 400 mm.
  - Laminatoio compatto ed economico.
  - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
  - Laminazione "a freddo", pasta a pizza, su piatti, 1 solo cilindro.
  - Cilindro in teflon alimentare, spessore regolabile, protezione cilindro in acciaio inossidabile.
  - Comandi a bassa tensione 24 V.
- NB: Niente possibilità per un comando a pedale.



**Ⓝ Pizza roller Ø 420 mm, 1 roller "Linear", in stainless steel**

- Dough weight 210 to 600 gr. adjustable pizza diam. 260 to 400 mm.
  - Compact and competitive rolling machine.
  - Front and lateral structure in stainless steel AISI 304.
  - Cold rolling, pizza dough on tray (one roller only).
  - Food suitable Teflon rollers, adjustable thickness grip, stainless steel roller protection.
  - Low tension electric switch 24 V.
- NB: no electric foot pedal connection.

**Ⓢ Laminador Ø 420 mm, 1 rodillo "Linear", en acero inoxidable**

- Tratamiento de 210 a 600 gr. y regulable de 260 a 400 mm.
  - Laminador compacto y económico.
  - Realización de acero inoxidable AISI 304.
  - Laminado "a frío", pasta a pizza, sobre platinos (1 solo rodillo).
  - Rodillo teflon (productos alimentarios), espesor regulable, protección rodillo en acero inoxidable.
  - Mandos a baja tensión 24 V.
- NB: ninguna posibilidad de tener un mando a pedal.

**ADVANTAGE**

Ⓣ I laminatoi non necessitano un personale specializzato, permettono delle grosse economie di tempo ed di denaro. Concepiti per trovarare delle soluzioni pratiche alla preparazione di pizze, pane, torte, ecc.

Ⓝ Pizza rolling machines don't need specialised staff, they are suitable to save time and money. Developed for practical solutions, for the preparation of pizzas, bread, pies, etc.

Ⓢ Los laminadores no necesitan a personal especializado, permiten economías gruesas en el tiempo y de plata. Concebidos para aportar las soluciones prácticas a la preparación de pizzas, pan, tartas, etc.



**P42/XV**

**1 468,00 EUR**

mm : 530x530xh730 kW : 0,37 : hp : 0,5 230/1N 50Hz

**Ⓣ Laminatoio Ø 420 mm, 1 cilindro "Linear", in acciaio inossidabile**

- Trattamento di 210 a 600 gr. e regolabile di 260 a 400 mm.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Laminazione "a freddo", pasta a pizza, su piatti (cilindri paralleli).
- I cilindri sono in teflon (alimentare), spessore regolabile, protezione rotolo superiore in plexiglas, inferiore in acciaio inossidabile.
- Comandi a bassa tensione 24 V, a tasti sensitivi.
- Comando a pedale, di serie.

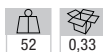


**Ⓝ Pizza roller Ø 420 mm, 2 rollers "Linear", in stainless steel**

- Dough weight 210 to 600 gr. adjustable pizza diam. 260 to 400 mm.
- Made of stainless steel AISI 304.
- Cold rolling, pizza dough on tray (parallel roller couples).
- Food suitable Teflon rollers, they have adjustable thickness grip, top protection in plexiglass, bottom protection in stainless steel.
- Low tension electric switch at 24 Volts, touch-sensitive.
- Pedal control, delivered as standard.

**Ⓢ Laminador Ø 420 mm, 2 rodillos "Linear", en acero inoxidable**

- Tratamiento de 210 a 600 gr. y regulable de 260 a 400 mm.
- Realización de acero inoxidable AISI 304.
- Laminado "a frío", pasta a pizza, sobre platinos (rodillos paralelos).
- Los rodillos son de teflón (productos alimentarios), espesor regulable, protección rodillo superior plexiglas, inferior en acero inoxidable.
- Mandos a baja tensión 24 V, a teclas sensibles al tacto.
- Mando a pedal, entregado de serie.



PAD INCLUDED

**HRP-7M****1 114,00 EUR**

mm : 220x420xh430

kW : 0,75 : hp : 1

230/1N 50Hz

**IT Tagliamozzarella**

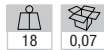
- Telaio esterno in acciaio inox, coperchio superiore e di recupero in acciaio inox AISI 304.
- Fornito con 1 disco di 7 mm.
- Trazione ad ingranaggio a bagno d'olio.
- Comando a bassa tensione 24 V, protezione termica.
- Produzione oraria : 50 kg/ora.

**EN Mozzarella grate**

- Outside frame made of stainless steel, higher recovery basin made of stainless steel AISI 304.
- Delivered with a 7-mm grate.
- Gears traction with oil bath.
- 24 V low voltage control panel, thermal protection.
- Production 50 kg/h.

**ES Rallador para mozzarella**

- Bastidor exterior de acero inox, cubeta superior y de recuperación de acero inox AISI 304.
- Entregado con rallador 7 mm.
- Tracción de engranajes en baño de aceite.
- Mando de baja tensión 24 V, protección térmica.
- Producción horaria 50 kg/h.



18

0,07

**PIZ/SP****504,00 EUR**

mm : 500x500xh90

kW : 0,43 : hp : 0,43

230/1N 50-60Hz

**IT Piastra riscaldante, superficie inox**

- Dimensioni utili 500x500 mm
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304
- Regolazione con termostato, interruttore ON/OFF con spia luminosa
- Riscaldamento per resistenze corazzate.

**EN Heating plate, stainless steel surface**

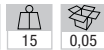
- Useful dimensions 500x500 mm
- Entirely made of stainless steel AISI 304
- Regulation through thermostat from, ON/OFF switch with indicator light
- Heating through armoured resistances.

**ES Plancha calentante superficie de inox**

- Superficie útil 500x500 mm.
- Realización totalmente de acero inoxidable AISI 304.
- Regulación por termostato, interruptor ON/OFF con vidente luminoso.
- Calefacción por resistencias blindadas.

HOT

+60°



15

0,05



**PIZZA/D38**

**1 063,00 EUR**

mm : 465x430xh590

kW : 0,7

230/1N 50-60Hz

**Ⓣ Vetrina riscaldata rotative D. 380 mm**

- 3 piatti rotanti (Ø 380 millimetri)
- Completamente in acciaio inox (AISI 430), 4 lati in vetro
- Porta con chiusura "soft" magnetica.
- Controllo termostatico
- Cassetto acqua, per mantenere l'umidità, evitando l'essiccamento di prodotti alimentari
- Piatti rotanti che permettono una temperatura uniforme e soprattutto una migliore visibilità del prodotto.



**Ⓝ Heated display rotatif D.380 mm**

- 3 rotating plates (Ø 380 mm)
- Completely made of stainless steel (AISI430), 4 glass sides.
- Door with "soft" shutdown, magnetic.
- Thermostat Controller
- Tray for water , in order to maintain the degree of humidity, avoiding drying out of the food.
- Rotating plates that represent a uniform temperature and above all a better product visibility.

**Ⓢ Vitrina calentante rotativo D. 380mm**

- 3 placas giratorias (Ø 380 mm)
- Totalmente de acero inoxidable (AISI 430), 4 lados de cristal
- La puerta con cierre "suave" magnética.
- Control T termostático
- Cuva de agua, para mantener la humedad, evitando el secado de los alimentos
- Placas giratorias que promueven una temperatura uniforme y, especialmente, una mejor visibilidad de los productos.

HOT  
ROTATING  
HUMIDIFIER



**PIZZA/D42**

**1 111,00 EUR**

mm : 505x470xh590

kW : 0,7

230/1N 50-60Hz

**Ⓣ Vetrina riscaldata rotative D.420 mm**

- 3 piatti rotanti (Ø 420 millimetri)
- Completamente in acciaio inox (AISI 430), 4 lati in vetro
- Porta con chiusura "soft" magnetica.
- Controllo termostatico T ° 0 ° + 90 °
- Cassetto acqua, per mantenere l'umidità, evitando l'essiccamento di prodotti alimentari
- Piatti rotanti che permettono una temperatura uniforme e soprattutto una migliore visibilità del prodotto.



