

Ssüdforni
intelligenza artigianale

LISTINO 2025

Revisione marzo 2026

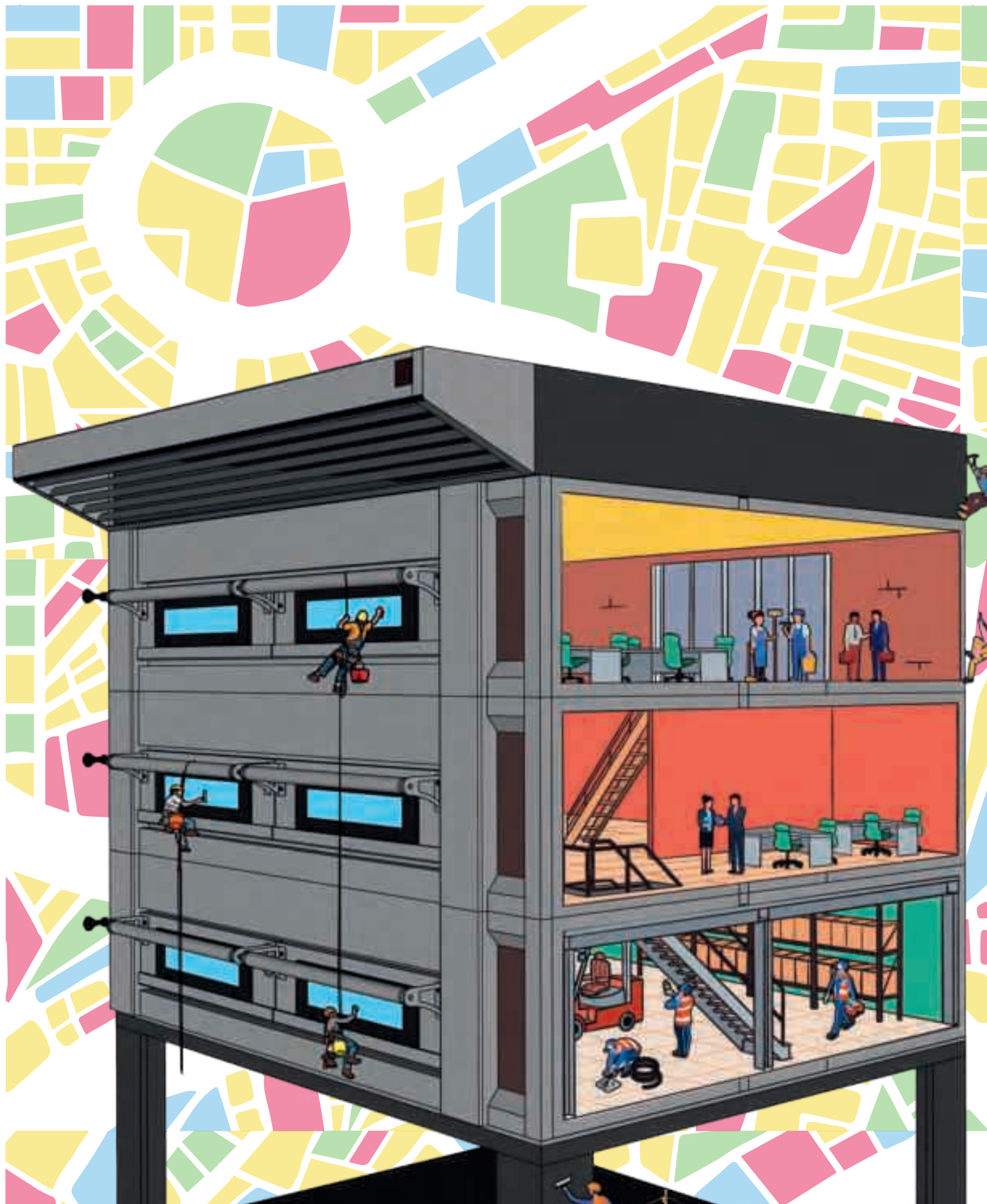
ELETTROFORNI

VETRINE

LABORATORI



elettroforni / vetrine / laboratorio



Südforni
l'intelligenza artigianale

elettroforni / vetrine / attrezzature per
laboratori: Pizzerie Pasticcerie Panifici
Ristorazione in generale



l'intelligenza artigianale

LISTINO 2025





1989

HOST

Fiera Nazionale



2009

Nuovo logo



2006

Forno ad angolo

2003

Cambio sede

via IV Novembre, 43
Casoria (NA)
80026



2008

FOOD HOTEL ASIA

Fiera Internazionale

START

1987

INIZIO ATTIVITÀ



2015

OPALE

IMPRESA 4.0



2018

PIZZA EXPO

Fiera Internazionale



2011

PARIZZA

Fiera Internazionale



2017



2019

OPALINO

sudforni
per occasioni di valore

"design **innovativo**
tecnologia **avanzata**"





Passione, qualità e innovazione. Dal **1987** Sud Forni progetta e realizza apparecchiature moderne per la ristorazione. L'azienda nasce a **Napoli**, un luogo ricco di tradizione e arte in tutte le sue forme.

La passione per la ricerca si sviluppa in questo contesto estremamente fertile, dove si sfidano innovazione tecnologica e cultura della qualità.

Saper fare, creatività e raffinatezza sono quindi le qualità che contraddistinguono l'italianità di quest'azienda e del suo costante impegno nel trasmettere un'anima a tutti i prodotti che realizza.

Questa sua particolare identità è relativa alla passione delle persone che dirigono quest'impresa che hanno come obiettivo una precisa attenzione volta a caratterizzare in modo unico il design italiano, associandolo alla qualità dei loro prodotti. La ricerca tecnologica che passa attraverso i materiali utilizzati, le mani sapienti di chi li lavora uniti alla capacità di innovare senza rinunciare alla tradizione, donano alle apparecchiature della Sud Forni la caratteristica di essere riconosciute a livello internazionale come una punta d'eccellenza del **Made in Italy**.

Tutto questo è Sud Forni, un luogo dove nascono sogni e si consolidano progetti in grado di interpretare gusti e tendenze di chi vive quotidianamente l'arte della cucina italiana ed estera.

Passion, quality and innovation. Since 1987 Sud Forni designs and realises modern equipment for the restoration. The company was born in Naples, a place rich in tradition and all forms of art.

The passion for the research develops in this fertile environment, where technological innovation and high quality confronts each other.

Thus, skilfulness, creativity and refinement are the main features that mark the Italian nature of this company as well as its constant commitment to give a "soul" to all its products.

This particular identity is related to the passion of those leading the business that have as main goal to pay the upmost attention to details intended to characterize in a unique way the Italian design, relating it to the quality of their products.

The technological research, that goes through the used materials, the workers' skilful hands along with the ability to innovate without giving up tradition, makes the Sud Forni equipment a flagship of the Made in Italy.

This is Sud Forni, a place where dreams are made, a place that materializes projects able to express the several tastes and trends of people who daily experience the Italian and Foreign culinary art!

Il meglio della tradizione

"La bellezza dei dettagli sta anche nella **possibilità di personalizzazione**".





Scegli il forno più adatto al tuo **est**ro creativo.

Il 3 marzo 2022 la nostra linea Opale ha ricevuto il marchio Vera Pizza Napoletana. Questa prestigiosa certificazione effettuata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana attesta che il nostro forno elettrico Opale, ha superato tutti i test programmati volti a verificare che quest'ultimo possa produrre un prodotto tradizionale.

In questo momento tra l'altro è ancora più necessario adottare scelte a favore dell'ecologia e della sostenibilità ambientale. Nell'approvazione del nostro forno elettrico l'associazione ha tenuto proprio conto di questa svolta Green che è in corso in tanti paesi del mondo.

Da oggi le pizzerie che hanno scelto o sceglieranno OPALE potranno affiliarsi all'Associazione e fregiarsi della tabella Pizza Napoletana "Forno Elettrico/Electric Oven" compilando il form alla pagina.

On March 3, 2022, our Opale line received the Vera Pizza Napoletana brand. This prestigious certification by the Verace Pizza Napoletana Association guarantees that the Opale electric oven has passed all the scheduled tests to verify that it can produce a traditional product.

At this time, it is even more necessary to make choices towards ecology and environmental sustainability. In approving our electric oven, the association took into account specifically this Green turn that is taking place in many countries around the world.

As of today, pizzerias that have chosen or will choose OPALE can become affiliated with the Association and display the Pizza Napoletana 'Forno Elettrico - Electric Oven' label by filling out the form on the page.

APPROVATO

**VERA
PIZZA**



Napoletana

APPROVED

14

FORNI
Ovens

48

**VETRINE E
BANCHETTI**
Showcases and cabinets

70

**TAVOLI DA LAVORO
E LAVELLI**
Countertop tables and sinks

92

NEUTRO
Neutral

104

ASPIRAZIONE
Suction

RUBINO	18
TOPAZIO	20
AMETISTA	24
CARRELLI TELAI D'INFORNAMENTO <i>Fabric baking trays</i>	26
ZAFFIRO	28
SMERALDO	30
DIAMANTE	32
OPALE - OPALE SMART - OPALINO	34
SPINELLO	40
GRUN	42
PERLA	44

VETRI PIANI TERMOVETRINE <i>Straight glass - thermo showcases</i>	50
VETRI CURVI TERMOVETRINE <i>Curved glass - thermo showcases</i>	54
BANCHETTI CALDI VETRI PIANI <i>Straight glass - thermo showcases on cabinet</i>	58
BANCHETTI CALDI VETRI CURVI <i>Curved glass - thermo showcases on cabinet</i>	60
BAGNOMARIA <i>Bain-marie machines</i>	62
SCAFI CALDI <i>Hot plates</i>	64
BACINELLE <i>Bowls</i>	65
ARMADIO CALDO <i>warm cabinet</i>	66

TAVOLI CON TRAVERSE SU TRE LATI <i>Countertop tables with beams on three sides</i>	70
TAVOLI CON RIPIANO INFERIORE <i>Countertop tables with lower shelf</i>	72
TAVOLI ARMADIATI APERTI <i>Countertop tables closed on three sides</i>	74
TAVOLI ARMADIATI A GIORNO <i>Countertop tables closed on three sides with shelf</i>	76
TAVOLI ARMADIATI CHIUSI <i>Closed countertop tables</i>	78
TAVOLI ARMADIATI CALDI <i>Heated countertop tables</i>	80
LAVAMANI <i>Washbasin</i>	81
CASSETTIERA <i>Chest of drawers</i>	81
LAVELLI <i>Basins</i>	82

CARRELLI PORTATEGLIE <i>Tray rack trolley</i>	92
TEGLIE <i>Trays</i>	93
ARMADI DA CONSERVAZIONE <i>Storing cabinets</i>	94
PENSILI <i>Cupboards</i>	96
BANCO MACCHINA DA CAFFÈ <i>Coffee machine countertop table</i>	98
ACCESSORI PER BANCHI <i>Countertop tables accessories</i>	98
PATTUMIERE E TRAMOGGE <i>Waste bins</i>	99
SCAFFALATURE <i>Shelvings</i>	100

CAPPE <i>Suction Systems</i>	104
ASPIRAZIONE E FILTRAZIONE <i>Suction and filtration</i>	118
ACCESSORI <i>Accessories</i>	122



PANIFICIO

BAKERY



PIZZE

PIZZE





ERIA
ERIA



PASTICCERIA
PASTRY SHOP





RUBINO

CARATTERISTICHE

- Preaccensione programmata giornaliera e settimanale
- Gestione separata potenza per il cielo e per la platea
- Temperatura Max di esercizio **400° C**
- Suolo in refrattario
- Possibilità di averlo ad 1, 2 o 3 camere
- OPTIONAL: Comandi Wi-Fi

FEATURES

- Daily planned preheating
- Separate top and bottom heaters' power management
- Max. operating temperature **400° C**
- Refractory bedplate
- Possibility of having 1, 2 or 3 chambers
- OPTIONAL: Wi-Fi controls



18



TOPAZIO

CARATTERISTICHE

- Preaccensione programmata giornaliera
- Gestione separata potenza per il cielo e per la platea
- Temperatura Max di esercizio 500° C
- OPTIONAL: Comandi Wi-Fi o Bluetooth
- OPTIONAL: Vaporiera massa termica con gestione manuale o automatica dei tempi e quantità iniezione vapore

FEATURES

- Daily planned preheating
- Separate top and bottom heaters' power management
- Max. operating temperature 500° C
- OPTIONAL: Wi-Fi or Bluetooth controls
- OPTIONAL: Steamer with manual or automatic management of the vapour injection's time and quantity



20

AMETISTA

CARATTERISTICHE

- Preaccensione programmata giornaliera
- Gestione separata potenza per il cielo e per la platea
- Calibrazione della potenza delle resistenze su 3 zone di cottura
- Temperatura Max di esercizio 500° C
- Porte apribili verso l'alto
- Vaporiera massa termica con gestione manuale dei tempi e quantità iniezione vapore
- OPTIONAL: Carrello portatelai (pag. 26)
- OPTIONAL: Comandi Wi-Fi o Bluetooth
- OPTIONAL: Kit forno ventilato

FEATURES

- Daily planned preheating
- Separate top and bottom heaters' power management
- Heaters power calibration over 3 baking areas
- Max. operating temperature 500° C
- Doors can be opened upwards
- Steamer with manual management of the vapour injection time and quantity
- OPTIONAL: Fabric baking tray (page 26)
- OPTIONAL: Wi-Fi or Bluetooth controls
- OPTIONAL: Ventilated oven kit



24



ZAFFIRO

SOLUZIONE SALVASPAZIO: **PROFONDITÀ** SPACE SAVING SOLUTION: **DEPTH**

CARATTERISTICHE

- Preaccensione programmata giornaliera
- Gestione separata potenza per il cielo e per la platea
- Calibrazione della potenza delle resistenze su 3 zone di cottura
- Temperatura Max di esercizio 500° C
- OPTIONAL: Comandi Wi-Fi o Bluetooth
- OPTIONAL: Vaporiera massa termica con gestione manuale dei tempi e quantità iniezione vapore

FEATURES

- Daily planned preheating
- Separate top and bottom heaters' power management
- Heaters power calibration over 3 baking areas
- Max. operating temperature 500° C
- OPTIONAL: Wi-Fi or Bluetooth controls
- OPTIONAL: Steamer with manual management of the vapour injection's time and quantity



28



SMERALDO

SOLUZIONE SALVASPAZIO: **LARGHEZZA** SPACE SAVING SOLUTION: **WIDTH**

CARATTERISTICHE

- Preaccensione programmata giornaliera
- Gestione separata potenza per il cielo e per la platea
- Calibrazione della potenza delle resistenze su 3 zone di cottura
- Temperatura Max di esercizio 500° C
- OPTIONAL: Comandi Wi-Fi o Bluetooth
- OPTIONAL: Vaporiera massa termica con gestione manuale dei tempi e quantità iniezione vapore