**Ⓝ Heated display rotatif D.420 mm**

- 3 rotating plates (Ø 420 mm)
- Completely made of stainless steel (AISI430), 4 glass sides.
- Door with "soft" shutdown, magnetic.
- Thermostat Controller T ° 0 ° + 90 °
- Tray for water , in order to maintain the degree of humidity, avoiding drying out of the food.
- Rotating plates that represent a uniform temperature and above all a better product visibility

**Ⓢ Vitrina calentante rotativo D.420 mm**

- 3 placas giratorias (Ø 420 mm)
- Totalmente de acero inoxidable (AISI 430), 4 lados de cristal
- La puerta con cierre "suave" magnética.
- Control T termostático ° 0 ° + 90 °
- Cuva de agua, para mantener la humedad, evitando el secado de los alimentos
- Placas giratorias que promueven una temperatura uniforme y, especialmente, una mejor visibilidad de los productos.

HOT  
ROTATING  
HUMIDIFIER



**BSL-300A****3 755,00 EUR**

mm : 330x550xh810

kW : 0,55

230/1N 50Hz

**IT Arrotondatrice 3600/1000 p/h 20/300 gr**

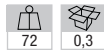
- Coperchio con un microinterruttore.
- Vite senza fine in alluminio alimentare.
- Comando bassa tensione 24 V.
- Pulsante di emergenza.
- Completamente smontabile per una facile pulizia.
- Realizzazione esterna in acciaio "vernice epossidica".
- 2 ruote posteriori per facilitare il trasporto.


**EN Moulder 3600/1000 pieces/hours 20/300 gr**

- Lid with micro switch.
- Endless screw made in food aluminium.
- 24V low voltage control panel.
- Emergency stop switch.
- Dismountable for an easier maintenance.
- Outside made of steel "epoxy painting".
- 2 back wheels for an easier transport.

**ES Bolinador 3600/1000 p/h 20/300 gr**

- Tapa provista de un micro interruptor.
- Tornillo sin fin de aluminio alimentar.
- mando de baja tension 24V.
- Botón por el pare de emergencia.
- Enteramente desmontable para un fácil mantenimiento.
- Realización exterior en acero "pintura epoxy".
- 2 ruedas atras por facilitar el transporte.



72

0,3

**Our design office**

help you to create an graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering (rendering, printing layouts and technical legends).





**INCLUDED**

**PPL-800/B3**

**7 123,00 EUR**

mm : 440x830xh530/1480 kW : 0,65 230/1N 50Hz

**Ⓜ Porzionatore 2400/800p/ora di 50/300gr, supporto e imbuto**

- Produzione 2400/800 pezzi/ora.
- Porzioni da 50 a 300 gr. controllo del taglio "millimetrico" per fotocellula.
- Coperchio trasparente munito di un micro-interruttore.
- Tino capacità 30 kg, coltelli e viti senza fine in acciaio inossidabile.
- Comandi a bassa tensione 24 V. Bottone di arresto di emergenza.
- Interamente smontabile per una facile manutenzione.
- Realizzazione esterna in acciaio "pittura epoxy"
- Consegnato con 2 forme CN/45 & CN70, supporto & imbuto per accoppiamento BSL-300A.

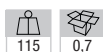


**Ⓢ Dough divider 2400/800 p/h. of 50/300 gr, support and funnel**

- Production 2400/800 pieces/h.
- Portions from 50 to 300 gr. "Millimetric" cut check by photocell.
- Transparant lid with micro-switch.
- Tank capacity 30 kg, knives and endless screws made of stainless steel.
- 24-V low voltage control panel. Safety micro-switch.
- Entirely dismantable for an easy maintenance.
- Outside realization made of "epoxy paint" steel.
- Delivered with 2 forms CN/45 & CN70, base & funnel for coupling BSL-300A.

**Ⓝ Porcionador 2400/800p/h(50/300gr), +suporte y embudo**

- Producción 2400/800 piezas / hora.
- Porciones de 50 hasta 300 gr. control de el corte "milimétrico" por fotocellula
- Tapa transparente proveída de un micro-interrupteur.
- Tino con capacidad 30 kg, cuchillos y tornillo sin fin de acero inoxydable.
- Mando de baja tensión 24 V. Botone de interrupción de emergencia.
- Totalmente desmontable para un mantenimiento facile.
- Realización exterior de acero " pintura époxy "
- Entregado con 2 forma CN / 45 y CN70, soporte y embudo para acoplamiento BSL-300A.



**CN/45**

**262,00 EUR**

45 mm

- Ⓜ Forma diam. 45 mm per porzioni da 50/150 gr
- Ⓢ Form diam. 45 mm for portions from 50 to 150 gr
- Ⓝ Formilla para porción desde 50 hasta 150 gr

**NB: COMPLEMENTARY**



**CN/70**

**262,00 EUR**

70 mm

- Ⓜ Forma diam. 70 mm per porzioni da 150/300 gr
- Ⓢ Form diam. 70 mm for portions from 150 to 300 gr
- Ⓝ Formilla para porción desde 150 hasta 300 gr

**NB: COMPLEMENTARY**

PPL-800/B3

BSL-800A



## Production en série

Ⓜ Nos portionneuses et bouleuses peuvent être couplées pour augmenter votre productivité.

## Seriefabricage

Ⓝ Onze portioneermachine en opboller kunnen gekoppeld worden om een hogere productiviteit te bekomen.

## Massenproduktion

Ⓞ Unsere Portionierer und Teigabrundungsmaschinen können miteinander gekoppelt werden, um Ihre Produktivität zu erhöhen.

## F-32R/L

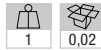
54,<sup>00</sup> EUR

mm : 320xh1830

- Ⓣ Paletta in acciaio rettangolare 320 mm
- Ⓝ Rectangular steel shovel 320 mm
- Ⓞ Pala de acero rectangular 320 mm



ECO



## F-20/L

53,<sup>00</sup> EUR

mm : 220xh1690

- Ⓣ Piccola paletta rotonda di acciaio Ø 200 mm
- Ⓝ Little round shovel made of steel Ø 200 mm
- Ⓞ Pequeña pala redonda de acero Ø 200 mm



ECO



## ACH-SP/L

67,<sup>00</sup> EUR

1550

- Ⓣ Spazzola metallica per forno (160x50 mm)
- Ⓝ Metallic brush for oven (160x50 mm)
- Ⓞ Cepillo metalico para horno (160x50 mm)



ECO



## ACH-PL/L

68,<sup>00</sup> EUR

mm : 210xh1600

- Ⓣ Paletta per vuotare la cenere dal forno (210x310 mm)
- Ⓝ Palet to remove the ashes from the oven (210x310 mm)
- Ⓞ Paleta para vaciar la ceniza del horno (210x310 mm)



ECO



## IE-29

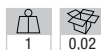
69,<sup>00</sup> EUR

mm : 290xh1500

- Ⓣ Paletta inox Ø 290 mm
- Ⓝ Stainless steel shovel Ø 290 mm
- Ⓞ Pala de inox Ø 290 mm



SUPER



## I-20

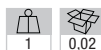
141,<sup>00</sup> EUR

mm : 200xh1690

- Ⓣ Piccola paletta rotonda di acciaio Ø 200 mm
- Ⓝ Little round shovel stainless steel Ø 200 mm
- Ⓞ Pala pequeña redonda de inox Ø 200 mm



SUPER



**A-32R**

**164,00 EUR**

mm : 320xh1890

- IT Paletta in alluminio rettangolare 320 mm
- EN Rectangular aluminium shovel 320 mm
- ES Pala de aluminium rectangular 320 mm



**SUPER**



**A-37R**

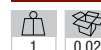
**186,00 EUR**

mm : 370xh1890

- IT Paletta in alluminio rettangolare 360 mm
- EN Rectangular aluminium shovel 360 mm
- ES Pala de aluminium rectangular 360 mm