FEATURES

- Daily planned preheating
- Separate top and bottom heaters' power management
- Heaters power calibration over 3 baking areas
- Max. operating temperature 500° C
- OPTIONAL: Wi-Fi or Bluetooth controls
- OPTIONAL: Steamer with manual management of the vapour injection's time and quantity



30

DIAMANTE

SOLUZIONE SALVASPAZIO: **ANGOLARE** SPACE SAVING SOLUTION: **ANGULAR**

CARATTERISTICHE

- Preaccensione programmata giornaliera
- Gestione separata potenza per il cielo e per la platea
- Calibrazione della potenza delle resistenze su 3 zone di cottura
- Temperatura Max di esercizio 500° C
- OPTIONAL: Comandi Wi-Fi o Bluetooth
- OPTIONAL: Vaporiera massa termica con gestione manuale dei tempi e quantità iniezione vapore

FEATURES

- Daily planned preheating
- Separate top and bottom heaters' power management
- Heaters power calibration over 3 baking areas
- Max. operating temperature 500° C
- OPTIONAL: Wi-Fi or Bluetooth controls
- OPTIONAL: Steamer with manual management of the vapour injection's time and quantity



32



OPALE

CARATTERISTICHE

- Preaccensione programmata settimanale
- Gestione separata potenza per il cielo e per la platea
- Camera interamente in refrattario
- Suolo in argilla da circa 4 cm di spessore
- Funzione "Lepre" fino a 150° C in 15 minuti circa
- Funzione di cottura in più cicli differenziati (2 fasi)
- Funzione Energy Saving con un risparmio dell'80% sull'assorbimento della potenza massima
- 99 programmi di cottura diversificati
- Comandi in 13 lingue differenti
- Temperatura Max di esercizio 520° C
- OPTIONAL: Comandi Wi-fi o Bluetooth

FEATURES

- Daily planned preheating
- Separate top and bottom heaters' power management
- Chamber made completely of refractory stone
- Bottom baking plan with 4 cm thick clay
- "Hare" function up to 150° C in about 15 minutes
- Separate baking phases (2 phases)
- Energy saving function - up to about 80% saving over the max. power absorption
- 99 differentiated baking programme'
- Controls in 13 different languages
- Max. operating temperature 520° C
- OPTIONAL: Wi-Fi or Bluetooth controls



34



OPALE SMART

CARATTERISTICHE

- Preaccensione programmata settimanale
- Gestione separata potenza per il cielo e per la platea
- Camera interamente in refrattario
- Suolo in argilla da circa 4 cm di spessore
- Funzione "Lepre" fino a 150° C in 15 minuti circa
- Funzione di cottura in più cicli differenziati (2 fasi)
- Funzione Energy Saving con un risparmio dell'80% sull'assorbimento della potenza massima
- 99 programmi di cottura diversificati
- Comandi in 13 lingue differenti
- Temperatura Max di esercizio 520° C
- OPTIONAL: comandi Wi-fi / Bluetooth

FEATURES

- Daily planned preheating
- Separate top and bottom heaters' power management
- Chamber made completely of refractory stone
- Bottom baking plan with 4 cm thick clay
- "Hare" function up to 150° C in about 15 minutes
- Separate Baking phases (2 phases)
- Energy saving function - up to about 80% saving over the max. power absorption
- 99 differentiated baking programmes
- Controls in 13 different languages
- Max. operating temperature 520° C
- OPTIONAL: Wi-Fi/Bluetooth controls



37

OPALINO

CARATTERISTICHE

- Gestione separata potenza per il cielo e per la platea
- Possibilità di passaggio da gradi Celsius a gradi Fahrenheit
- Tasto multifunzione
- Conteggio di un tempo di cottura
- Temperatura Max di esercizio 450° C

FEATURES

- Separate top and bottom heaters' power management
- Possibility to switch from Celsius to Fahrenheit degrees
- Multifunctional button
- Cooking time counting
- Maximum operating temperature 450° C



39



SPINELLO L

CARATTERISTICHE

- Preaccensione programmata settimanale
- Gestione separata potenza per il cielo e per la platea
- Suolo in argilla da circa 3 cm di spessore
- Funzione "Lepre" fino a 150° C in 15 minuti circa
- Funzione di cottura in più cicli differenziati (2 fasi)
- Funzione Energy Saving con un risparmio dell'80% sull'assorbimento della potenza massima
- 50 programmi di cottura diversificati
- Comandi in lingua italiana - francese - inglese
- Temperatura Max di esercizio 450° C
- OPTIONAL: Comandi Wi-fi o Bluetooth

FEATURES

- Daily planned preheating
- Separate top and bottom heaters' power management
- Bottom baking plan with 3 cm thick clay
- "Hare" function up to 150° C in about 15 minutes
- Separate baking phases (2 phases)
- Energy saving function - up to about 80% saving over the max. power absorption
- 50 differentiated baking programmes
- Controls in italian - french - english
- Max. operating temperature 450° C
- OPTIONAL: Wi-Fi or Bluetooth controls



40



GRÜN

CARATTERISTICHE

- Preaccensione programmata settimanale
- Gestione separata potenza per il cielo e per la platea
- Camera interamente in refrattario
- Suolo in argilla da circa 4 cm di spessore
- Funzione "Lepre" fino a 150° C in 15 minuti circa
- Funzione di cottura in più cicli differenziati (2 fasi)
- Funzione Energy Saving con un risparmio dell'80% sull'assorbimento della potenza massima
- Comandi in 13 lingue differenti
- Temperatura Max di esercizio 520° C
- OPTIONAL: Comandi Wi-fi o Bluetooth

FEATURES

- Daily planned preheating
- Separate top and bottom heaters' power management
- Chamber made completely of refractory stone
- Bottom baking plan with 4 cm thick clay
- "Hare" function up to 150° C in about 15 minutes
- Separate baking phases (2 phases)
- Energy saving function - up to about 80% saving over the max. power absorption
- Controls in 13 different languages
- Max. operating temperature 520° C
- OPTIONAL: Wi-Fi or Bluetooth controls



42

CRYSTAL

CARATTERISTICHE

- Elemento cielo: gestione indipendente della potenza per garantire il perfetto controllo della cottura e risultati costanti.
- Elemento platea: suolo in materiale refrattario ad alta resistenza per una distribuzione uniforme del calore e una cottura stabile anche a pieno carico.
- Piatto rotante professionale con velocità regolabile dal 10% al 100%.
- Possibilità di inversione del senso di rotazione per compensare eventuali differenze di carico e garantire una colorazione uniforme.
- Movimento continuo e controllato che favorisce lo sviluppo dell'impasto, la crescita del cornicione e una cottura omogenea della pizza.
- Sistema di rotazione progettato per mantenere costanti le prestazioni anche durante cicli di lavoro intensivi.
- Programmazione elettronica con gestione separata dei parametri di cottura.
- Possibilità di creare e memorizzare numerose ricette personalizzate.
- Interfaccia di controllo intuitiva con monitoraggio costante delle fasi di cottura.
- Temperatura massima di esercizio fino a 480°C.
- Illuminazione interna che rende la camera di cottura perfettamente visibile durante tutte le fasi di lavoro.

FEATURES

- Independent power control of the top heating element for precise baking management.
- High-resistance refractory baking floor designed for uniform heat distribution.
- Professional rotating baking plate with adjustable speed from 10% to 100%.
- Reversible rotation direction to balance uneven loading and ensure even browning.
- Continuous controlled movement that enhances dough development and crust growth.
- Rotation system designed to maintain stable performance even under heavy workload.
- Electronic control system with independent baking parameter management.
- Ability to store multiple customized baking recipes.
- Intuitive control interface with constant monitoring of baking phases.
- Maximum operating temperature up to 480°C.
- Internal lighting system for perfect visibility of the baking chamber..

44



Rubino



Forno elettrico ideale per ristopub, pub, bar e ristoranti, dove la pizza è richiesta con frequenza, ma non è il piatto principale. Può ospitare fino a 6 pizze da 33 cm di diametro.

La sua caratteristica distintiva è il quadro comandi che consente la gestione separata della potenza del cielo e della platea, ottimizzando la cottura. Questo sistema garantisce un risparmio energetico minimo del 20% rispetto ai forni meccanici di pari capacità, rendendolo una scelta efficiente e conveniente.

Electric oven designed for bistros, pubs, bars, and restaurants, where pizza is requested regularly but isn't the main dish. It can accommodate up to 6 pizzas with a 33 cm diameter.

Its standout feature is the control panel that allows separate adjustment of top and bottom heating elements, optimizing cooking. This system ensures a minimum energy saving of 20% compared to mechanical ovens of similar capacity, making it an efficient and cost-effective choice.

DETTAGLI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

VOLT
400+N+T

TEMP. MAX
400° C



IMPRESA
4.0

CODICE Code	DIMENSIONI ESTERNE External dimensions			DIMENSIONI INTERNE Inner dimensions			CAPACITÀ CAMERA Chamber capacity		POTENZA MAX Max. power	DIMENSIONI IMBALLO Package dimensions	PESO Weight	PREZZO Price
	L	P	H	L1	P1	H1	N°	DIAM.	KW MAX		KG	EURO
ZP1-53	82	64	35	53	53	13,5	1	50	3,5	90X70X50	65	1.850,00
ZP2-53	82	64	60	53	53	13,5	1+1	50	7	90X70X80	120	3.070,00
ZP3-53	82	64	90	53	53	13,5	1+1+1	50	10,5	90X70X110	170	4.440,00
ZP1-62	92	74	35	61,5	62	13,5	4	30	4,5	100X85X50	85	1.975,00
ZP2-62	92	74	60	61,5	62	13,5	4+4	30	9	100X85X80	145	3.280,00
ZP3-62	92	74	90	61,5	62	13,5	4+4+4	30	13,5	100X85X110	215	4.740,00
ZP1-75	107	85	35	75	75	13,5	4	35	5,5	115X100X50	108	2.090,00
ZP2-75	107	85	60	75	75	13,5	4+4	35	11	115X100X80	195	3.470,00
ZP3-75	107	85	90	75	75	13,5	4+4+4	35	16,5	115X100X110	285	5.020,00
ZP1-95	132	74	35	95	62	13,5	6	30	6,5	140X80X50	120	2.440,00
ZP2-95	132	74	60	95	62	13,5	6+6	30	13	140X80X80	210	4.050,00
ZP3-95	132	74	90	95	62	13,5	6+6+6	30	19,5	140X80X110	320	5.860,00
ZP1-105	141	85	35	105	75	13,5	6	33	7,5	150X100X50	160	2.730,00
ZP2-105	141	85	60	105	75	13,5	6+6	33	15	150X100X80	270	4.530,00
ZP3-105	141	85	90	105	75	13,5	6+6+6	33	22	150X100X110	380	6.550,00

MOBILE <i>Heated closed support</i>					PROVVISTE DI RASTRELLIERA <i>With trays rack</i>			
TIPO A (Porta a battente)	TIPO B (Porta scorrevole)		LxP	H Supporto 1/2 3	CON PIEDI <i>with feet</i>	CON RUOTE <i>with wheels</i>		
		MB-53	80X65	110 85	1.050,00	1.250,00		
		MB-62	90X75	110 85	1.200,00	1.400,00		
		MB-75	106X87	110 85	1.300,00	1.500,00		
		MB-95	130X75	110 85	1.550,00	1.750,00		
		MB-105	140X87	110 85	1.720,00	1.920,00		

SUPPORTO <i>Support</i>		CODICE <i>Code</i>	DIMENSIONI ESTERNE <i>External dimensions</i>		PREZZO IN EURO <i>Price in euro</i>	
TIPO A (Con piano di fondo)	TIPO B (Con traversini su tre lati)		LxP	H Supporto 1/2 3	CON PIEDI <i>with feet</i>	CON RUOTE <i>with wheels</i>
		SG-53	80X65	110 85	500,00	700,00
		SG-62	90X75	110 85	550,00	750,00
		SG-75	106X87	110 85	600,00	800,00
		SG-95	130X75	110 85	660,00	860,00
		SG-105	140X87	110 85	720,00	920,00



OPTIONAL	
Comandi Wi-Fi o Bluetooth Wi-Fi or Bluetooth controls	+400,00 € a camera per chamber

► È possibile personalizzare le altezze dei supporti
It's possible to customize supports height

Topazio



Forno elettrico, ideale per pizzerie e rosticcerie già avviate o di nuova apertura che necessitano di una produttività continua.

Questo prodotto può essere costituito fino a tre camere di cottura, ognuna delle quali ha un funzionamento indipendente, ciò significa che è possibile lavorare con diverse temperature e regolazioni.

Electric oven suitable for pizzerias and delis that have already started up or are newly opened and need a continuous productivity.

This oven can be equipped with a maximum of 3 chambers, each one independent from the other. Thus, it is possible to work with different temperatures and settings

DETTAGLI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

VOLT
400+N+T

TEMP. MAX
500° C



IMPRESA
4.0

PIZZERIA PIZZERIA		CODICE Code	DIMENSIONI ESTERNE External dimensions			DIMENSIONI INTERNE Inner dimensions			CAPACITÀ CAMERA Chamber capacity		POTENZA MAX Max. power	PESO Weight	PREZZO Price
			L	P	H	L1	P1	H1	N°	TEGLIE Trays	KW	KG	EURO
Capacità camera per pizza in teglia. Piano in refrattario.	Z2-80	100	100	80	51	83	15-15	2+2	35X45	10	200	6.250,00	
	Z2-90	110	110	80	63	93	15-15	2+2	40X60	15	240	6.500,00	
	Z2-125	110	145	80	63	125	15-15	3+3	40X60	20	295	7.200,00	
	Z2-105	120	125	80	75	106	15-15	4+4	35X45	25	290	7.300,00	
Oven for pizza in baking tray. Refractory baking surface.	Z2-125E	145	145	80	95	124	15-15	4+4 6+6	40X60 35X45	27	390	8.300,00	
Capacità camera per pizza tonda. Piano in refrattario. Oven for round pizza. Refractory baking surface.	ZN2-65	110	90	80	63	75	15-15	4+4	ø30	13	200	6.200,00	
	ZN2-90	110	110	80	63	93	15-15	6+6	ø30	15	240	6.500,00	
	ZN2-75	145	95	80	95	74	15-15	6+6	ø30	19	240	6.800,00	
	ZN2-75E	120	95	80	75	74	15-15	4+4	ø33	17	240	6.700,00	
	ZN2-105	120	125	80	75	106	15-15	6+6	ø33	25	290	7.300,00	
	ZN2-90E	145	110	80	95	93	15-15	9+9	ø30	20	315	7.150,00	
	ZN2-80	150	95	80	105	75	15-15	6+6	ø33	22	320	7.600,00	
	ZN2-105E	150	125	80	105	108	15-15	9+9	ø33	25	390	7.800,00	
Nota: aggiungere 9 cm alla profondità esterna per la cappa.													

Possibilità di sostituire il suolo refrattario con argilla (spessore circa 4 cm). Preventivo su richiesta.

PIZZERIA/PASTICCERIA PIZZA/PASTRY SHOP		CODICE Code	DIMENSIONI ESTERNE External dimensions			DIMENSIONI INTERNE Inner dimensions			CAPACITÀ CAMERA Chamber capacity		POTENZA MAX Max. power	PESO Weight	PREZZO Price
Capacità camera per pizzeria e pasticceria. Piani appoggio realizzati in lamiera borchiatata e in refrattario Oven for pizza and pastry shop in baking trays made from studded metal sheet. Nota: aggiungere 9 cm alla profondità esterna per la cappa		L	P	H	L1	P1	H1	N°	TEGLIE Trays	KW	KG	EURO	
	SZ-80	100	100	85	51	83	15-22	2+2	35X45	10	180	5.900,00	
	SZ-90	110	110	85	63	93	15-22	2+2	40X60	15	220	6.150,00	
	SZ-125	110	145	85	63	125	15-22	3+3	40X60	20	270	6.800,00	
	SZ-105	120	125	85	75	104	15-22	4+4	35X45	25	280	6.900,00	
	SZ-125E	145	145	85	95	124	15-22	4+4 6+6	40X60 35X45	27	350	7.900,00	

PASTICCERIA PASTRY SHOP

Forno per pasticceria in teglia in lamiera borchiatata. <i>Oven for patisserie in baking trays made from studded metal sheet.</i> Nota: aggiungere 9 cm alla profondità esterna per la cappa.		L	P	H	L1	P1	H1	N°	TEGLIE Trays	KW	KG	EURO
	S2-80	100	100	90	51	83	22-22	2+2	35X45	10	170	5.650,00
	S2-90	110	110	90	63	93	22-22	2+2	40X60	15	210	5.850,00
	S2-125	110	145	90	63	125	22-22	3+3	40X60	20	270	6.500,00
	S2-105	120	125	90	75	104	22-22	4+4	35X45	25	280	6.600,00
	S2-125E	145	145	90	95	124	22-22	4+4 6+6	40X60 35X45	27	350	7.500,00

CELLA CALDA Heated closed support

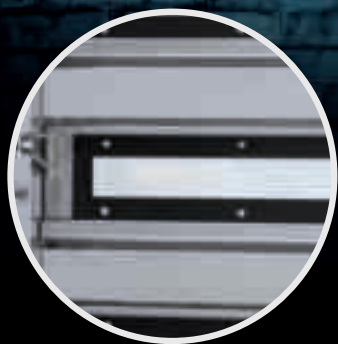


CODICE Code	DIMENSIONI CAMERA Chamber capacity		KW V240	PREZZO IN EURO Price in euro	
	PROVVISTA DI RASTRELLIERA With trays rack			CON PIEDI with feet	CON RUOTE with wheels
ST-4	63X75 - 51X83 - 63X93 - 95X93 - 75X74 - 95X74		1,0	1.800,00	2.200,00
ST-5	63X125 - 75X104 - 95X124 - 105X108 - 105X75		1,5	2.450,00	2.850,00

SUPPORTO Support



CODICE Code	DIMENSIONI CAMERA Chamber capacity		PREZZO IN EURO Price in euro	
	L X P		CON PIEDI with feet	CON RUOTE with wheels
SG-4	63X75 - 51X83 - 63X93 - 95X93 - 75X74 - 95X74		900,00	1.300,00
SG-5	63X125 - 75X104 - 95X124 - 105X108 - 105X75		1.000,00	1.400,00



L'acquisto di questo forno comporta un risparmio di energia a paragone di forni meccanici di pari capacità di infornamento. Inoltre possono essere facilmente trasportabili in ambienti stretti e già arredati viste le dimensioni ridotte dei moduli. Le porte con vetro e l'illuminazione interna permettono la massima visibilità in fase di cottura.

Consequent to the purchase of this oven is a higher energy-saving as compared to mechanic ovens with an equal baking capacity. Furthermore, they're easy to carry in narrow, pre-furnished spaces thanks to the reduced size of the modules. The glass doors and the inner lightning allows the maximum visibility during baking.

PIZZERIA PIZZERIA		CODICE Code		DIMENSIONI ESTERNE External dimensions			DIMENSIONI INTERNE Inner dimensions			CAPACITÀ CAMERA Chamber capacity		POTENZA MAX Max. power	PESO Weight	PREZZO Price
Capacità camera per pizza in teglia. Piano in refrattario. Oven for pizza in baking tray. Refractory baking surface.		L	P	H	L1	P1	H1	N°	TEGLIE Trays	KW	KG	EURO		
	Z3-80	100	100	115	51	83	15-15-15	2+2+2	35X45	15	300	9.350,00		
	Z3-90	110	110	115	63	93	15-15-15	2+2+2	40X60	22	350	9.750,00		
	Z3-125	110	145	115	63	125	15-15-15	3+3+3	40X60	30	430	10.800,00		
	Z3-105	120	125	115	75	106	15-15-15	4+4+4	35X45	37	430	10.950,00		
Z3-125E	145	145	115	95	124	15-15-15	4+4+4 6+6+6	40X60 35X45	40	560	12.450,00			
Capacità camera per pizza tonda. Piano in refrattario. Oven for round pizza. Refractory baking surface.	ZN3-65	110	90	115	63	75	15-15-15	4+4+4	ø30	19	300	9.300,00		
	ZN3-90	110	110	115	63	93	15-15-15	6+6+6	ø30	22	350	9.750,00		
	ZN3-75	145	95	115	95	74	15-15-15	6+6+6	ø30	25	350	10.200,00		
	ZN3-75E	120	95	115	75	74	15-15-15	4+4+4	ø33	25	350	10.000,00		
	ZN3-105	120	125	115	75	106	15-15-15	6+6+6	ø33	33	430	10.950,00		
	ZN3-90E	145	110	115	95	93	15-15-15	9+9+9	ø33	30	465	10.700,00		
	ZN3-80	150	90	115	105	75	15-15-15	6+6+6	ø30	33	480	11.400,00		
	ZN3-105E	150	125	115	105	108	15-15-15	9+9+9	ø33	37	560	11.700,00		

Possibilità di sostituire il suolo refrattario con argilla (spessore circa 4 cm). Preventivo su richiesta.

PASTICCERIA PASTRY SHOP								N° TEGLIE Trays		KW	KG	EURO
		L	P	H	L1	P1	H1					
Forno per pasticceria con piano in lamiera borchiatà.	S3-80	100	100	115	51	83	22-22-22	2+2+2	35X45	15	250	8.450,00
	S3-90	110	110	115	63	93	22-22-22	2+2+2	40X60	22	280	8.750,00
Oven for patisserie in baking trays made from studded metal sheet.	S3-125	110	145	115	63	125	22-22-22	3+3+3	40X60	30	350	9.750,00
	S3-105	120	125	115	75	106	22-22-22	4+4+4	35X45	37	360	9.900,00
Nota: aggiungere 9 cm alla profondità esterna	S3-125E	145	145	115	95	125	22-22-22	4+4+4 6+6+6	40X60 35X45	40	450	11.250,00

OPTIONAL

Comandi Wi-Fi o Bluetooth Wi-Fi or Bluetooth controls

+800,00 € a camera per chamber

CELLA CALDA <i>Heated closed support</i>		CODICE <i>Code</i>	DIMENSIONI CAMERA <i>Chamber capacity</i>	KW V240	PREZZO IN EURO <i>Price in euro</i>	
TIPO A	TIPO B		PROVVISTA DI RASTRELLIERA <i>With trays rack</i>		CON PIEDI <i>with feet</i>	CON RUOTE <i>with wheels</i>
		ST-4	63X75 - 51X82 - 63X93 - 95X93 - 75X754- 95X74	1,0	1.800,00	2.200,00
		ST-5	65X125 - 75X105 - 95X125 - 105X105 - 105X75	1,5	2.450,00	2.850,00

SUPPORTO <i>Support</i>		CODICE <i>Code</i>	DIMENSIONI CAMERA <i>Chamber capacity</i>	PREZZO IN EURO <i>Price in euro</i>	
TIPO A	TIPO B		L X P	CON PIEDI <i>with feet</i>	CON RUOTE <i>with wheels</i>
		SG-4	63X75 - 51X82 - 63X93 - 95X93 - 75X754- 95X74	900,00	1.300,00
		SG-5	65X125 - 75X105 - 95X125 - 105X105 - 105X75	1.000,00	1.400,00

Differenza per camera alta cm 28 per panettoni
Price difference for 28 cm panettone high chamber
€ 480,00

Differenza per voltaggio 220
Price difference for voltage 220
€ 400,00 per camera

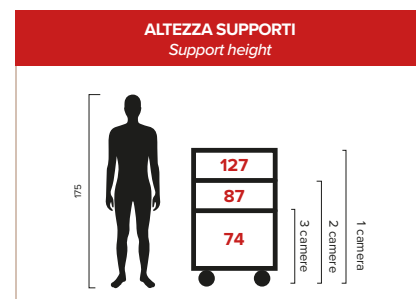
Differenza per vaporiera
Price difference for steamer
€ 1.400,00 per camera

Spese imballo per spedizione a mezzo corriere
Packaging costs for shipping via courier
€ 180,00

Differenza rastrelliera per sgabello
Price difference for baking trays rack
€ 450,00

Differenza per doppia portina Price
difference for double door
€ 450,00 per camera

Differenza per cielo in refrattario: +15%
Differenza per camere tutto in refrattario: +20%
Price difference for upper part in refractory material: +15%
Price difference for the whole chamber in refractory material: +20%



Ametista elettrico



Forno elettrico ideale per ambienti come panetterie, panifici, rosticcerie, pizzerie, biscottifici e tarallifici che necessitano di una produzione intensa e diversificata. Ciò che contraddistingue questa gamma di forni è la calibrazione. Questo sistema dà la possibilità di regolare in modo distinto la potenza dei tre gruppi di resistenze. Una diversificazione che permette di calibrare in modo preciso ed omogeneo ogni tipo di cottura. Questo prodotto può essere sviluppato con una predisposizione per infornamento tramite telai o teli d'infornamento.

Electric oven ideal for bakery, delis, pizzerias, biscuits factories and taralli factories that need an intense and diversified production. The main feature of these ovens is the calibration. This system allows to control separately the power of 3 different groups of heaters, a calibration that allows to adjust in a precise and homogeneous way every kind of baking. This product can be realized with a baking set-up through baking belts.

DETTAGLI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

VOLT
400+N+T

TEMP. MAX
500° C

COMPLETO
DI VAPORIERA



CODICE Code	DIMENSIONI ESTERNE External dimensions			DIMENSIONI INTERNE Inner dimensions				CAPACITÀ CAMERA Chamber capacity		POTENZA MAX Max. power	CONS/ H	PESO Weight	PREZZO Price
	L	P	H	L1	P1	H1	MQ	N°	TEGLIE Trays	KW	KW/H	KG	EURO
PN-16	180	187	45	125	125	22	1,6	6	40X60	12	8	480	8.700,00
PN-20	180	230	45	125	165	22	2	8	40X60	15,5	9	570	10.300,00
PN-25	180	265	45	125	200	22	2,5	10	40X60	17,5	9,5	650	13.000,00
PN-32	180	315	45	125	250	22	3,2	12	40X60	19	10	720	16.500,00
PN-36	240	265	45	183	200	22	3,6	15	40X60	19,5	12	790	18.500,00
PN-45	240	315	45	183	250	22	4,5	18	40X60	20	13	850	22.000,00

OPTIONAL

Comandi Wi-Fi o Bluetooth *Wi-Fi or Bluetooth controls*

+800,00 € a camera *per chamber*

CAPPA DI ASPIRAZIONE PER FORNO H 22 CM *Oven suction system*



CODICE Code	DIMENSIONI CAMERA Chamber dimensions	KW V240	PREZZO IN EURO Price in euro	
	L X P X H		SENZA MOTORE without motor	CON MOTORE with motor
CP-16	180X210X22	0,15	1.100,00	1.875,00
CP-20	180X260X22	0,15	1.150,00	1.925,00
CP-25	180X295X22	0,15	1.250,00	2.025,00
CP-32	180X345X22	0,15	1.550,00	2.325,00
CP-36	240X295X22	0,15	1.600,00	2.375,00
CP-45	240X345X22	0,15	1.650,00	2.425,00

CELLA CALDA *Heated closed support*



	PROVVISTA DI RASTRELLIERA <i>With trays rack</i>		CON PIEDI with feet	CON RUOTE with wheels
ST-16	180X210	1,5	3.000,00	3.400,00
ST-20	180X260	1,5	3.150,00	3.750,00
ST-25	180X295	1,5	3.250,00	3.850,00
ST-32	180X345	2,0	3.700,00	4.300,00
ST-36	240X295	2,0	4.000,00	4.600,00
ST-45	240X345	2,0	4.150,00	4.750,00

SUPPORTO *Support*

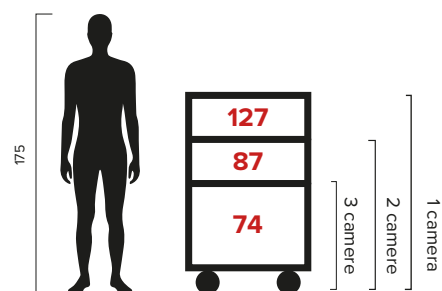


	L X P	CON PIEDI with feet	CON RUOTE with wheels
SG-16	180X210	1.350,00	1.750,00
SG-20	180X260	1.500,00	2.100,00
SG-25	180X295	1.600,00	2.200,00
SG-32	180X345	1.900,00	2.500,00
SG-36	240X295	2.150,00	2.750,00
SG-45	240X345	2.250,00	2.850,00

Sulla serie Ametista, inoltre, è montato un controller davvero singolare, perché tramite la funzione “economizzatore” permette la gestione separata della potenza del cielo e della platea. Tutto ciò garantisce un risparmio energetico minimo del 20% rispetto ad un forno meccanico di pari capacità.

The Ametista series, moreover, is equipped with a unique board that allows the separate management of control of the top and bottom's power thanks to the function “economiser”. All of this guarantees a minimum 20% energy-saving as compared to a mechanic oven with the same capacity.