**SUPER**



**A-45**

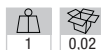
**240,00 EUR**

mm : 450xh2000

- IT Paletta in alluminio Ø 450 mm
- EN Aluminium shovel Ø 450 mm
- ES Pala de aluminium Ø 450 mm



**SUPER**

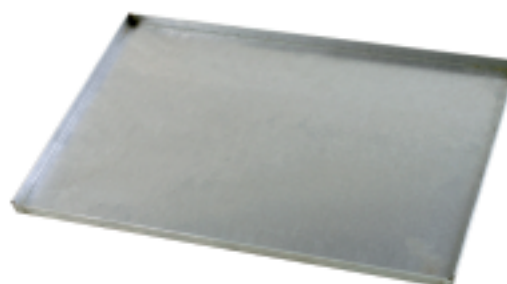


**TLA4060**

**24,00 EUR**

mm : 600x400xh20

- IT Piatto per pasticceria /pizzeria
- EN Plate for pastry/pizzeria
- ES Platina tratada pastelería/pizzeria



EN 600x400



**TLN2625**

**11,00 EUR**

mm : 260x260xh25

- IT Piatto rotondo in lamiera Ø 260 mm
- EN Round baking plate made of iron Ø 260 mm
- ES Platina redonda con chapa Ø 260 mm



**TLN3025**

**12,00 EUR**

mm : 300x300xh25

- IT Piatto rotondo in lamiera Ø 300 mm
- EN Round baking plate made of iron Ø 300 mm
- ES Platina redonda con chapa Ø 300 mm



DF26

11,<sup>00</sup> EUR

mm : 255x255xh

- ⓘ Fondo perforato per pizza Ø 255 mm
- Ⓝ Perforated bottom for pizza Ø 255 mm
- Ⓞ Fondo perforado para pizza Ø 255 mm



0,01

DF30

13,<sup>00</sup> EUR

mm : 300x300xh

- ⓘ Fondo perforato per pizza Ø 300 mm
- Ⓝ Perforated bottom for pizza Ø 300 mm
- Ⓞ Fondo perforado para pizza Ø 300 mm



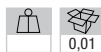
0,01

DF33

14,<sup>00</sup> EUR

mm : 330x330xh

- ⓘ Fondo perforato per pizza Ø 330 mm
- Ⓝ Perforated bottom for pizza Ø 330 mm
- Ⓞ Fondo perforado para pizza Ø 330 mm



0,01

DF45

19,<sup>00</sup> EUR

mm : 450x450xh

- ⓘ Fondo perforato per pizza Ø 450 mm
- Ⓝ Perforated bottom for pizza Ø 450 mm
- Ⓞ Fondo perforado para pizza Ø 450 mm



0,01

E6407-N

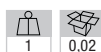
23,<sup>00</sup> EUR

mm : 600x400xh70

- ⓘ Vasca in polietilene alimentare
- Ⓝ Polyethylene tray for food
- Ⓞ Cuba en polietileno alimentario



EN 600x400



1

0,02

AC-PRO

145,<sup>00</sup> EUR

mm : 390xh700

- ⓘ Struttura 15 piani, spazio 35 mm
- Ⓝ Structure 15 levels, space 35 mm
- Ⓞ Estructura 15 niveles, espacio 35 mm



2

0,04

**AC-ROM**

**14,00 EUR**

mm : 100x240xh

- Ⓣ Taglia pizza "inox", impugnatura plastificata
- Ⓝ Pizza cutter "stainless steel", plasticized handle
- Ⓞ Ruleta para corta piza "inox", picaporte plastificado



0,01

**AC-ST2M**

**16,00 EUR**

mm : 70x290xh

- Ⓣ Paletta rettangolare "inox", impugnature plastificate
- Ⓝ Rectangular palet "stainless steel", plasticized handle
- Ⓞ Paleta rectangular "inox", picaporte plastificado



0,01

**AC-ST4M**

**13,00 EUR**

mm : 100x255xh

- Ⓣ Spatola a triangolo "inox", impugnatura plastificata
- Ⓝ Triangular spatula "stainless steel", plasticized handle
- Ⓞ Espatula en forma de triangulo "inox", picaporte plastificado



0,01

**AC-TPM**

**11,00 EUR**

mm : 120x150xh

- Ⓣ Lama taglia pasta con impugnatura nylon
- Ⓝ Dough cutter with nylon handle
- Ⓞ Lata corta pasta con picaporte en nylon



0,01

**BT3220****110,00 EUR**

mm : 350x350xh200

Ⓣ **Sacco termico per 4-5 cartoni a pizza, Ø 320 mm**

Ⓝ **Thermic bag for 4-5 pizza boxes, Ø 320 mm**

Ⓢ **Bolsa térmica para 4-5 cartones de pizza, Ø 320 mm**

**BT4020****130,00 EUR**

mm : 420x420xh200

Ⓣ **Sacco termico per 4 cartoni a pizza, Ø 400 mm**

Ⓝ **Thermic bag for 4 pizza boxes, Ø 400 mm**

Ⓢ **Bolsa térmica para 4 cartones a pizza, Ø 400 mm**

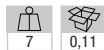
**BT4520****151,00 EUR**

mm : 480x480xh200

Ⓣ **Sacco termico per 3 cartoni a pizza, Ø 450 mm**

Ⓝ **Thermic bag for 3 pizza boxes, Ø 450 mm**

Ⓢ **Bolsa térmica para 3 cartones a pizza, Ø 450 mm**

**BP33R****333,00 EUR**

mm : 405x410xh500

Ⓣ **Box per trasporto pizza**

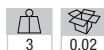
- Per 2 sacchi termici BT3220.
- Fornito con un ripiano intermedio.
- Realizzato in alluminio dipinto.

Ⓝ **Box for pizza delivery**

- For 2 thermal bags BT 3220.
- Delivered with intermediary shelf.
- Manufactured in painted aluminium.

Ⓢ **Box para transportar pizza**

- Para 2 sacos térmicos BT 3220.
- Entrega con un estante intermedio.
- Realización en aluminio pinta.

**BPBKIT2****96,00 EUR**

mm : 350x370xh65

Ⓣ **Kit universale per fissazione ciclomotore**

Ⓝ **Universal kit for moped mounting**

Ⓢ **Kit universal para fijación ciclomotor**



## IMP-M/L

2 996,<sup>00</sup> EUR

mm : 300x220xh250 kW : 0,19 230/1N 50Hz

### IT Sfogliatrice a pasta motorizzato 220 mm con attacco laterale

- Telaio in acciaio inox, tutte le parti in contatto con la pasta sono in acciaio inox.
- Regolazione spessore foglia.
- Dispositivo protezione rulli.

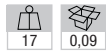


### EN Pasta machine, motorised 220 mm with lateral coupling

- Frame in stainless steel, all the parts that are in contact with the dough are also in stainless steel.
- Adjustment of the thickness from the sheet.
- Warning device to protect the roller.

### ES Laminador de pasta, motorizar 220 mm con acoplamiento lateral

- Bastidor en acero inox, todos los partes en contacto con las pastas ested en acero inox tambien.
- Reglaje del calibre del papel.
- Dispositivo para la protección del cilindro.