ALTEZZA SUPPORTI *Support height*



Carrello portatelai

Trolley for baking trays

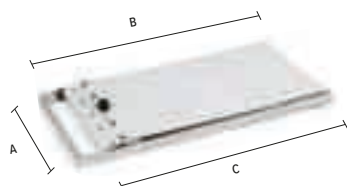


Telaio di infornamento a struttura portante con agganci in acciaio zincato. I rulli sono montati su cuscinetti a sfera. Il telo è in cotone. Aggancio diretto o ad occhiello. Disponibile completo di apriporta e punta fine. Abbinato ai forni a piani, facilita e velocizza le operazioni di movimentazione e infornamento.

Baking support structure with galvanized steel hooks. The rollers are mounted on ball bearings. The fabric is cotton. Direct or eyelet coupling. There is a set of door opener and fine tip available. Coupled to the deck ovens, it facilitates and speeds up the handling and baking operations.

TELAI DI INFORNAMENTO CON AGGANCIO INFERIORE

*Fabric baking trays with
lower hook*



CODICE Code	LUNGHEZZA IN MM Length in mm			PREZZO Price
	A	B	C	
TL-16	590	1800	1380	460,00
TL-20	590	2200	1790	480,00
TL-25	590	2550	2130	515,00
TL-32	590	3050	2630	545,00
TL-36	580	2550	2130	515,00
TL-45	580	3050	2630	545,00

CARRELLI INOX PORTA TELAI

*Stainless steel trolley
for fabric baking trays*



CODICE Code	PIANI Plans	INTERSPAZIO Interspace	DIMENSIONI PER TELAI 580 MM Dimensions for 580 mm fabric trays			PREZZO Price
			CM	CM	L P H	
KRPN16/8	8	16	8	16	TELAIO + 11 63 185	750,00
KRPN16/12	12	13	12	13	TELAIO + 11 63 185	850,00
KRPN20/8	8	16	8	16	TELAIO + 11 63 185	800,00
KRPN20/12	12	13	12	13	TELAIO + 11 63 185	900,00
KRPN25-36/8	8	16	8	16	TELAIO + 10 63 185	1.000,00
KRPN25-36/12	12	13	12	13	TELAIO + 10 63 185	1.050,00
KRPN32-45/8	8	16	8	16	TELAIO + 10 63 185	1.100,00
KRPN32-45/12	12	13	12	13	TELAIO + 10 63 185	1.150,00



Zaffiro



La serie Zaffiro è una linea capace di reggere produzioni di lavoro intense, con un basso apporto energetico. Particolarmente indicata per pasticcerie e pizzerie. Le camere di questi forni sono sviluppate in modo da sfruttare la profondità.

Sulla serie Zaffiro è montato un controller davvero singolare, perché tramite la funzione “economizzatore” permette la gestione separata della potenza del cielo e della platea. Tutto ciò garantisce un risparmio energetico minimo del 20% rispetto ad un forno meccanico di pari capacità. Il sistema di salvaguardia energetica che parte dal controller completamente elettronico raddoppia grazie al processo di “calibrazione”.

Questo sistema dà la possibilità di regolare in modo distinto la potenza dei tre gruppi di resistenze. Una diversificazione che permette di calibrare in modo preciso ed omogeneo qualsiasi tipo di cottura.

The Zaffiro series is a line of products able to bear an intense production with a low energy consumption. It is particularly recommended for pastry shops and pizzerias with an intense working production. The chambers of this oven are designed so that the user can take advantage of their depth.

The Zaffiro is provided with a particular controller that, thanks to the “economiser” function, gives the possibility to manage the top and bot-tom heaters’ power. All of this ensures a minimum energy-saving of the 20% as compared to a mechanic oven with an equal capacity. The energy-saving system, that originates from the fully electronic controller, doubles its performance thanks to the “calibration” process.

It gives the possibility to adjust the three heaters’ groups independently, a diversification that allows to regulate every kind of baking in a precise and homogeneous way.

DETTAGLI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

VOLT
400+N+T

TEMP. MAX
500° C



PIZZERIA PIZZERIA		CODICE Code		DIMENSIONI ESTERNE External dimensions			DIMENSIONI INTERNE Inner dimensions			CAPACITÀ CAMERA Chamber capacity		POTENZA MAX Max. power	CONS/ H	PESO Weight	PREZZO Price
Forno per pizza tonda o in teglia con platea e cielo realizzato con pietra refrattaria <i>Oven for pizza in baking trays with the top and bottom plans made of refractory stone</i>		L	P	H	L1	P1	H1	N°	TEGLIE Trays	KW	KW/H	KG	EURO		
	Z-80	100	100	45	50	80	15	2	35X45	5	3,5	130	4.100,00		
	Z-90	110	110	45	65	90	15	2	40X60	7,5	5	150	4.750,00		
	Z-125	110	145	45	65	125	15	3	40x60	10	7	180	5.200,00		
	Z-105	125	125	45	75	105	15	4	35X45	9,5	6	200	5.150,00		
	Z-125E	145	145	45	95	125	15	4	40X60	12,5	8	270	5.500,00		
Z-185	145	205	45	95	185	15	6	40x60	13,5	9	350	6.000,00			
Forno per pizza tonda con platea e cielo realizzato con pietra refrattaria <i>Oven for round pizza with the top and bottom plans made of refractory stone.</i>	ZN-65	110	90	45	63	75	15	4	Ø 30	6,5	4,5	120	4.500,00		
	ZN-90	110	110	45	65	90	15	6	Ø 30	7,5	5	150	4.750,00		
	ZN-75	145	90	45	95	75	15	6	Ø 30	9	6	160	5.000,00		
	ZN75E	125	90	45	75	75	15	4	Ø 33	8,5	6	150	4.700,00		
	ZN-80	150	90	45	105	75	15	6	Ø 33	11	7,5	175	5.150,00		
	ZN-105	125	125	45	75	105	15	6	Ø 33	10	7	180	5.150,00		
	ZN-95E	145	110	45	95	95	15	9	Ø 30	11	7,5	210	5.200,00		
	ZN-105E	150	125	45	105	105	15	9	Ø 33	12,5	8,5	230	5.400,00		

Possibilità di sostituire il suolo refrattario con argilla (spessore circa 4 cm). Preventivo su richiesta.

OPTIONAL		Facciata camera colore nero satinato										+10% a camera per chamber	
PASTICCERIA PASTRY SHOP	S-80	100	100	45	50	80	22	2	35X45	5	3,5	115	3.500,00
	S-90	110	110	45	65	90	22	2	40X60	7	5	130	3.800,00
	S-125	110	145	45	65	125	22	3	40X60	10	7	170	4.300,00
	S-105	125	125	45	75	105	22	4	35X45	8,5	6	180	4.300,00
	S-125E	145	145	45	95	125	22	4	40X60 35X45	10	7	214	4.550,00
	S-185	145	205	45	95	185	22	6	40X60	13,5	9,5	330	5.200,00
Piano appoggio in lamiera borchata <i>Support surface for baking trays made of studded metal sheet</i>													

OPTIONAL		Comandi Wi-Fi o Bluetooth Wi-Fi or Bluetooth controls										+800,00 € a camera per chamber	
----------	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------------------------------	--

CAPPA DI ASPIRAZIONE PER FORNO H 22 CM <i>Oven suction system</i>		CODICE <i>Code</i>	DIMENSIONI ESTERNE <i>External dimensions</i>	KW V240	PREZZO IN EURO <i>Price in euro</i>	
			L X P		SENZA MOTORE <i>without motor</i>	CON MOTORE <i>with motor</i>
	CP-1	63X75 - 50X80 - 65X90 - 95X95 - 75X75 - 95X75	0,15	700,00	1.475,00	
	CP-2	65X125 - 75X105 - 95X125 - 105X105 - 105X75	0,15	930,00	1.705,00	
	CP-3	95X185	0,15	995,00	1.770,00	

Smeraldo



La serie Smeraldo è una linea capace di reggere produzioni di lavoro intense, con un basso apporto energetico. Particolarmente indicata per pasticcerie e pizzerie. Le camere di questi forni sono sviluppate in modo da sfruttare la larghezza. Sulla serie Smeraldo è montato un controller davvero singolare, perché tramite la funzione “economizzatore” è capace di garantire elevatissimi standard in termini di risparmio energetico.

Il sistema di salvaguardia energetica che parte dal controller completamente elettronico raddoppia grazie al processo di “calibrazione”. Questo sistema dà la possibilità di regolare in modo distinto la potenza dei tre gruppi di resistenze. Una diversificazione che permette di calibrare in modo preciso ed omogeneo qualsiasi tipo di cottura.

The Smeraldo series is a line of products able to bear an intense production with a low energy consumption. It is particularly recommended for pastry shops and pizzerias with an intense working production. The chambers of this oven are designed so that the user can take advantage of their width. The Smeraldo is provided with a particular controller that, thanks to the “economiser” function, guarantees high standards in terms of energy-saving.

The energy-saving system, that originates from the fully electronic controller, doubles its performance thanks to the “calibration” process. It gives the possibility to adjust the three heaters’ groups independently, a diversification that allows to regulate every kind of baking in a precise and homogeneous way.

DETTAGLI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

VOLT
400+N+T

TEMP. MAX
500° C



PIZZERIA

Forno per pizza in teglia con platea e cielo realizzato con pietra refrattaria

Oven for pizza in baking trays with the top and bottom plans made of refractory stone.

Per il modello **monoblocco** il forno è realizzato solo con suolo in refrattario.

CODICE Code	DIMENSIONI ESTERNE External dimensions			DIMENSIONI INTERNE Inner dimensions			CAPACITÀ CAMERA Chamber capacity		POTENZA MAX Max. power	CONS/ H	PESO Weight	PREZZO Price
	L	P	H	L1	P1	H1	N°	TEGLIE Trays	KW	KW/H	KG	EURO
ZL-75	180	90	45	125	75	15	3	40X60	13	9	240	6.200,00
ZL-90	180	110	45	125	90	15	4	40X60	13	9	280	6.900,00
ZL-125	180	145	45	125	125	15	6	40X60	15	10	350	8.550,00

MONOBLOCCO SINGLE-BLOCK

PIANO IN REFRATTARIO REFRACTORY BAKING PLAN

	L	P	H	L1	P1	H1	N°	TEGLIE Trays	KW	KW/H	KG	EURO
ZL2-75	180	92	85	125	75	15+15	3+3	40X60	26	18	450	9.200,00
ZL2-90	180	112	85	125	90	15+15	4+4	40X60	26	18	550	9.990,00
ZL2-125	180	147	85	125	125	15+15	6+6	40X60	30	21	650	11.650,00

PASTICCERIA

Piano appoggio teglia in lamiera borchata

Support surface for baking trays made from studded metal sheet.

	L	P	H	L1	P1	H1	N°	TEGLIE Trays	KW	KW/H	KG	EURO
SL-75	180	90	45	125	75	22	3	40X60	13	9	220	5.800,00
SL-90	180	110	45	125	90	22	4	40X60	13	9	280	6.400,00
SL-125	180	145	45	125	125	22	6	40X60	15	10	330	7.650,00

MONOBLOCCO SINGLE-BLOCK

PIANO IN LAMIERA BORCHIATA STUDDED METAL SHEET PLAN

	L	P	H	L1	P1	H1	N°	TEGLIE Trays	KW	KW/H	KG	EURO
SL2-75	180	92	85	125	75	22+22	3+3	40X60	26	18	430	8.300,00
SL2-90	180	112	85	125	90	22+22	4+4	40X60	26	18	480	9.200,00
SL2-125	180	147	85	125	125	22+22	6+6	40X60	30	21	600	10.200,00

OPTIONAL

Comandi Wi-Fi o Bluetooth Wi-Fi or Bluetooth controls

+800,00 € a camera per chamber

CAPPA DI ASPIRAZIONE PER FORNO H 22 CM

Oven suction system



CODICE Code	DIMENSIONI CAMERA Chamber capacity	KW V240	PREZZO IN EURO Price in euro	
	L X P X H		SENZA MOTORE without motor	CON MOTORE with motor
CP-75	180X120X22	0,15	800,00	1.575,00
CP-90	180X140X22	0,15	970,00	1.745,00
CP-125	180X175X22	0,15	1.050,00	1.825,00

CELLA CALDA Heated closed support



	PROVVISTE DI RASTRELLIERA With trays rack		CON PIEDI with feet	CON RUOTE with wheels
ST-75	180X90	1,5	1.900,00	2.300,00
ST-90	180X110	1,5	2.100,00	2.500,00
ST-125	180X145	1,5	2.250,00	2.650,00

N.B. La cella calda è completa di rastrelliera per teglie / Note: the heated closed support is complete with baking trays rack.

SUPPORTO Support



	L X P		CON PIEDI with feet	CON RUOTE with wheels
SG-75	180X90		1.050,00	1.450,00
SG-90	180X110		1.100,00	1.500,00
SG-125	180X145		1.150,00	1.550,00

Differenza per camera alta cm 28 per panettoni
Price difference for 28 cm panettone high chamber
€ 480,00

Differenza per voltaggio 220
Price difference for voltage 220
€ 400,00 per camera

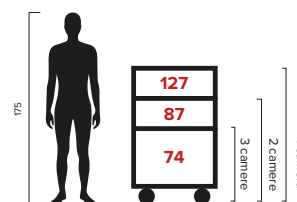
Differenza rastrelliera per sgabello
Price difference for baking trays rack
€ 450,00

Differenza per doppia apertura
Price difference for double opening
€ 650,00 per camera

Differenza per vaporiera
Price difference for steamer
€ 1.400,00 per camera

Costo imballo per trasporto a mezzo corriere
Packaging costs for shipping via courier
€ 180,00

ALTEZZA SUPPORTI Support height



Diamante



La serie Diamante è una linea capace di reggere produzioni di lavoro intense, con un basso apporto energetico. Particolarmente indicata per pasticcerie e pizzerie. Le camere di questi forni sono sviluppate in modo da sfruttare la larghezza. Sulla serie Diamante è montato un controller davvero singolare, perché tramite la funzione “economizzatore” è capace di garantire elevatissimi standard in termini di risparmio energetico.

Il sistema di salvaguardia energetica che parte dal controller completamente elettronico raddoppia grazie al processo di “calibrazione”. Questo sistema dà la possibilità di regolare in modo distinto la potenza dei tre gruppi di resistenze. Una diversificazione che permette di calibrare in modo preciso ed omogeneo qualsiasi tipo di cottura.

The Diamante series is a line of products able to bear an intense production with a low energy consumption. It is particularly recommended for pastry shops and pizzerias with an intense working production. The chambers of this oven are designed so that the user can take advantage of their angular structure. The Diamante is provided with a particular controller that, thanks to the “economiser” function, guarantees high standards in terms of energy-saving.

The energy-saving system, that originates from the fully electronic controller, doubles its performance thanks to the “calibration” process. It gives the possibility to adjust the three heaters’ groups independently, a diversification that allows to regulate every kind of baking in a precise and homogeneous way.

DETTAGLI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

VOLT
400+N+T

TEMP. MAX
500° C



CODICE Code	DIMENSIONI ESTERNE External dimensions						DIMENSIONI INTERNE Inner dimensions						DIMENSIONI CAMERA Chamber size		POT. MAX Power Max	CONS. H.	PREZZO Price
	A	B	C	D	E	H	A1	B1	C1	D1	E1	H1	N°	DIAM.	KW	KW/H	EURO
ZNA	65	145	145	65	113	40	61,5	106,5	106,5	61,5	63	16	8	33	11	7	5.450,00
ZNA MINI	54	120	120	54	93	40	49	85	85	49	51	16	4	33	9	6	4.700,00
COMPONIBILE MODULAR CIELO E SUOLO CON PIANO REFRATTARIO <i>Top and bottom refractory plan</i>																	

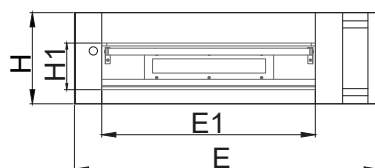
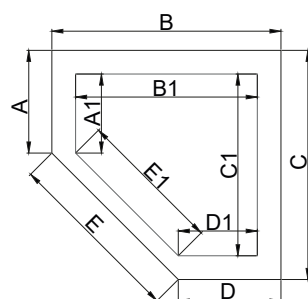
	A	B	C	D	E	H	A1	B1	C1	D1	E1	H1	N°	DIAM.	KW	KW/H	EURO
ZNA 2	65	145	145	65	113	80	61,5	106,5	106,5	61,5	63	16	8+8	33	22	15	8.350,00
ZNA2 MINI	54	120	120	54	93	80	49	85	85	49	51	16	4+4	33	18	12	6.900,00
MONOBLOCCO SINGLE-BLOCK SUOLO CON PIANO REFRATTARIO <i>Bottom refractory plan</i>																	

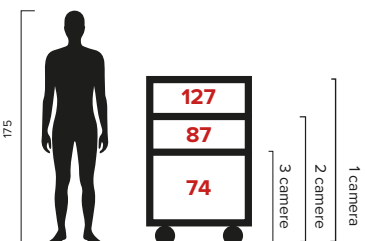
OPTIONAL	Comandi Wi-Fi o Bluetooth <i>Wi-Fi or Bluetooth controls</i>	+800,00 € a camera <i>per chamber</i>
-----------------	---	--

CAPPA H 22 CM <i>Oven suction system</i>	CODICE Code	KW V240	PREZZO IN EURO Price in euro	
			SENZA MOTORE <i>without motor</i>	CON MOTORE <i>with motor</i>
	CP-ZNA	0,15	1.050,00	1.825,00
	CP-ZNAM	0,15	900,00	1.675,00

CELLA CALDA <i>Heated closed support</i>			CON PIEDI <i>with feet</i>	CON RUOTE <i>with wheels</i>
	ST-ZNA	1,6	2.400,00	2.900,00
	ST-ZNAM	1,6	2.100,00	2.600,00
	PROVVISTE DI RASTRELLIERA <i>With trays rack</i>			

SUPPORTO <i>Support</i>	CODICE Code	PREZZO IN EURO Price in euro	
 TIPO A		CON PIEDI <i>with feet</i>	CON RUOTE <i>with wheels</i>
	SG-ZNA	1.050,00	1.550,00
	SG-ZNAM	950,00	1.450,00
 TIPO B			



ALTEZZA SUPPORTI <i>Support height</i>	
	1 camera 2 camere 3 camere

Opale

FORNO ELETTRICO
ELETTRIC OVEN





I forni della serie Opale sono il frutto di slanci innovativi e minuziosa cura artigianale. Questa linea è particolarmente indicata per produzioni di lavoro intense. La serie Opale si divide in MINI, STD, MAXI e SMART può sviluppare camere che possono ospitare fino ad un massimo di 9 pizze di diametro 33.

L'unione tra tradizione e innovazione trova il suo massimo impiego nel nuovo controller touch, con sistema di regolazione separato, consente di gestire la potenza di cielo e platea in modo autonomo, garantendo risultati professionali e ottimizzando i consumi. Tramite la funzione wi-fi è inoltre possibile controllare il forno da remoto tramite dispositivi smart. In questo modo è possibile gestire la propria attività esattamente come si preferisce, anche quando si è fuori.

La versatilità e la semplicità d'utilizzo rendono quindi i forni della serie Opale lo strumento di cottura perfetto per esaltare i sapori propri della pizza tradizionale napoletana.

The Opale ovens are the result of innovation and a thorough artisanal care. This line is especially recommended for intense production. The Opale series is made up of the MINI, STD, MAXI and SMART models. It can have chambers able to house up to 9 pizzas with a diameter of 33 cm.

The combination of tradition and innovation finds its own evidence in the new touch control board. With an individual control system, it allows to manage the top and bottom heaters' power independently, ensuring professional results and optimising the consumption. The Wi-Fi function, moreover, makes possible to control the oven remotely via smart devices. Thus, it is possible to manage the activity according to the user preferences even when far from the work place.

The versatility and user-friendliness make the Opale the best tool for a perfect baking that enhance the flavour of your own pizza

DETTAGLI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

VOLT
400+N+T

TEMP. MAX
520° C



COTTURA *BAKING*



L'Opale è un forno elettrico costituito principalmente per la cottura della pizza napoletana tradizionale. Nasce su richiesta di alcuni operatori del settore che desideravano lavorare con un prodotto che conservasse i punti di forza dei classici forni a legna escludendo invece quelli deboli, legati molto spesso, all'alimentazione e gestione della fiamma o alla pulizia del forno. Figlia dell'era moderna la linea Opale conserva un funzionamento d'utilizzo relativamente semplice. Grazie alle resistenze poste sotto il piano refrattario e altre scoperte visibili sul cielo, è possibile regolare e modulare con enorme precisione la cottura di qualsiasi tipologia di prodotto si intenda realizzare. Lo studio accurato delle resistenze ha quindi permesso che il calore ceduto per irraggiamento coprisse in maniera uniforme tutto il piano di lavoro garantendo una cottura del prodotto gestibile, verificabile ed equilibrata in tutti i punti.

The Opale is an electric oven mainly designed for baking traditional Neapolitan pizza. It was created at the request of a number of operators in the sector who wanted to work with a product that keeps the strong points of classic wood-fire ovens, while excluding the weak points, which are very often linked to the feeding and management of the flame or the oven cleaning.

Belonging to the modern era, the Opale line is relatively simple to use. Thanks to the heating elements placed under the refractory plan and others uncovered that are visible from the top of the chamber, it is possible to regulate and modulate the cooking of any type of product with great precision. Careful study of the heating elements has therefore allowed the heat released by radiation to cover the entire work surface uniformly, guaranteeing product cooking that is manageable, verifiable and balanced at all points

PRATICITÀ *PRACTICALITY*



Sviluppi molto recenti hanno permesso a questo prodotto di raggiungere e mantenere temperature molto elevate, fino ai 520 °C, a fronte di un consumo di energia sempre più ridotto e ottimizzato negli spazi e nei costi. Mediamente, quindi, il forno può raggiungere una temperatura di esercizio (470 °C) in circa 90 minuti e solitamente non richiede obblighi legislativi relativi all'installazione di costose canne fumarie.

Very recent developments have made it possible for this product to reach and keep very high temperatures, up to 520 °C, while consuming less and less energy and optimising space and costs. On average, therefore, the oven can reach a working temperature (470 °C) in about 90 minutes and usually does not require the installation of expensive flues

PULIZIA *CLEANING*



I forni elettrici della serie Opale non necessitano di pulizia approfondita della camera perché non avendo combustioni classiche non rilascia residui di cenere o altro. Basterà solo spazzolare il piano dai residui di cottura dopo averlo tenuto per circa 15 minuti ad una temperatura di 350 °C.

The electric ovens of the Opale series do not require thorough cleaning of the chamber since they do not release ash residues or others because there's no usual combustion. All that is needed is to brush the baking residues off the plan after keeping it for about 15 minutes at a temperature of 350 °C.

QUALITÀ *QUALITY*



La regolabilità delle temperature attraverso il nuovo controller touch consente di gestire la potenza di cielo e platea in modo autonomo, garantendo risultati professionali e ottimizzando i consumi. La camera di cottura, invece, è strutturata per garantire alla linea Opale la caratteristica della versatilità. Essa, infatti, permette di mantenere la temperatura costante e di avere una cottura uniforme grazie anche al piano in argilla, il quale trasmette il calore alla base della pizza in modo uniforme e delicato. La camera, così com'è rivestita, può inoltre ospitare diverse tipologie di prodotti come pizza in pala, pizza a metro, pizza in teglie, pane e panuozzi. La linea Opale incarna, nei suoi colori, materiali e finiture un design iconico e nello stesso tempo contemporaneo.

The adjustability of the temperatures through the new touch controller allows to manage the top and bottom heaters' power independently, ensuring professional results and optimising consumption. The baking chamber, on the other hand, is designed to guarantee the versatility of the Opale line. In fact, it allows the temperature to be kept constant and the baking process to be uniform thanks to the clay plan, that transmits the heat evenly and gingerly to the base of the pizza. The chamber can also accommodate different types of products such as pizza in pala, pizza a metro, pizza in trays, bread and panuozzi. The Opale line embodies, with its colours, materials and finishes, an iconic and at the same time contemporary design.



IMPRESA
4.0

Opale SMART



**Pre-accensione
programmata settimanale**
*Weekly planned
preheating*



**Gestione separata potenza
per il cielo e per il suolo**
*Separate top and bottom heaters'
power management*



**Temperatura Max
di esercizio 520°C**
*Max. operating
temperature 520°C*

OPALE NATURAL



BLACK OPAL



OPALE BOULDER



OPALE BRUNITO

OPALINO



La qualità professionale *direttamente a casa tua!*

L'Opalino nasce per soddisfare un mercato sempre più crescente di pizza per celiaci che abbia cottura, dimensione e sapore di una perfetta pizza napoletana tradizionale. Ha un'ottima produttività, infatti, grazie alla temperatura massima di 450 C° riesce a cuocere la pizza in 90 secondi. Il design incarna, nei suoi colori, materiali e finiture un design iconico e nello stesso tempo contemporaneo.

The Opalino was created to satisfy an ever-growing market for pizza for celiacs that has the baking, size and flavour of a perfect traditional Neapolitan pizza. It has an excellent productivity. In fact, thanks to a maximum temperature of 450 C° it can bake a pizza in 90 seconds. The design embodies, with its colours, materials and finishes, an iconic yet contemporary design.

CODICE Code	DIMENSIONI ESTERNE External dimensions			DIMENSIONI INTERNE Inner dimensions			CAPACITA' CAMERA Chamber capacity	POTENZA MAX Max power		PESO Weight	PREZZO IN EURO Price in euro			
	L	P	H	L1	P1	H1	N°	DIAM.	Kw	Kw/h	Kg	Natural Brunito	Black Boulder	Wi-Fi o Bluetooth
OPALE SMALL	116	85	175	70	50	23	2	33	9	6	200	9.600,00	10.600,00	+ 800,00
OPALE MINI	130	145	175	87	75	23	5	33	14	9	550	13.500,00	14.500,00	+ 800,00
OPALE STN	160	170	175	114	103	23	7	33	17	12	700	15.500,00	16.500,00	+ 800,00
OPALE MAXI	180	185	180	122	124	23	9	33	22	16	900	16.500,00	17.500,00	+ 800,00
OPALE SMART da banco	117	130	80	71	78	23	4	33	12	9	250	11.500,00	12.500,00	+ 800,00
OPALE SMART con supporto	117	130	175	71	78	23	4	33	12	9	300	12.500,00	13.500,00	+ 800,00
OPALINO da banco	65	70	50	40	40	15	1	33	3	2,5	80	3.600,00	4.100,00	non supportato
OPALINO con carrello	65	70	50	40	40	15	1	33	3	2,5	80	4.350,00	4.850,00	non supportato
Imballo per spedizione a mezzo corriere serie Opale 250,00 €														
Imballo per spedizione a mezzo corriere serie Opalino 80,00 €														



Spinello

l'elettrico stupefacente



Il forno elettrico Spinello è uno strumento versatile che consente di realizzare, in modo professionale, ogni tipo di pietanza: dalla pizza al dolce. I comandi di bordo di questo forno sono completamente elettronici, costituiti da un controller touch che permette la regolazione della potenza di cielo e platea. La tecnologia d'avanguardia di questo prodotto risiede anche nella funzione "Energy Saving" che garantisce elevatissimi standard in termini di risparmio energetico. Memorizza fino a 50 programmi di cottura e 9 accensioni programmate a settimana. Inoltre, ha un'ottima produttività, infatti, grazie alla temperatura massima di 450 °C riesce a cuocere la pizza in 90 secondi. Tramite la funzione wi-fi è inoltre possibile controllare il forno da remoto tramite dispositivi smart. In questo modo è possibile gestire il proprio forno esattamente come si preferisce, anche quando si è fuori.

The Spinello electric oven is a versatile tool that allows to make any type of dish in a professional manner: from pizza to dessert. The controls of this oven are fully electronic, consisting of a touch controller that allows the adjustment of the power of the top and bottom heaters' power.

The cutting-edge technology of this product is also proved by the "Energy Saving" function, which guarantees very high standards in terms of energy saving. It stores up to 50 cooking programmes and 9 programmed start-ups per week. Furthermore, it has an excellent productivity. In fact, thanks to the maximum temperature of 450 °C it can cook pizza in 90 seconds. The Wi-Fi function, moreover, makes possible to control the oven remotely throughout smart devices. Thus, it is possible to manage the activity according to the user preferences even when far from the work place.