## TP1-5/L

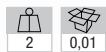
286,<sup>00</sup> EUR

mm : 280x65xh50

### IT Accessorio taglia pasta 1,5 mm

### EN Accessory to cut pasta 1.5 mm

### ES Accesorio para cortar pastas 1,5 mm



## TP2/L

286,<sup>00</sup> EUR

mm : 280x65xh50

### IT Accessorio taglia pasta 2 mm

### EN Accessory to cut pasta 2 mm

### ES Accesorio para cortar pastas 2 mm



## TP4/L

286,<sup>00</sup> EUR

mm : 280x65xh50

### IT Accessorio taglia pasta 4 mm

### EN Accessory to cut pasta 4 mm

### ES Accesorio para cortar pastas 4 mm



## TP6-5/L

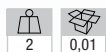
286,<sup>00</sup> EUR

mm : 280x65xh50

### IT Accessorio taglia pasta 6,5 mm

### EN Accessory to cut pasta 6,5 mm

### ES Accesorio para cortar pastas 6,5 mm



## TP12/L

286,<sup>00</sup> EUR

mm : 280x65xh50

### IT Accessorio taglia pasta 12 mm

### EN Accessory to cut pasta 12 mm

### ES Accesorio para cortar pastas 12 mm



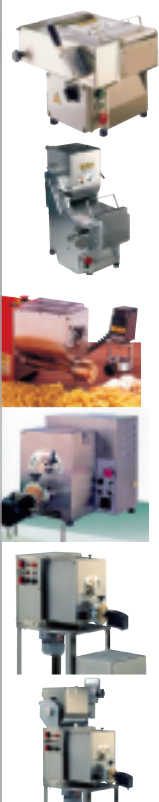
170 mm                      0,8 mm                      1,5 mm                      1,9 mm                      2,6 mm                      4,5 mm



	✓						
	✓		✓	✓	✓	✓	✓
	✓		✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

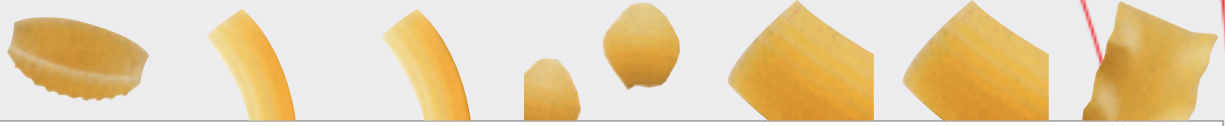


2,5 mm                      6 mm                      8 mm                      14 mm                      3x1,5 mm                      6 mm                      10 mm



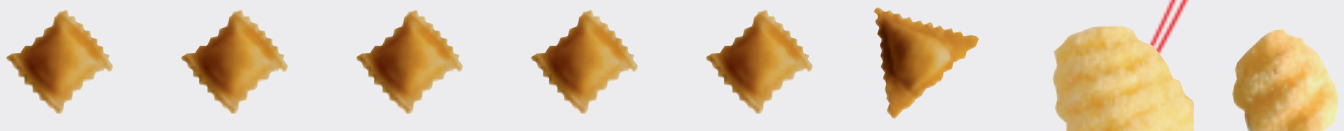
	✓	✓					
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓





4,5 mm      6 mm      10 mm      13 mm      11 mm

✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



20x20 mm      34x40 mm      40x50 mm      34x95 mm      80x80 mm      70x70x70 mm      Big      Small

	✓						
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓					✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓		



## INFO

### IT Preparazione di pasta per tagliatelle:

50% farina tipo 00,  
50% semolino di grano duro,  
7/10 uova per kg,  
o  
100% semolino di grano duro,  
5 uova per kg di semolino + acqua.  
Impastare per più o meno 15 minuti con umidità circa 33%.

### EN Preparation of dough for tagliatelle:

50 % de farina type 00,  
50 % de semolina (hard),  
7/10 eggs per kg,  
or  
100 % semolina,  
5 eggs per kg de semoule + water.  
Mould during 15 minutes with 33 % humidity.

### ES Preparación de pasta para tagliatelles:

50 % de harina tipo 00,  
50 % de semola de trigo (duro),  
7/10 huevos por kg,  
o  
100 % de semola de trigo duro,  
5 huevos por kg de semola+agua.  
Amasar mediante 15 min con humedad  
alrededor de +/- 33 %.

### IT Laminatoio con taglia pasta "multifunzione"

- Totalmente realizzato in acciaio inossidabile.  
- Questa macchina è concepita per una produzione di pasta da materie prime come farina di grano duro o morbido con aggiunta d'acqua e/o uova, o anche di spinaci per la pasta verde, o concentrato di pomodoro per la rossa.  
- Permette di rotolare foglie di pasta, larghezza 170 mm (spessore regolabile) e permette anche di tagliare pasta lunga in 2 mm e 6 mm.

### EN Combined dough moulder "multifunction"

- Manufactured entirely in stainless steel.  
- This machine has been produced for a pasta production with raw materials like farina type 00, adding eggs and/or water and even spinach for green pasta or tomatoes for red pasta.  
- Basically this machine has been produced to flatten pasta leaves, thickness 170 mm (adjustable), and for the cutting of long pasta 2 mm et 6 mm.

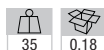
### ES Laminador a pastas combinado "multifunción"

- Enteramente realizado en acero inox.  
- Esta máquina esta concebida para una producción de pastas a partir de materias primera así como la harina de trigo duro o tierno con agragado de agua y/o de huevos, al igual que espinacas para la pasta verde o concentrado de tomate para las roja.  
- Esta permite laminar hojas de pastas, anchura 170 mm (espesor regulable) así como posibilidad de corte de la pasta larga en 2 mm y 6 mm.



mm 2

mm 6



CL17

5 955,00 EUR

mm : 360x400xh320

kW : 0,75 : hp : 1

400/3N 50Hz

IT Laminatoio con taglia pasta "multifunzione"

EN Combined dough moulder "multifunction"

ES Laminador a pastas combinado "multifunción"





**IT Impastatrice e laminatoio a paste combinato "multifunzione"**

- Totalmente realizzata in acciaio inossidabile.
- Questa macchina è concepita per una produzione di pasta da materie prime come farina di grano duro o morbido con aggiunta d'acqua e/o uova, o anche di spinaci per la pasta verde, o concentrato di pomodoro per la rossa.
- Permette di impastare pasta (capacità vasca 4 kg farina) e di laminare fogli di pasta larghezza 170 mm (spessore regolabile).

**EN Combined dough crusher and moulder "multifunction"**

- Manufactured entirely in stainless steel.
- This machine has been produced for a pasta production with raw materials like farina type 00, adding eggs and/or water and even spinach for green pasta or tomatoes for red pasta.
- Basically it's produced to mould pasta (capacity basin 4 kg farina) and to flatten pasta leaves, thickness 170 mm (adjustable).

**ES Amasadera y laminador a pastas combinado "multifunción"**

- Enteramente realizado en acero inoxidable.
- Esta maquina esta concebida para una producción de pasta a partir de materias de primera asi como harina de trigo duro o tierno con agregado de agua y/o huevos, asi como espinacas para la pasta verde o concentrado de tomate para la roja.
- Este permite amasar pasta (capacidad de cuba 4 kg de harina) asi como laminar hojas de pasta anchura 170 mm (espesor regulable).



**INFO**

**IT Preparazione di pasta per tagliatelle:**

- 50% farina tipo 00,
- 50% semolino di grano duro,
- 7/10 uova per kg,
- o
- 100% semolino di grano duro,
- 5 uova per kg di semolino + acqua.
- Impastare per più o meno 15 minuti con umidità circa 33%.

**EN Preparation of dough for tagliatelle:**

- 50 % de farina type 00,
- 50 % de semolina (hard),
- 7/10 eggs per kg,
- or
- 100 % semolina,
- 5 eggs per kg de semolina (hard) + water.
- Mould during 15 minutes with 33 % humidity.

**ES Preparacion de pasta para tagliatelles:**

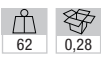
- 50 % de harina tipo 00,
- 50 % de semola de trigo duro,
- 7/10 huevos por kg,
- o
- 100 % de semola de trigo duro,
- 5 huevos par kg de semola+agua.
- Amasar mediante 15 min con una humedad alrededor de 33 %.



**LP17M** **9 108,00 EUR**

mm : 400x520xh630      kW : 0,9 : hp : 1,2      400/3N 50Hz

- IT Impastatrice e laminatoio a paste combinato "multifunzione"**  
- Per produzione con matrici n° 7-28-89 (accessorio: GP-6KG+CP).
- EN Combined dough crusher and moulder "multifunction"**  
- For production with matrices n° 7-28-89 (accessory: GP-6KG+CP).
- ES Amasadera y laminador a pastas combinado "multifunción"**  
- Para producción con matrices n° 7-28-89 (accessorio: GP-6KG+CP).