DETTAGLI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

SUOLO IN ARGILLA/SCHEDA TOUCH
CLAY BAKING PLAN/TOUCH CONTROL BOARD

TEMP. MAX
450° C



IMPRESA
4.0

L'ELETTRICO



STUPEFACENTE

CODICE <i>Code</i>	DIMENSIONI ESTERNE <i>External dimensions</i>			CAPACITÀ CAMERA <i>Chamber capacity</i>	DIMENSIONI CAMERA <i>Chamber dimensions</i>			CONSUMO <i>Consum</i>	POTENZA MAX <i>Max. power</i>	TEMP. MAX	PESO <i>Weight</i>	PREZZO IN EURO <i>Price in euro</i>		
	L	P	H		L	P	H					Inox	Nero Satinato	Wi-Fi o Bluetooth
ZS-42	65	50	35	1 PIZZA Ø33	42	42	15	2	3	450	45	1.900,00	2.200,00	+300,00



**Pre-accensione e
temperatura programmabile
fino a una settimana prima**
*Programmable preheating and
temp. up to a week before*



**Pulsante accensione rapida
(fino a 150°C in 15 minuti circa)**
*Quick power button
(up to 150 °C in 15 minutes about)*



**Temperature regolabili
fino a 450°C**
*Adjustable temperature
up to 450° C*



**Modalità
Risparmio Energetico**
Energy Saving Mode



50 programmi di cucina
50 baking programmes



**Funzioni Wi-Fi
e Bluetooth**
*Wi-Fi and Bluetooth
functions*



OPAL GRÜN

verde ramato



nero argento



nero ramato



marrone silver



nero silver



marrone ramato



nero bronzo



Grazie a slanci tecnici ed estetici, Sud Forni ha sviluppato il forno "Opal Grün", un prodotto rivoluzionario sia dal punto di vista tecnologico che estetico. Inoltre il forno è dotato di un touch che consente di gestire i parametri, rendendo le varie operazioni più efficienti e comode.

Thanks to technical and aesthetic innovations, Sud Forni has developed the "Opal Grün" oven a revolutionary product both technologically and aesthetically. Additionally, the oven is equipped with a touch, making various operations more efficient and convenient.

DETTAGLI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

SUOLO IN
ARGILLA

TEMP. MAX
500° C



IMPRESA
4.0

caratteristiche tecniche

Versatilità di Cottura: Il forno "Opale Grun" è progettato per cuocere una grande varietà di prodotti, tra cui pizza in pala, pizza in teglie, pane e panuozzi. Questa versatilità lo rende adatto a diverse esigenze di ristorazione.

Risparmio energetico: La tecnologia all'avanguardia di questo prodotto si esprime anche nella sua funzione "Energy Saving", che garantisce un notevole risparmio energetico, contribuendo così a elevati standard di efficienza.

technical features

Baking Versatility: The "Opale Grun" oven is designed to bake a variety of products, including Roman pizza, pizza in pans, bread and panuozzi. This versatility makes it suitable for a variety of catering needs.

Energy Saving: The cutting-edge technology of this product is also expressed in its "Energy Saving" function, which provides significant energy savings, thus contributing to high efficiency standards.



Codice Code	Dimensione Camera Chamber Dimensions			Capacità Camera Chamber Capacity	Dimensioni esterne External dimensions	Consumo Power	Peso Weight
news 2025	L	P	H	n°	Ø	kw/h	kg
OPAL GRUN	80	90	23	5 pizze Ø 33	150 CM	18 kw	550

PREZZI E COLORAZIONI

VERNICIATO

18.800,00 €

RAME

26.200,00 €

Forno elettrico
CRYSTAL



	Ø	H	L	P	Interno	Piatto rotante	N	Pizze	Kw	kg
ZG-115	200	212	120	120	131 x 131	Ø 114	7	Ø 33	19	850

ALCUNI PARTICOLARI COSTRUTTIVI

- **Elemento porta:** Crystal è progettato per lavorare a bocca aperta, condizione che favorisce rapidità operativa, continuità di servizio e massima visibilità del piano rotante.
- **Elemento resistenze:** Dieci resistenze nel cielo avvolgono la pizza con un'irradiazione uniforme, mentre otto resistenze nel suolo sostengono la spinta e la struttura dell'impasto durante la rotazione. A completare il sistema, una resistenza posteriore dedicata intercetta il passaggio della pizza concentrandosi nell'irradiare il cornicione mentre il piatto ruota. Questo accorgimento garantisce che anche la parte più esterna della pizza riceva la giusta cottura, evitando zone meno cotte e valorizzando colore, volume e uniformità del bordo.
- **Elemento scheda:** Gestione indipendente della potenza tra cielo e suolo per un controllo preciso della cottura, programmazione automatica delle accensioni giornaliere e una scheda touch evoluta che consente di pianificare il funzionamento del forno e memorizzare numerose ricette personalizzate.

*immagine a scopo illustrativo



“MOVIMENTO E PRECISIONE PER UNA COTTURA PERFETTA, AD OGNI ROTAZIONE.”

La tavola rotante con doppio senso di rotazione e velocità regolabile rappresenta un vero sistema di gestione dinamica del calore all'interno della camera di cottura. La possibilità di invertire il senso di rotazione contribuisce a compensare eventuali differenze di irraggiamento, garantendo una colorazione uniforme e risultati costanti anche a pieno carico.



LA PERFEZIONE NON SI INSEGUE...

CON CRYSTAL, RUOTA

La velocità è regolabile dal 10% al 100%, con un tempo di rotazione che varia da 40 secondi per giro completo (velocità minima) a 11 secondi per giro completo (velocità massima): rotazioni lente favoriscono una cottura più intensa e caratterizzata, ideale per esaltare struttura e sviluppo del cornicione, mentre rotazioni più rapide assicurano una distribuzione estremamente omogenea del calore, perfetta per produzioni delicate o carichi elevati. In questo modo la tavola rotante non è solo un elemento meccanico, ma uno strumento di controllo evoluto che permette di modulare aggressività, uniformità e produttività della cottura in base alle reali esigenze operative.

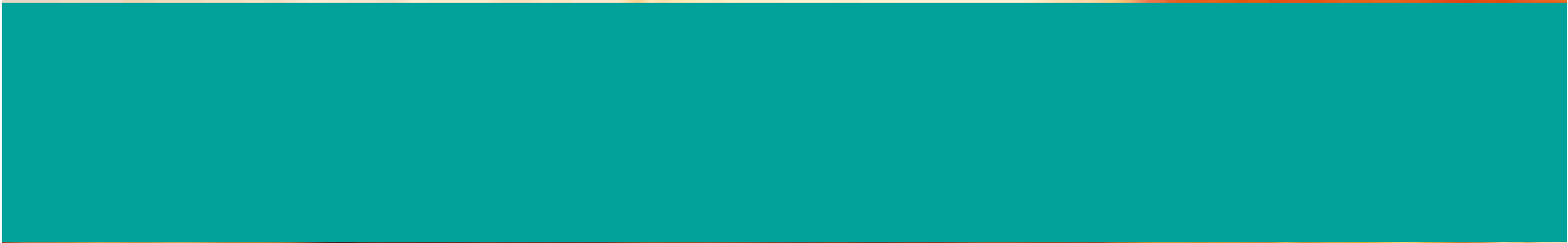
DETTAGLI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

VOLT
400+N+T

TEMP. MAX
480°

DOTATO DI DOPPIA
LUCE







VETRINE *B* BANCHETTI



TERMOVETRINE Vetri dritti

Thermo Showcases straight glasses

CARATTERISTICHE

- Termostato 30-90°
- Termometro Solar
- Vaschetta Umidificazione
- Illuminazione compresa

N.B. Le vetrine oltre i cm 200 di lunghezza hanno il doppio impianto elettrico.

FEATURES

- Thermostat 30-90°
- Solar Thermostat
- Humidification bow
- Lightning system included

Note: The showcases with a length over 200 cm have a double electric system.



50

TERMOVETRINE Vetri curvi

Thermo Showcases curved glasses

CARATTERISTICHE

- Termostato 30-90°C
- Termometro Solar
- Mensola intermedia Inox
- Vaschetta Umidificazione
- Linea 53 - Doppia illuminazione compresa
- Linea 70 - Singola illuminazione

N.B. Le vetrine oltre i cm 200 di lunghezza hanno il doppio impianto elettrico

FEATURES

- Thermostat 30-90°C
- Solar Thermostat
- Intermediate stainless steel shelf
- Humidification bow
- Line 53 - Double lightning system included
- Line 70 - Single lightning system

Note: The showcases with a length over 200 cm have a double electric system.



55

BANCHETTI CALDI Vetri dritti

Straight glasses - Thermo Showcases on cabinet

CARATTERISTICHE

- Termostato 30-90°C
- Termometro Solar
- Vaschetta Umidificazione
- Illuminazione compresa

N.B. Le vetrine oltre i cm 200 di lunghezza hanno il doppio impianto elettrico

FEATURES

- Thermostat 30-90°C
- Solar Thermostat
- Humidification bow
- Lightning system included

Note: The showcases with a length over 200 cm have a double electric system.



58

BANCHETTI CALDI Vetri curvi

Curved glasses - Thermo Showcases on cabinet

CARATTERISTICHE

- Termostato 30-90°C
- Termometro Solar
- Mensola intermedia Inox
- Vaschetta Umidificazione
- Linea 53 - Doppia illuminazione compresa
- Linea 70 - Singola illuminazione

N.B. Le vetrine oltre i cm 200 di lunghezza hanno il doppio impianto elettrico

FEATURES

- Thermostat 30-90°C
- Solar Thermostat
- Intermediate stainless steel shelf
- Humidification bowl
- Line 53 - Double lightning system included
- Line 70 - Single lightning system

Note: The showcases with a length over 200 cm have a double electric system.



60

BAGNOMARIA/SCAFI CALDI

Bain-marie machines/Sandwich warmers

CARATTERISTICHE

BAGNOMARIA

- Termostato 30-60°C (bagnomaria per mozzarelle)
- Termostato 30-90°C (bagnomaria per vaschette GN)
- Piletta scarico acqua

SCAFI CALDI

- Termostato 30-90°C
- Termometro Solar
- Vaschetta Umidificazione

FEATURES

BAIN-MARIE MACHINES

- Thermostat 30-60°C (for mozzarellas)
- Thermostat 30-90°C (for GN bowls)
- Overflow valv

HOT PLATES

- Thermostat 30-90°C
- Solar Thermostat
- Humidification bowl



62

ARMADIO CALDO

warm cabinet

CARATTERISTICHE

- Resistenza caldo secco
- Resistenza caldo umido
- Controllo automatico dell'umidità
- Controllo automatico della quantità d'acqua nella vaschetta per l'umidificazione

OPTIONAL

- WiFi - 4.0

FEATURES

- Dry heat heaters
- Damp heat heaters
- Humidity automatic control
- Automatic control of the water level in the humidification bowl

OPTIONAL

- WiFi - 4.0



66



IMPRESA
4.0

Termovetrine Vetri dritti

Thermo Showcases straight glasses



Tutta la linea delle nostre vetrine è realizzata in vetro temprato che fornisce ai nostri prodotti una resistenza alla rottura di 6-7 volte superiore a quella di una lastra di vetro qualsiasi. Le nostre vetrine possono essere calde o neutre. Inoltre è possibile personalizzarne l'estetica avendo la possibilità di creare la vetrina o la termovetrina più adatta alle proprie esigenze.

The entire line of our showcases is made of tempered glass, that gives our products a breakage resistance 6-7 times higher than that of any pane of glass. Our showcases can be warm or neutral. Furthermore, it is possible to customise their appearance by creating a showcase or thermal showcase that best suits the user's needs.

DETTAGLI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

VOLT
240 MONOFASE

TEMP. MAX
90° C

**TERMOVETRINA
BANCO**

Illuminazione
compresa

CODICE	DIMENSIONI ESTERNE			CAPACITÀ VETRINA		POTENZA MAX	PREZZO	CODICE	PREZZO
	L	P	H	N°	VASSOI	W MAX	EURO	CON TUBOLARI	EURO
TB-50	50	35	45	2	20X25	500	850,00	TB-50T	1.130,00
TB-65	65	40	45	2	25X30	500	1.050,00	TB-65T	1.330,00
TB-80	80	40	45	2	35X30	600	1.350,00	TB-80T	1.630,00
TB-80E	80	53	55	2	35X45	600	1.450,00	TB-80ET	1.730,00
TB-100	100	53	55	3	30X45	1000	1.550,00	TB-100T	1.830,00
TB-100E	100	70	55	2	40X60	1000	1.585,00	TB-100ET	1.865,00
TB-120	120	53	55	3	35X45	1300	1.635,00	TB-120T	1.915,00
TB-120E	120	70	55	2	40X60	1300	1.750,00	TB-120ET	2.030,00
TB-130	130	53	55	3	35X45	1300	1.750,00	TB-130T	2.030,00
TB-130E	130	70	55	3	40X60	1300	1.800,00	TB-130ET	2.080,00
TB-150	150	53	55	4	35X45	1600	1.800,00	TB-150T	2.080,00
TB-150E	150	70	55	3	40X60	1600	1.985,00	TB-150ET	2.265,00
TB-170	170	53	55	4	35X45	1800	1.985,00	TB-170T	2.265,00
TB-170E	170	70	55	4	40X60	1800	2.150,00	TB-170ET	2.430,00
TB-180	180	53	55	5	35X45	1800	2.100,00	TB-180T	2.380,00
TB-200	200	53	60	5	35X45	2000	2.800,00	TB-200T	3.220,00
TB-200E	200	70	60	4	40X60	2000	2.975,00	TB-200ET	3.395,00
TB-220	220	53	60	6	35X45	2600	3.000,00	TB-220T	3.420,00
TB-250	250	53	60	7	35X45	2600	3.150,00	TB-250T	3.570,00

► POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE DELLE MISURE



TERMOVETRINA DA BANCO CON TUBOLARI
THERMO SHOWCASE WITH TUBULAR STRUCTURE

TERMOVETRINA con carrello	CODICE	DIMENSIONI ESTERNE			CAPACITÀ VETRINA		POTENZA MAX	PREZZO		CODICE	PREZZO	
		L	P	H	N°	VASSOI	W MAX	EURO			CON TUBOLARI	EURO
Illuminazione compresa	TC-65	65	40	135	2	25X30	500	1.300,00		TC-65T		1.580,00
	TC-80	80	40	135	2	35X30	600	1.640,00		TC-80T		1.920,00
	TC-80E	80	53	135	2	35X45	600	1.750,00		TC-80ET		2.030,00
	TC-100	100	53	135	3	30X45	1000	1.870,00		TC-100T		2.150,00
	TC-100E	100	70	135	2	40X60	1000	1.930,00		TC-100ET		2.210,00
	TC-120	120	53	135	3	35X45	1300	1.980,00		TC-120T		2.260,00
	TC-120E	120	70	135	2	40X60	1300	2.125,00		TC-120ET		2.405,00
	TC-130	130	53	135	3	35X45	1300	2.125,00		TC-130T		2.405,00
	TC-130E	130	70	135	3	40X60	1300	2.210,00		TC-130ET		2.490,00
	TC-150	150	53	135	4	35X45	1600	2.210,00		TC-150T		2.490,00
	TC-150E	150	70	135	3	40X60	1600	2.415,00		TC-150ET		2.695,00
	TC-170	170	53	135	4	35X45	1800	2.415,00		TC-170T		2.695,00
	TC-170E	170	70	135	4	40X60	1800	2.640,00		TC-170ET		2.920,00
	TC-180	180	53	135	5	35X45	1800	2.585,00		TC-180T		2.865,00
	TC-200	200	53	135	5	35X45	2000	3.300,00		TC-200T		3.720,00
	TC-200E	200	70	135	4	40X60	2000	3.495,00		TC-200ET		3.915,00
	TC-220	220	53	135	6	35X45	2600	3.550,00		TC-220T		3.970,00
	TC-250	250	53	135	7	35X45	2600	3.750,00		TC-250T		4.170,00

TERMOVETRINA con carrello e mensola		DIMENSIONI ESTERNE			CAPACITÀ VETRINA		W MAX	PREZZO			PREZZO	
		L	P	H	N°	VASSOI		EURO			CON TUBOLARI	EURO
Illuminazione compresa	TCM-65	65	40	135	2	25X30	500	1.430,00		TCM-65T		1.710,00
	TCM-80	80	40	135	2	35X30	600	1.750,00		TCM-80T		2.030,00
	TCM-80E	80	53	135	2	35X45	600	1.890,00		TCM-80ET		2.170,00
	TCM-100	100	53	135	3	30X45	1000	2.025,00		TCM-100T		2.305,00
	TCM-100E	100	70	135	2	40X60	1000	2.095,00		TCM-100ET		2.375,00
	TCM-120	120	53	135	3	35X45	1300	2.145,00		TCM-120T		2.425,00
	TCM-120E	120	70	135	2	40X60	1300	2.300,00		TCM-120ET		2.580,00
	TCM-130	130	53	135	3	35X45	1300	2.300,00		TCM-130T		2.580,00
	TCM-130E	130	70	135	3	40X60	1300	2.375,00		TCM-130ET		2.655,00
	TCM-150	150	53	135	4	35X45	1600	2.375,00		TCM-150T		2.655,00
	TCM-150E	150	70	135	3	40X60	1600	2.605,00		TCM-150ET		2.885,00
	TCM-170	170	53	135	4	35X45	1800	2.605,00		TCM-170T		2.885,00
	TCM-170E	170	70	135	4	40X60	1800	2.825,00		TCM-170ET		3.105,00
	TCM-180	180	53	135	5	35X45	1800	2.765,00		TCM-180T		3.045,00
	TCM-200	200	53	135	5	35X45	2000	3.550,00		TCM-200T		3.970,00
	TCM-200E	200	70	135	4	40X60	2000	3.755,00		TCM-200ET		4.175,00
	TCM-220	220	53	135	6	35X45	2600	3.780,00		TCM-220T		4.200,00
	TCM-250	250	53	135	7	35X45	2600	4.080,00		TCM-250T		4.500,00

Imballo Packing € 20,00	Costo mensola supplementare Cost of additional shelf € 140,00 ml	Doppio impianto elettrico Double electrics € 210,00	2 Maniglioni laterali 2 side handles € 240,00	Bancalina di servizio Additional service corner € 220,00 ml
Imballo per spedizione Packing for shipping da € 50,00 ml	Costo mensola inox a griglia Cost of stainless grid shell € 170,00 ml	Differenza cassetto cassa Price difference for a cash drawer € 280,00	Costo illuminazione Cost of lighting € 195,00 ml	



TERMOVETRINA CON CARRELLO
THERMO SHOWCASE WITH TROLLEY



**TERMOVETRINA
 CON CARRELLO E MENSOLA**
*THERMO SHOWCASE
 WITH TROLLEY AND SHELVING*

Termovetrine Vetri curvi

Thermo Showcases curved glasses



LINEA 70 - CON VASCHETTE GASTRONORM E ILLUMINAZIONE SINGOLA SUPERIORE
LINE 70 - WITH GASTRONORM BOWLS AND SINGLE UPPER LIGHTNING

La vetrina curva è realizzata in vetro temprato che fornisce ai nostri prodotti una resistenza alla rottura di 6-7 volte superiore a quella di una lastra di vetro qualsiasi. Inoltre presenta una mensola inferiore inox asolata, sollevata di poco dal piano caldo costituita in modo da facilitare la fuoriuscita dell'umidità. Una successiva mensola inox è poi posizionata sull'asse di mezzzeria della vetrina ed è inclinata in avanti per garantire una visibilità ottimale dei prodotti esposti.

The curved display case is made of tempered glass, that gives our products a 6-7 times the breakage resistance of any pane of glass. In addition, it has a slotted stainless steel lower shelf, slightly raised from the hot surface, so as to facilitate the moisture management. The next stainless steel shelf is placed on the centre axis of the showcase and is tilted forwards to facilitate the visibility of the products that will be placed there.

DETTAGLI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

VOLT
240 MONOFASE

TEMP. MAX
90° C

**TERMOVETRINA
BANCO**

Illuminazione
compresa

CODICE	DIMENSIONI ESTERNE			CAPACITÀ VETRINA		POTENZA MAX	PREZZO
	L	P	H	N°	VASSOI	W MAX	EURO
TB-80C	80	53	60	2	35X45	600	1.915,00
TB-100C	100	53	60	3	30X45	1000	1.980,00
TB-100EC	100	70	60	3	30X60	1000	2.240,00
TB-120C	120	53	60	3	35X45	1300	2.240,00
TB-130EC	130	70	60	3	40X60	1300	2.625,00
TB-150C	150	53	60	4	35X45	1600	2.625,00
TB-150EC	150	70	60	3	45X60	1600	2.805,00
TB-170EC	170	70	60	4	40X60	1600	3.065,00
TB-200C	200	53	60	5	35X45	2000	3.950,00
TB-200EC	200	70	60	4	40X60	2000	4.460,00
TB-240C	240	53	60	6	35X45	2600	4.460,00
TB-260EC	260	70	60	6	40X60	2600	5.215,00
TB-300C	300	53	60	8	35X45	3000	4.965,00
TB-300EC	300	70	60	7	40X60	3000	5.460,00



LINEA 53 - CON DOPPIA ILLUMINAZIONE
LINE 53 - WITH DOUBLE LIGHTNING

TERMOVETRINA con carrello	CODICE	DIMENSIONI ESTERNE			CAPACITÀ CAMERA		POTENZA MAX	PREZZO
		L	P	H	N°	VASSOI	W MAX	EURO
Illuminazione compresa	TC-80C	80	53	140	2	35X45	600	2.215,00
	TC-100C	100	53	140	3	30X45	1000	2.300,00
	TC-100EC	100	70	140	3	30X60	1000	2.585,00
	TC-120C	120	53	140	3	35X45	1300	2.585,00
	TC-130EC	130	70	140	3	40X60	1300	3.035,00
	TC-150C	150	53	140	4	35X45	1600	3.035,00
	TC-150EC	150	70	140	3	45X60	1600	3.235,00
	TC-170EC	170	70	140	4	40X60	1600	3.555,00
	TC-200C	200	53	140	5	35X45	2000	4.450,00
	TC-200EC	200	70	140	4	40X60	2000	4.980,00

TERMOVETRINA con carrello e mensola	CODICE	DIMENSIONI ESTERNE			CAPACITÀ CAMERA		POTENZA MAX	PREZZO
		L	P	H	N°	VASSOI	W MAX	EURO
Illuminazione compresa	TCM-80C	80	53	140	2	35X45	600	2.355,00
	TCM-100C	100	53	140	3	30X45	1000	2.455,00
	TCM-100EC	100	70	140	3	30X60	1000	2.750,00
	TCM-120C	120	53	140	3	35X45	1300	2.750,00
	TCM-130EC	130	70	140	3	40X60	1300	3.200,00
	TCM-150C	150	53	140	4	35X45	1600	3.200,00
	TCM-150EC	150	70	140	3	45X60	1600	3.425,00
	TCM-170EC	170	70	140	4	40X60	1600	3.740,00
	TCM-200C	200	53	140	5	35X45	2000	4.700,00
	TCM-200EC	200	70	140	4	40X60	2000	5.240,00



Imballo
Packing
€ 20,00

Mensola inox a griglia
Stainless grid shell
€ 170,00 ml

2 maniglioni laterali
2 side handles
€ 240,00

Bancalina di servizio
Additional service corner
€ 220,00 ml

Imballo per spedizione
Packing for shipping
da € 80,00 ml

Differenza cassetto cassa
Price difference for a cash drawer
€ 280,00

Doppio impianto elettrico
Double electrics
€ 210,00

Costo Illuminazione
Lighting
€ 195,00 ml



**TERMOVETRINA LINEA 53
CON CARRELLO**
*SHOWCASE LINE 57
WITH TROLLEY*



**TERMOVETRINA LINEA 53
CON CARRELLO E MENSOLA**
*SHOWCASE LINE 53
WITH TROLLEY AND SHELVING*



**TERMOVETRINA LINEA 70
CON CARRELLO**
*SHOWCASE LINE 70
WITH TROLLEY*



**TERMOVETRINA LINEA 70
CON CARRELLO E MENSOLA**
*SHOWCASE LINE 70
WITH TROLLEY AND SHELVING*

Banchetti caldi Vetri dritti

Thermo Showcases straight glasses on cabinet



Tutta la linea delle nostre vetrine che va a costituire i banchetti caldi è realizzata in vetro temprato che fornisce ai nostri prodotti una resistenza alla rottura di 6-7 volte superiore a quella di una lastra di vetro qualsiasi. I nostri prodotti possono essere caldi o neutri. E' possibile personalizzarne l'estetica avendo la possibilità di creare la vetrina o la termovetrina più adatta alle proprie esigenze. Le vetrine calde presentano una mensola inferiore inox asolata, sollevata di poco dal piano caldo costituita in modo da facilitare la fuoriuscita dell'umidità. Una successiva mensola inox è poi posizionata sull'asse di mezzzeria della vetrina ed è inclinata in avanti per facilitare la visibilità dei prodotti che vi saranno inseriti. È possibile inoltre scegliere tra migliaia di combinazioni possibili del banco relative al colore, forma, tipologie di rivestimento e di dimensioni. Tutto ciò conferisce ai nostri prodotti la versatilità all'esposizione di ogni tipo di lavorazione da banco, dal dolce al salato.

The entire line of our hot counters is made of tempered glass, which gives our products 6-7 times the breakage resistance of any sheet of glass. Our products can be hot or neutral. It is possible to customise their appearance by creating the display case or thermo-window that best suits your needs. The hot display cabinets have a slotted stainless steel lower shelf, slightly raised from the hot surface, so as to facilitate the escape of humidity. The next stainless steel shelf is positioned on the centre axis of the display case and is inclined forward to facilitate the visibility of the products to be displayed. It is also possible to choose from thousands of possible combinations of the counter in terms of colour, shape, type of covering and dimensions. All this gives our products the versatility to display all types of work on countertop, from sweet to savoury.

DETTAGLI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

VOLT
240 MONOFASE

TEMP. MAX
90° C

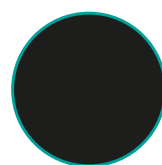
BANCHETTO CALDO

	CODICE		DIMENSIONI ESTERNE			CAPACITÀ VETRINA		POTENZA MAX	PREZZO
	APERTO	CHIUSO	L	P	H	N°	VASSOI	W MAX	EURO
Illuminazione compresa	BA-80	BC-80	80	53	125	2	35X45	600	2.430,00
	BA-100	BC-100	100	53	135	3	30X45	1000	2.600,00
	BA-100E	BC-100E	100	70	135	2	40X60	1000	2.705,00
	BA-120	BC-120	120	53	135	3	35X45	1300	2.755,00
	BA-120E	BC-120E	120	70	135	2	40X60	1300	2.940,00
	BA-130	BC-130	130	53	135	3	35X45	1300	2.940,00
	BA-130E	BC-130E	130	70	135	3	40X60	1300	3.050,00
	BA-150	BC-150	150	53	135	4	35X45	1600	3.050,00
	BA-150E	BC-150E	150	70	135	3	40X60	1600	3.315,00
	BA-170	BC-170	170	53	135	4	35X45	1800	3.315,00
	BA-170E	BC-170E	170	70	135	4	40X60	1800	3.550,00
	BA-180	BC-180	180	53	135	5	35X45	1800	3.500,00
	BA-200*	BC-200*	200	53	135	5	35X45	2000	4.250,00
	BA-200E*	BC-200E*	200	70	135	4	40X60	2000	4.475,00

► POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE DELLE MISURE



Colorazioni disponibili



NERO



CON CORNICE



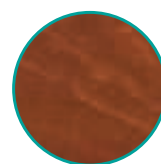
CON CORNICE
BIANCA



BIANCO/NERO



BIANCO/GRIGIO



CON PANNELLATURA

Imballo
Packing
€ 40,00

Differenza cassetto cassa
Price difference for a cash drawer
€ 280,00

Costo mensola supplementare
Cost of additional shelf
€ 140,00 ml

Costo illuminazione
Cost of lighting
€ 195,00 ml

Imballo per spedizione
Packing for shipping
€ 120,00 ml

2 Maniglioni laterali
2 side handles
€ 240,00

Bancalina di servizio
Additional service corner
€ 220,00 ml

Coppia pannelli laterali in legno
Couple of side timber panels
€ 220,00

Personalizzazione pannello
Personalization of the front panel
€ 210,00 ml

Costo mensola inox a griglia
Cost of stainless grid shell
€ 170,00 ml

Doppio impianto elettrico
Double electrics
€ 210,00

*doppio impianto elettrico
e spalla centrale

Banchetti caldi Vetri curvi

Thermo Showcases curved glasses on cabinet



Tutta la linea delle nostre vetrine che va a costituire i banchetti caldi è realizzata in vetro temprato che fornisce ai nostri prodotti una resistenza alla rottura di 6-7 volte superiore a quella di una lastra di vetro qualsiasi. I nostri prodotti possono essere caldi o neutri. E' possibile personalizzarne l'estetica avendo la possibilità di creare la vetrina o la termovetrina più adatta alle proprie esigenze. Le vetrine calde presentano una mensola inferiore inox asolata, sollevata di poco dal piano caldo costituita in modo da facilitare la fuoriuscita dell'umidità. Una successiva mensola inox è poi posizionata sull'asse di mezz'ora della vetrina ed è inclinata in avanti per facilitare la visibilità dei prodotti che vi saranno inseriti. È possibile inoltre scegliere tra migliaia di combinazioni possibili del banco relative al colore, forma, tipologie di rivestimento e di dimensioni. Tutto ciò conferisce ai nostri prodotti la versatilità all'esposizione di ogni tipo di lavorazione da banco, dal dolce al salato.