230/1N 50Hz and 230/3N 50Hz On request



## INFO

### Ⓜ Preparazione di paste di semola:

**Tipologia:** rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, ecc., per questo tipo di pasta si utilizzano solo semola di grano duro e acqua in una percentuale del 30 - 33%. Se si utilizzano diversi tipi di farine, mescolare bene prima di aggiungere il liquido. A seconda del gusto del consumatore, è possibile aggiungere sale in una proporzione di circa 2 gr. per kg di farina, avendo cura di diluirlo nel liquido per evitare che si formino grumi.

### Ⓝ Preparation of semolina pastes:

**Type:** rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, etc., for this type of pasta, only durum wheat semolina and water are used in a percentage of 30 - 33%. If several types of flours are used, mix well before adding the liquid. Depending on the taste of the consumer, it is possible to add salt in a proportion of about 2 gr per kg of flour, taking care to dilute it in the liquid to prevent it from forming lumps.

### Ⓞ Preparación de pastas de sémola:

**Tipo:** rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, etc., para este tipo de pasta, sólo se utilizan sémola de trigo duro y agua en un porcentaje del 30 - 33%. Si se utilizan varios tipos de harinas, mezclar bien antes de añadir el líquido. Dependiendo del gusto del consumidor, se puede añadir sal en una proporción de unos 2 gr. por kg de harina, teniendo cuidado de diluirla en el líquido para evitar que se formen grumos.

### Ⓜ Macchina per la pasta

- Questa macchina è concepita per una produzione di pasta da materie prime come farina di grano duro o morbido con aggiunta d'acqua e/o uova, o anche di spinaci per la pasta verde, o concentrato di pomodori per la rossa.
- Vasca realizzata in acciaio inossidabile.
- Telaio verniciato a forno.
- Permette di impastare la pasta (capacità della vasca : 2 chili di farina) e di produrre automaticamente pasta di grano duro (produzione 6 chili/ora).
- Coltello per tagliare automaticamente pasta lunga o corta.
- Variatore di velocità.

### Ⓝ Pasta machine

- This machine is designed for the production of pasta from raw materials such as durum or soft wheat flour with the addition of water and/or eggs, or even spinach for green pasta or tomato paste for red pasta.
- Construction of the stainless steel tank.
- Oven-painted frame.
- As a base, it allows the dough to be kneaded (tank capacity: 2 kg of flour), as well as the automatic production of "durum wheat" dough (production 6 kg/h).
- Knife for automatic cutting of short or long pasta.
- Speed variator device.

### Ⓞ Máquina de pasta

- Esta máquina está diseñada para la producción de pasta a partir de materias primas como la harina de trigo duro o blando con la adición de agua y/o huevos, o incluso espinacas para la pasta verde o pasta de tomate para la pasta roja.
- Construcción del tanque de acero inoxidable.
- Bastidor pintado a horno.
- Como base, permite amasar la masa (capacidad del depósito: 2 kg de harina), así como la producción automática de masa de "trigo duro" (producción 6 kg/h).
- Cuchillo para el corte automático de pasta corta o larga.
- Dispositivo variador de velocidad.



## MPS6\_CP-230/1

5 528,00 EUR

mm : 500x300xh250

kW : 0,6 : hp : 0,8

230/1N 50-60Hz

### Ⓜ Macchina a paste "automatica" 6 kg/o

- Matrice tipo "P".
- Fornito di serie con gli matrici n° 7-28-89 e 170P

### Ⓝ Automatic pasta machine 6 kg/h

- Matrice of type "P".
- Supplied as standard with matrices n° 7-28-89 and 170P

### Ⓞ Máquina para pasta "automática" 6 kg/h

- Matriz tipo "P".
- Se suministra de serie con las matrices n° 7-28-89 y 170P



27

0,15

**IT Macchina a paste "automatica"**

- Questa macchina è stata concepita per una produzione di pasta da materie prime come farina di grano duro o morbida con aggiunta d'acqua e/o uova, o anche di spinaci per la pasta verde, o concentrato di pomodoro per la rossa.
- Interamente realizzata in acciaio inossidabile.
- Permette di impastare la pasta (capacità della vasca : 3 chili di farina) e di produrre automaticamente pasta di grano duro (produzione 8 chili/ora).
- Coltello per tagliare automaticamente pasta lunga o corta.
- Dispositivo per cambiare velocità.
- Ventilatore interno di essiccazione rapida della pasta quando esce.

**EN "Automatic" pasta machine**

- This machine is designed for the production of pasta from raw materials such as durum or soft wheat flour with the addition of water and/or eggs, or even spinach for green pasta or tomato paste for red pasta.
- Entirely made of stainless steel.
- As a base, it allows the dough to be kneaded (tank capacity: 3 kg of flour), as well as the automatic production of "durum wheat" dough (production 8/10 kg/h).
- Knife for automatic cutting of short or long pasta.
- Standard speed variator device.
- Lower fan for quick drying of the pasta at the outlet.

**ES Máquina para pasta "automática"**

- Esta máquina está diseñada para la producción de pasta a partir de materias primas como la harina de trigo duro o blando con la adición de agua y/o huevos, o incluso espinacas para la pasta verde o pasta de tomate para la pasta roja.
- Totalmente fabricada en acero inoxidable.
- Como base, permite amasar la masa (capacidad de la cuba: 3 kg de harina), así como la producción automática de masa de "trigo duro" (producción 8/10 kg/h).
- Cuchillo para el corte automático de pasta corta o larga.
- Variador de velocidad estándar.
- Ventilador inferior para un secado rápido de la pasta en la salida.



**INFO**

**IT Preparazione di paste di semola:**

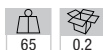
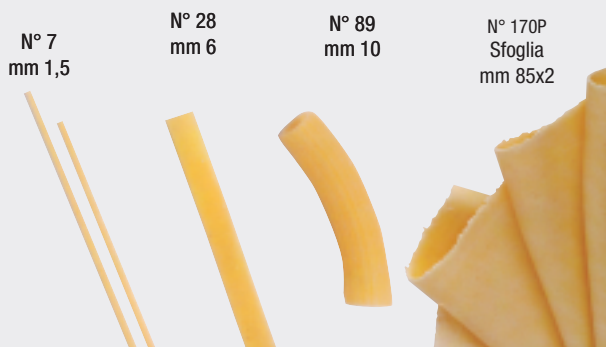
Tipologia: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, ecc., per questo tipo di pasta si utilizzano solo semola di grano duro e acqua in una percentuale del 30 - 33%. Se si utilizzano diversi tipi di farine, mescolare bene prima di aggiungere il liquido. A seconda del gusto del consumatore, è possibile aggiungere sale in una proporzione di circa 2 gr. per kg di farina, avendo cura di diluirlo nel liquido per evitare che si formino grumi.

**EN Preparation of semolina pastes:**

Type: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, etc., for this type of pasta, only durum wheat semolina and water are used in a percentage of 30 - 33%. If several types of flours are used, mix well before adding the liquid. Depending on the taste of the consumer, it is possible to add salt in a proportion of about 2 gr per kg of flour, taking care to dilute it in the liquid to prevent it from forming lumps.

**ES Preparación de pastas de sémola:**

Tipo: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, etc., para este tipo de pasta, sólo se utilizan sémola de trigo duro y agua en un porcentaje del 30 - 33%. Si se utilizan varios tipos de harinas, mezclar bien antes de añadir el líquido. Dependiendo del gusto del consumidor, se puede añadir sal en una proporción de unos 2 gr. por kg de harina, teniendo cuidado de diluirla en el líquido para evitar que se formen grumos.



230/1N 50Hz and 230/3N 50Hz On request

**MPS10/1**

**7 767,00 EUR**

mm : 365x500xh445      kW : 0,75 : hp : 1      400/3N 50Hz

**IT Macchina a paste "automatica" 8/10 kg/o**

- Matrice di tipo "M".
- Consegna di serie con matrici n° 7-28-89 e 170M.

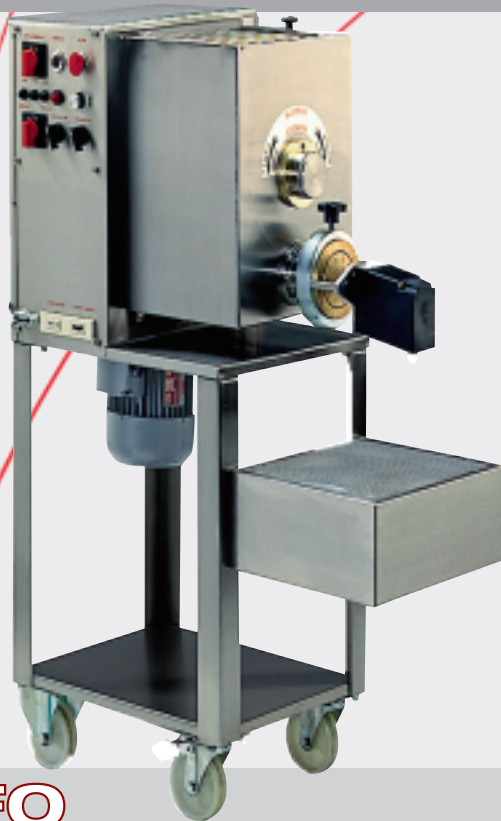
**EN Automatic pasta machine 8/10 kg/h**

- Matrix type "M".
- Standard delivered with matrices n° 7-28-89 and 170M.

**ES Máquina para pasta "automática" 8/10 kg/h**

- Matriz de tipo "M".
- Entrega de serie con matrices n° 7-28-89 y 170M.





## INFO

### Ⓜ Preparazione di paste di semola:

**Tipologia:** rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, ecc., per questo tipo di pasta si utilizzano solo semola di grano duro e acqua in una percentuale del 30 - 33%. Se si utilizzano diversi tipi di farine, mescolare bene prima di aggiungere il liquido. A seconda del gusto del consumatore, è possibile aggiungere sale in una proporzione di circa 2 gr. per kg di farina, avendo cura di diluirlo nel liquido per evitare che si formino grumi.

### Ⓝ Preparation of semolina pastes:

**Type:** rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, etc., for this type of pasta, only durum wheat semolina and water are used in a percentage of 30 - 33%. If several types of flours are used, mix well before adding the liquid. Depending on the taste of the consumer, it is possible to add salt in a proportion of about 2 gr per kg of flour, taking care to dilute it in the liquid to prevent it from forming lumps.

### Ⓞ Preparación de pastas de sémola:

**Tipo:** rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, etc., para este tipo de pasta, sólo se utilizan sémola de trigo duro y agua en un porcentaje del 30 - 33%. Si se utilizan varios tipos de harinas, mezclar bien antes de añadir el líquido. Dependiendo del gusto del consumidor, se puede añadir sal en una proporción de unos 2 gr. por kg de harina, teniendo cuidado de diluirla en el líquido para evitar que se formen grumos.

### Ⓜ Macchina a paste "automatica"

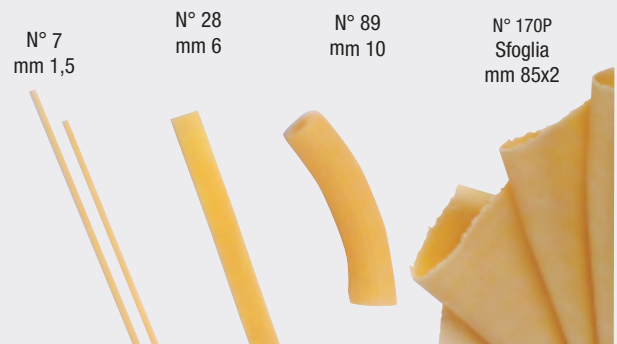
- Questa macchina è stata concepita per una produzione di pasta da materie prime come farina di grano duro o morbida con aggiunta d'acqua e/o uova, o anche di spinaci per la pasta verde, o concentrato di pomodoro per la pasta rossa.
- Interamente realizzata in acciaio inossidabile.
- Permette di impastare la pasta (capacità della vasca : 3 chili di farina) e di produrre automaticamente pasta di grano duro (produzione 8-10 chili/ora).
- Coltello per tagliare automaticamente pasta lunga o corta.
- Dispositivo per cambiare velocità.
- Ventilatore inferiore di essiccazione rapida della pasta quando esce.
- Consegnato con telaio su ruote girevoli.

### Ⓝ "Automatic" pasta machine

- This machine is designed for the production of pasta from raw materials such as durum or soft wheat flour with the addition of water and/or eggs, or even spinach for green pasta or tomato paste for red pasta.
- Entirely made of stainless steel.
- As a base, it allows the dough to be kneaded (tank capacity: 6 kg of flour), as well as the automatic production of "durum wheat" dough (production 15/18 kg/h).
- Knife for automatic cutting of short or long pasta.
- Standard speed variator device.
- Lower fan for quick drying of the pasta at the outlet.
- Supplied with frame on swivel wheels.

### Ⓞ Máquina para pasta "automática"

- Esta máquina está concebida para una fabricación de pasta con materias primas como la harina de trigo duro o tierno con agrego de agua y/o huevos, al igual que espinacas para la pasta verde o concentrado de tomates para la pasta roja.
- Realización de la cuba en acero inoxidable.
- Bastidor pintado a horno.
- De base permite el amasado de la pasta (capacidad de cuba: 6 kg de harina) así como la producción automática de pasta "de trigo duro" (producción 15/18 kg/h).
- Cuchillo para el corte automático de pasta corta o larga.
- Dispositivo variador de velocidad de serie.
- Ventilador para secar rápidamente la pasta al salir.
- Entrega con bastidor sobre ruedas giratorias.



## MPS18/1

**10 973,00 EUR**

mm : 400x580xh1120

kW : 1,2 : hp : 1,5

400/3N 50Hz

### Ⓜ Macchina a paste "automatica" 15-18 kg/ora.

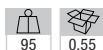
- Matrice di tipo "G".
- Consegnata di serie con matrici n° 7-28-89 e 170G.

### Ⓝ Automatic pasta machine 15-18 kg/h

- Matrix type "G".
- Standard delivered with matrices n° 7-28-89 and 170G.

### Ⓞ Máquina para pasta "automática" 15-18 kg/h

- Matriz de tipo "G".
- Entregada de serie con matrices n° 7-28-89 y 170G.





### Ⓜ Macchina a paste "automatica"

- Questa macchina è stata concepita per una produzione di pasta da materie prime come farina di grano duro o morbida con aggiunta d'acqua e/o uova, o anche di spinaci per la pasta verde, o concentrato di pomodori per la pasta rossa.
- Interamente realizzata in acciaio inossidabile.
- Permette di impastare la pasta (capacità della vasca : 3 chili di farina) e di produrre automaticamente pasta di grano duro (produzione 8-10 chili/ora).
- Coltello per tagliare automaticamente pasta lunga o corta.
- Dispositivo per cambiare velocità.
- Ventilatore inferiore di essiccazione rapida della pasta quando esce.
- Raffreddamento a acqua del gruppo.
- Consegnato con telaio su ruote girevoli.

### Ⓝ "Automatic" pasta machine

- This machine is designed for the production of pasta from raw materials such as durum or soft wheat flour with the addition of water and/or eggs, or even spinach for green pasta or tomato paste for red pasta.
- Entirely made of stainless steel.
- As a base, it allows the dough to be kneaded (tank capacity: 2x 6 kg of flour), as well as the automatic production of "durum wheat" dough (production 25-35 kg/h).
- Knife for automatic cutting of short or long pasta.
- Standard speed variator device.
- Lower fan for quick drying of the pasta at the outlet.
- Cooling of the unit with water.
- Supplied with frame on swivel wheels.

### Ⓢ Máquina para pasta "automática"

- Esta máquina está concebida para una fabricación de pasta con materias primas como la harina de trigo duro o tierno con agregado de agua y/o huevos, al igual que espinacas para la pasta verde o concentrado de tomates para la pasta roja.
- Realización de la cuba en acero inoxidable.
- Bastidor pintado a horno.
- De base permite el amasado de la pasta (capacidad de cuba: 2x 6 kg de harina) así como la producción automática de pasta "de trigo duro" (producción 25-35 kg/h).
- Cuchillo para el corte automático de pasta corta o larga.
- Dispositivo variador de velocidad de serie.
- Ventilador para secar rápidamente la pasta al salir.
- Enfriamiento del grupo através de agua.
- Entrega con bastidor sobre ruedas giratorias.



## INFO

#### Ⓜ Preparazione di paste di semola:

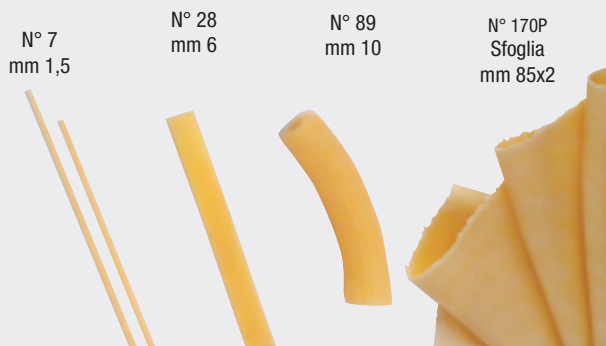
**Tipologia: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, ecc., per questo tipo di pasta si utilizzano solo semola di grano duro e acqua in una percentuale del 30 - 33%. Se si utilizzano diversi tipi di farine, mescolare bene prima di aggiungere il liquido. A seconda del gusto del consumatore, è possibile aggiungere sale in una proporzione di circa 2 gr. per kg di farina, avendo cura di diluirlo nel liquido per evitare che si formino grumi.**

#### Ⓝ Preparation of semolina pastes:

**Type: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, etc., for this type of pasta, only durum wheat semolina and water are used in a percentage of 30 - 33%. If several types of flours are used, mix well before adding the liquid. Depending on the taste of the consumer, it is possible to add salt in a proportion of about 2 gr per kg of flour, taking care to dilute it in the liquid to prevent it from forming lumps.**

#### Ⓢ Preparación de pastas de sémola:

**Tipo: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, etc., para este tipo de pasta, sólo se utilizan sémola de trigo duro y agua en un porcentaje del 30 - 33%. Si se utilizan varios tipos de harinas, mezclar bien antes de añadir el líquido. Dependiendo del gusto del consumidor, se puede añadir sal en una proporción de unos 2 gr. por kg de harina, teniendo cuidado de diluirla en el líquido para evitar que se formen grumos.**



### MPS35/2

16 117,00 EUR

mm : 550x580xh1550

kW : 2,1 : hp : 1

400/3N 50Hz

#### Ⓜ Macchina a paste "automatica" 25-35 kg/ora

- Matrice di tipo "G".
- Consegnata di serie con matrici n° 7-28-89 e 170G.

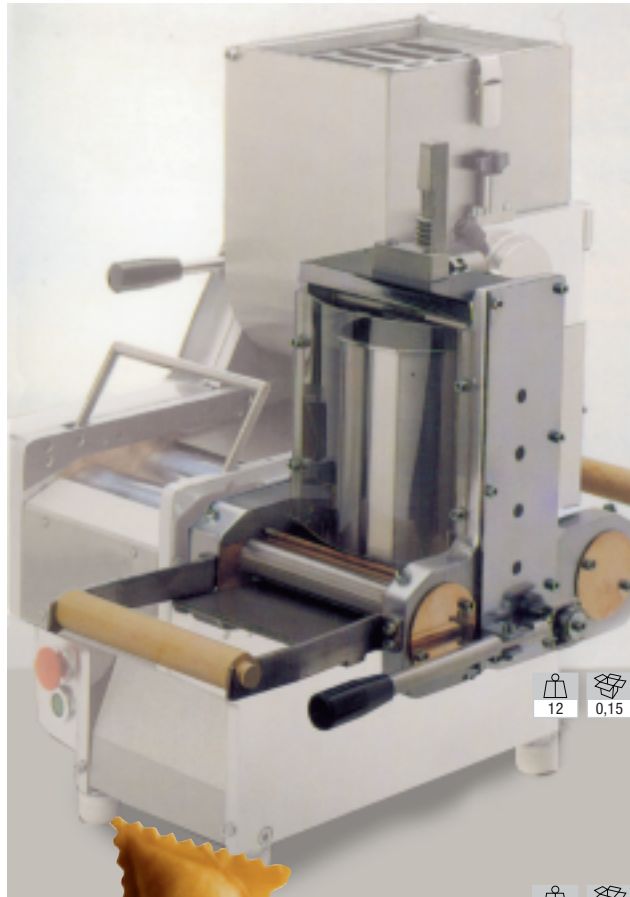
#### Ⓝ Automatic pasta machine 25-35 kg/h

- Matrix type "G".
- Standard delivered with matrices n° 7-28-89 and 170G.

#### Ⓢ Máquina para pasta "automática" 25-35 kg/h

- Matriz de tipo "G".
- Entregada de serie con matrices n° 7-28-89 y 170G.





Ravioli 70x70x70 mm



Ravioli 34x40 mm

**RAV-20-20****5 111,00 EUR**

mm : 20x20xh

- Ⓣ Gruppo per ravioli 20x20 mm (per LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)
- Ⓝ Group ravioli 20x20 mm (for LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)
- Ⓞ Grupo para ravioles 20x20 mm (para LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)

**RAV-34-40****5 111,00 EUR**

mm : 34x40xh

- Ⓣ Gruppo per ravioli 34x40 mm (per LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)
- Ⓝ Group ravioli 34x40 mm (for LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)
- Ⓞ Grupo para ravioles 34x40 mm (para LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)

**RAV-40-50****5 111,00 EUR**

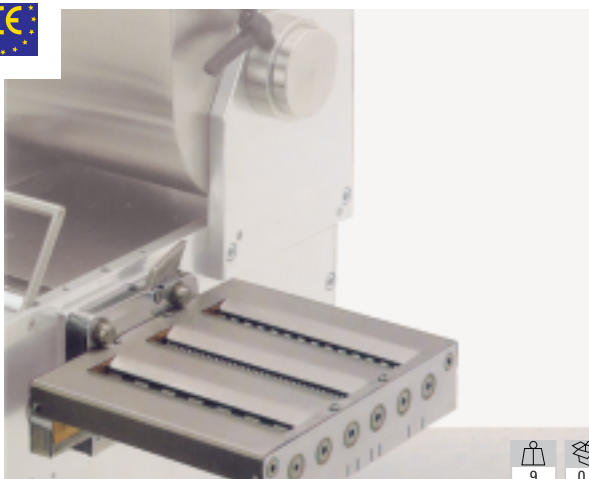
mm : 40x50xh

- Ⓣ Gruppo per ravioli 40x50 mm (per LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)
- Ⓝ Group ravioli 40x50 mm (for LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)
- Ⓞ Grupo para ravioles 40x50 mm (para LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)

**RAV-70-70-70****5 111,00 EUR**

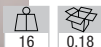
mm : 70x70xh70

- Ⓣ Gruppo per ravioli 70x70x70 mm (per LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)
- Ⓝ Group ravioli 70x70x70 mm (for LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)
- Ⓞ Grupo para ravioles 70x70x70 mm (para LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)

**CP2-6-12****2 248,00 EUR**

- Ⓣ Gruppo tagliatelle ( per LP17M).
- Ⓝ Group tagliatelli (for LP17M).
- Ⓞ Accesorios : grupo tagliatelli (para LP17M).





## GN-BIG

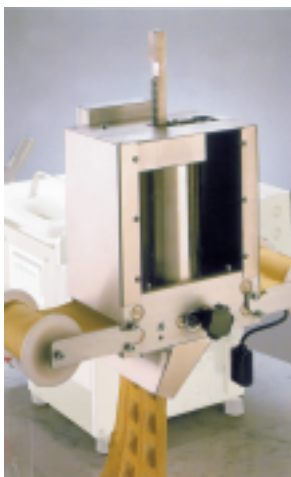
5 494,<sup>00</sup> EUR

- Ⓜ Gruppo gnocchi "big" (per LP17M - MPS10/1 - MPS18/1)
- Ⓝ Group gnocchi "big" (for LP17M - MPS10/1 - MPS18/1)
- Ⓞ Grupo gnocchi "big" (para LP17M - MPS10/1 - MPS18/1)

## GN-SML

5 494,<sup>00</sup> EUR

- Ⓜ Gruppo gnocchi "small" (per LP17M - MPS10/1 - MPS18/1)
- Ⓝ Group gnocchi "small" (for LP17M - MPS10/1 - MPS18/1)
- Ⓞ Grupo gnocchi "small" (para LP17M - MPS10/1 - MPS18/1)



## RAV-MU

4 113,<sup>00</sup> EUR

mm : 34x40xh

- Ⓜ Gruppo ravioli 34x40 mm (per macchine MPS10/1 - CL17)
- Ⓝ Group ravioli 34x40 mm (for machines MPS10/1 - CL17)
- Ⓞ Grupo ravioli 34x40 mm (para máquinas MPS10/1 - CL17)



## IMP-CL17

1 764,<sup>00</sup> EUR

- Ⓜ Impastatrice, capacità 3 kg di farina (per macchina CL17)
- Ⓝ Kneader, capacity 3 kg flour (for machine CL17)
- Ⓞ Máquina de amasar, capacidad 3 kg harina (para máquina CL17)



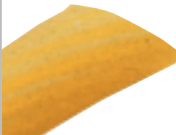
## GP-6KG\_CP

3 763,<sup>00</sup> EUR

- Ⓜ Gruppo per impastatrice (6 kg/o) (per macchina LP17M)
- Ⓝ Group dough moulder (6 kg/h) (for machine LP17M)
- Ⓞ Grupo con máquina a amasar (6 kg/h) (para máquina LP17M)



• 170 mm 	170P	282,00 EUR
	170M	410,00 EUR
	170G	515,00 EUR

• Penne 	FPM	1 640,00 EUR
	FPG	2 037,00 EUR

• Spaghetti 0,8 mm 	4P	235,00 EUR
	4M	334,00 EUR
	4G	446,00 EUR

• Spaghetti 1,5 mm 	7P	235,00 EUR
	7M	334,00 EUR
	7G	446,00 EUR


• Spaghetti 1,9 mm 	9P	235,00 EUR
	9M	334,00 EUR
	9G	446,00 EUR

• Bucatini 2,6 mm 	58P	235,00 EUR
	58M	334,00 EUR
	58G	446,00 EUR

• Bucatini 4,5 mm 	62P	235,00 EUR
	62M	334,00 EUR
	62G	446,00 EUR

• Orecchiette 	426P	235,00 EUR
	426M	334,00 EUR
	426G	446,00 EUR

• Sedani 4,5 mm 	75P	235,00 EUR
	75M	334,00 EUR
	75G	446,00 EUR

• Sedani 6 mm 	81P	235,00 EUR
	81M	334,00 EUR
	81G	446,00 EUR

• Conchiglie 	225P	235,00 EUR
	225M	334,00 EUR
	225G	446,00 EUR

• Maccheroni 10 mm 	89P	235,00 EUR
	89M	334,00 EUR
	89G	446,00 EUR

• Maccheroni 13 mm 	98P	235,00 EUR
	98M	334,00 EUR
	98G	446,00 EUR

• Tagliatelle 2,5 mm 	24P	235,00 EUR
	24M	334,00 EUR
	24G	446,00 EUR


• Tagliatelle 6 mm 	28P	235,00 EUR
	28M	334,00 EUR
	28G	446,00 EUR

• Tagliatelle 8 mm 	29P	235,00 EUR
	29M	334,00 EUR
	29G	446,00 EUR

• Tagliatelle 14 mm 	32P	235,00 EUR
	32M	334,00 EUR
	32G	446,00 EUR

• Mafaldine 11 mm 	48P	235,00 EUR
	48M	334,00 EUR
	48G	446,00 EUR

• Bavette 3x1,5 mm 	21P	235,00 EUR
	21M	334,00 EUR
	21G	446,00 EUR

• Fusilli 6 mm 	468P	235,00 EUR
	468M	334,00 EUR
	468G	446,00 EUR

• Fusilli 10 mm 	370P	235,00 EUR
	370M	334,00 EUR
	370G	446,00 EUR

05



- Ⓜ Tavolo de preparazione, struttura refrigerata
- Ⓝ Cooking tables, refrigerated structure
- Ⓢ Mesas de preparación, estructura refrigerada



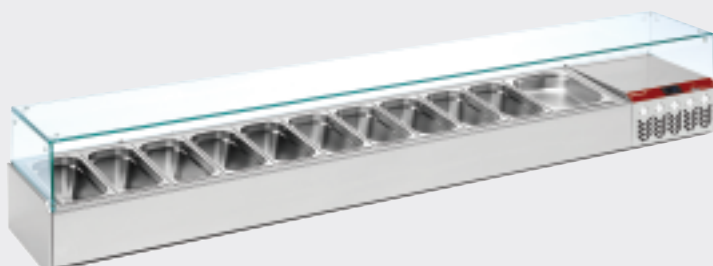
- Ⓜ Tavoli frigoriferi pizzeria "EURONORM"
- Ⓝ Refrigerated pizzeria tables "EURONORM"
- Ⓢ Mesas frigorificas pizzeria "EURONORM"



- Ⓜ Tavola frigo
- Ⓝ Refrigerated tables
- Ⓢ Mesa frigorífica



- Ⓜ Struttura refrigerata con vetro
- Ⓝ Refrigerated structure with sneezeguard
- Ⓢ Vitrina refrigerada con cristal



- Ⓜ Struttura refrigerata con vetro
- Ⓝ Refrigerated structure with sneezeguard
- Ⓢ Vitrina refrigerada con cristal

05



- Ⓜ Tavoli frigoriferi, ventilati, per "PIZZERIA"
- Ⓝ Refrigerated tables, ventilated, for "PIZZERIA"
- Ⓢ Mesas frigoríficas, ventiladas, para "PIZZERIA"



- Ⓜ Struttura frigorifera
- Ⓝ Refrigerated food set up structure
- Ⓢ Estructura frigorífica

13



- Ⓜ Taglia verdure
- Ⓝ Vegetable cutters
- Ⓢ Cortador de vegetales



- Ⓜ Bilancia elettronica in acciaio inossidabile, 6Kg x 1g
- Ⓝ Stainless steel electronic scale, 6Kg x 1g
- Ⓢ Báscula electrónica de acero inoxidable, 6Kg x 1g

13



- Ⓜ Affettatrice professionale
- Ⓝ Professionals slicers
- Ⓔ Cortadora profesionales

10



- Ⓜ Porta teglie frontale
- Ⓝ Frontal plate ladder
- Ⓔ Escalera de rejillas frontales

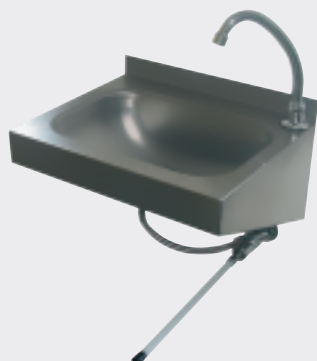


- Ⓜ Tramoggia inox su ruote
- Ⓝ Hopper in stainless steel on wheels
- Ⓔ Tolva sobre ruedas en inox



- Ⓜ Carrello di trasporto
- Ⓝ Transport trolleys
- Ⓔ Carros de transporte

14



- Ⓜ Lavamani murale
- Ⓝ Wall hand sink
- Ⓔ Lavamanos mural

# Daily departures **Worldwilde**



**Diamond**  
E U R O P E S.A.  
N.V.  
SINCE 1985