The entire line of our hot counters is made of tempered glass, which gives our products 6-7 times the breakage resistance of any sheet of glass. Our products can be hot or neutral. It is possible to customise their appearance by creating the display case or thermo-window that best suits your needs. The hot display cabinets have a slotted stainless steel lower shelf, slightly raised from the hot surface, so as to facilitate the escape of humidity. The next stainless steel shelf is positioned on the centre axis of the display case and is inclined forward to facilitate the visibility of the products to be displayed. It is also possible to choose from thousands of possible combinations of the counter in terms of colour, shape, type of covering and dimensions. All this gives our products the versatility to display all types of work on countertop, from sweet to savoury.

DETTAGLI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

VOLT
240 MONOFASE

TEMP. MAX
90° C

BANCHETTO CALDO		CODICE		DIMENSIONI ESTERNE			CAPACITÀ VETRINA		POTENZA MAX	PREZZO
Illuminazione compresa	APERTO	CHIUSO	L	P	H	N°	VASSOI	W MAX	EURO	
	BA-80C	BC-80C	80	53	140	2	35X45	600	2.895,00	
	BA-100C	BC-100C	100	53	140	3	30X45	1000	3.030,00	
	BA-100EC	BC-100EC	100	70	140	2	40X60	1000	3.360,00	
	BA-120C	BC-120C	120	53	140	3	35X45	1300	3.360,00	
	BA-130EC	BC-130EC	130	70	140	3	40X60	1300	3.875,00	
	BA-150C	BC-150C	150	53	140	4	35X45	1600	3.875,00	
	BA-150EC	BC-150EC	150	70	140	3	40X60	1600	4.135,00	
	BA-170EC	BC-170EC	170	70	140	4	40X60	1600	4.465,00	
	BA-200C	BC-200C	200	53	140	5	35X45	2000	5.400,00	
	BA-200EC	BC-200EC	200	70	140	4	40X60	2000	5.960,00	



Imballo
Packing
€ 40,00

Differenza cassetto cassa
Price difference for a cash drawer
€ 280,00

Coppia pannelli laterali in legno
Couple of side timber panels
€ 220,00

Doppio impianto elettrico
Double electrics
€ 210,00

Imballo per spedizione
Packing for shipping
€ 120,00 ml

2 Maniglioni laterali
2 side handles
€ 240,00

Bancalina di servizio Additional
service corner
€ 220,00 ml

Personalizzazione pannello
Personalization of the front panel
€ 210,00 ml

Costo mensola inox a griglia
Cost of stainless grid shell
€ 170,00 ml

Costo illuminazione
Cost of lighting
€ 195,00 ml

Banco espositivo Bagnomaria

Bain-marie showcase



BAGNOMARIA PER VASCHETTE GASTRONORM

BAIN-MARIE FOR GASTRONORM BOWLS

I bagnomaria professionali sono attrezzature semplici da utilizzare ideali nelle cucine di bar, ristoranti e tavole calde. La macchina per la cottura a bagnomaria sfrutta il calore proveniente dall'acqua in ebollizione nel contenitore che a sua volta contiene un ulteriore contenitore con gli alimenti da cuocere o riscaldare.

Questo prodotto è un'ottima soluzione per tutto ciò che tende a bruciarsi facilmente in un supporto ad induzione normale.

Professional bain-marie machines are easy-to-use equipment, ideal for use in the kitchens of cafés, restaurants and diners. The bain-marie cooking machine uses the heat coming from the boiling water in the container, that in turn contains another container with the food to be cooked or heated.

This product is an excellent solution for anything that tends to burn easily in a normal induction support.

DETTAGLI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

VOLT
240 MONOFASE

TEMP. MAX
90° C (vaschette)

TEMP. MAX
60° C (mozzarelle)

PER MOZZARELLA									
CODICE	DIMENSIONI ESTERNE			CAPACITÀ VETRINA		POTENZA MAX	PREZZO		
Da banco	L	P	H	N°	GN	W MAX	EURO	Con carrello	EURO
BMM-60	59	38,5	45	1	1/1 H20	1000	1.100,00	BMMC-60	1.350,00
BMM-70	71	59	45	2	1/1 H20	1000	1.500,00	BMMC-70	1.820,00
BMM-105	104	59	45	3	1/1 H20	1000	1.700,00	BMMC-105	2.045,00
Comprensiva di vaschette Gastronorm con coperchio					Illuminazione non fornita		L'altezza dei carrelli e dei mobili è di 80 cm		

PER VASCHETTE											
CODICE	DIMENSIONI ESTERNE			CAPACITÀ VETRINA		POTENZA MAX	PREZZO				
Da banco	L	P	H	N°	GN	W MAX	EURO	Con carrello	EURO	Con mobile	EURO
BMV-60	60	45	70	1	1/1 H15	1000	1.150,00	BMVC-60	1.400,00	BMB-60	2.050,00
BMV-75	75	60	70	2	1/1 H15	1000	1.500,00	BMVC-75	1.820,00	BMB-75	2.550,00
BMV-106	106	60	70	3	1/1 H15	1000	1.750,00	BMVC-106	2.095,00	BMB-106	2.870,00
BMV-140	140	60	70	4	1/1 H15	2000	2.000,00	BMVC-140	2.430,00	BMB-140	3.250,00
BMV-170	170	60	70	5	1/1 H15	2000	2.400,00	BMVC-170	2.890,00	BMB-170	3.800,00
VETRI DRITTI Gastronorm non fornite						Illuminazione non fornita		L'altezza dei carrelli e dei mobili è di 80 cm			



BAGNOMARIA PER MOZZARELLA
BAIN-MARIE FOR MOZZARELLA

Imballo
Packing
€ 20,00

Imballo per spedizione
Packing for shipping
da € 80,00 ml

Costo mensola supplementare
Cost of additional shelf
€ 140,00 ml

Costo mensola inox a griglia
Cost of stainless grid shell
€ 170,00 ml

Personalizzazione pannello
Personalization of the front panel
€ 210,00 ml

Differenza cassetto cassa
Price difference for a cash drawer
€ 280,00

Zoccolatura
Baseboard
€ 140,00 ml

Costo illuminazione
Cost of lighting
€ 195,00 ml

2 Maniglioni laterali
2 side handles
€ 240,00

Bancalina di servizio Additional
service corner
€ 220,00 ml

Coppia pannelli laterali in legno
Couple of side timber panels
€ 220,00

Scafi caldi *Hot plates*



TECHNICAL DETAILS

VOLT: 240 MONOFASE

TEMP. MAX: 90° C

Completo di vaschetta umidificazione,
termometro solare e termostato 30°/90°

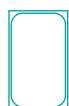
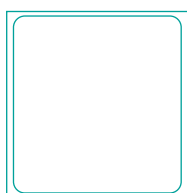
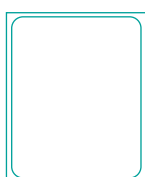
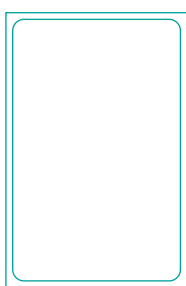


CODICE	DIMENSIONI			POTENZA	VOLT	PREZZO
	L	P	H	W MAX		EURO
SCB-50	50	35	10 (8 scafo + 2 piedi)	500	240	400,00
SCB-65	65	40	10 (8 scafo + 2 piedi)	500	240	600,00
SCB-80	80	40	10 (8 scafo + 2 piedi)	600	240	700,00
SCB-80E	80	53	10 (8 scafo + 2 piedi)	1200	240	750,00
SCB-100	100	53	10 (8 scafo + 2 piedi)	1200	240	850,00
SCB-100E	100	70	10 (8 scafo + 2 piedi)	1200	240	880,00
SCB-120	120	53	10 (8 scafo + 2 piedi)	1300	240	900,00
SCB-120E	120	70	10 (8 scafo + 2 piedi)	1300	240	950,00
SCB-130	130	53	10 (8 scafo + 2 piedi)	1300	240	950,00
SCB-130E	130	70	10 (8 scafo + 2 piedi)	1300	240	1.000,00
SCB-150	150	53	10 (8 scafo + 2 piedi)	1600	240	1.100,00
SCB-150E	150	70	10 (8 scafo + 2 piedi)	1600	240	1.150,00
SCB-170	170	53	10 (8 scafo + 2 piedi)	1800	240	1.180,00
SCB-170E	170	70	10 (8 scafo + 2 piedi)	1800	240	1.200,00
SCB-180	180	53	10 (8 scafo + 2 piedi)	1800	240	1.200,00
SCB-200	200	53	10 (8 scafo + 2 piedi)	2400	240	1.450,00
SCB-200E	200	70	10 (8 scafo + 2 piedi)	2400	240	1.500,00

Sei interessato a questo prodotto ma hai
bisogno di personalizzarlo nelle misure?
Contattaci per ulteriori informazioni



Vaschette e bacinelle *Bowls*



CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI	PREZZO	
BA-11020	Bacinella	530X325X20	27,00	1/1
BA-11040	Bacinella	530X325X40	31,00	
BA-11065	Bacinella	530X325X65	35,00	
BA-11100	Bacinella	530X325X100	43,00	
BA-11150	Bacinella	530X325X150	63,00	
BA-11200	Bacinella	530X325X200	74,00	
CO-11000	Coperchio	530X325	30,00	
BA-12020	Bacinella	325X265X20	16,00	1/2
BA-12040	Bacinella	325X265X40	18,00	
BA-12065	Bacinella	325X265X65	21,00	
BA-12100	Bacinella	325X265X100	27,00	
BA-12150	Bacinella	325X265X150	38,00	
BA-12200	Bacinella	325X265X200	48,00	
CO-12000	Coperchio	325X265	21,00	
BA-23020	Bacinella	353X325X20	19,00	2/3
BA-23040	Bacinella	353X325X40	22,00	
BA-23065	Bacinella	353X325X65	27,00	
BA-23100	Bacinella	353X325X100	34,00	
BA-23150	Bacinella	353X325X150	53,00	
BA-23200	Bacinella	353X325X200	61,00	
CO-23000	Coperchio	353X325	27,00	
BA-13020	Bacinella	325X175X20	16,00	1/3
BA-13040	Bacinella	325X175X40	17,00	
BA-13065	Bacinella	325X175X65	18,00	
BA-13100	Bacinella	325X175X100	22,00	
BA-13150	Bacinella	325X175X150	30,00	
BA-13200	Bacinella	325X175X200	42,00	
CO-13000	Coperchio	325X175	19,00	
BA-14020	Bacinella	265X162X20	14,00	1/4
BA-14040	Bacinella	265X162X40	16,00	
BA-14065	Bacinella	265X162X65	17,00	
BA-14100	Bacinella	265X162X100	19,00	
BA-14150	Bacinella	265X162X150	27,00	
BA-14200	Bacinella	265X162X200	35,00	
CO-14000	Coperchio	265X162	16,00	
BA-16065	Bacinella	176X152X65	15,00	1/6
BA-16100	Bacinella	176X152X100	17,00	
BA-16150	Bacinella	176X152X150	27,00	
BA-16200	Bacinella	176X152X200	42,00	
CO-16000	Coperchio	176X152	16,00	
BA-19065	Bacinella	176X108X65	14,00	1/9
BA-19100	Bacinella	176X108X100	18,00	
CO-19000	Coperchio	176X108	13,00	
FF-11000	Falsi fondi forati	530X325	30,00	
FF-12000	Falsi fondi forati	325X265	21,00	

Armadio Caldo

warm cabinet



Armadio caldo adatto per il mantenimento caldo del prodotto. Viene utilizzato principalmente in panifici o pasticcerie. I comandi di bordo di questa linea sono completamente elettronici, costituiti da un controller touch che permette la regolazione e la gestione dell'umidità della cella. La scheda touch sviluppa anche un controllo del livello dell'acqua all'interno della vaschetta. Quando quest'ultima scende sotto il livello della resistenza, l'intero processo di deumidificazione si interrompe impedendo alla resistenza di danneggiarsi. Tramite la funzione wi-fi è inoltre possibile controllare la cella da remoto tramite dispositivi smart. In questo modo è possibile gestire la temperatura del proprio prodotto esattamente come si preferisce, anche quando si è fuori; e soprattutto possibile ottenere uno storico del processo di calore generato dalla cella.

Warm cabinet suitable for product storage and leavening. It is mainly used in bakeries or pastry shops. The controls of this line are completely electronic, consisting of a touch controller that allows the regulation and management of the humidity of the cell. The touch board also controls the water level inside the basin. When the water level drops below the level of the heating element, the entire dehumidification process is interrupted, preventing the heating element from being damaged. Through the wi-fi function it is also possible to control the cell remotely via smart devices. This allows to manage the leavening of the product exactly as the user likes, even when far from the working place. Above all it is possible to obtain a history of the leavening process generated by the cell.

DETTAGLI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

VOLT
240 MONOFASE

TEMP. MAX
90° C (SECCO) - 120° C (VAPORE)



IMPRESA
4.0

CODICE	DIMENSIONI			CAPACITÀ		POTENZA	SPORTELLI	PREZZO
	L	P	H	N°	TEGLIE	W	N°	EURO
CLC 10/35	56	52	110	10	35X45	1850	1	2.900,00
CLC 10/40	62	68	110	10	40X60	1850	1	3.050,00
CLC 20/35	56	52	195	20	35X45	2100	1	3.300,00
CLC 20/40	62	68	195	20	40X60	2100	1	3.700,00
CLC 40/35	65	80	195	40	35X45	3000	1	4.300,00
CLC 40/40	80	90	195	40	40X60	3000	1	4.750,00
CLC 20XL/35	107	52	195	20+20	35X45	3000	2	6.300,00
CLC 20XL/40	117	67	195	20+20	40X60	3000	2	6.900,00

OPTIONAL

Comandi Wi-Fi o Bluetooth
Conforme alla tecnologia 4.0

+300,00 €



**CONTROLLO AUTOMATICO
DELL'UMIDITÀ E DELL'ACQUA
GRAZIE AL CONTROLLER EVJ506**



**RESISTENZA A BAGNO
IN VASCA INOX
(30° - 120°)**







TAVOLI DA LAVORO  **LAVELLI**



Tavoli con traverse su tre lati

Open countertop tables with beams on three sides



- Struttura in acciaio inox AISI 304
Scotch Brite anticorrosione e antitaglio
Stainless steel structure AISI 304 Scotch Brite anti-corrosion and anti-cut;
- Gambe con struttura tubolare quadro 40x40 Scotch Brite e piedini regolabili
Legs with square tubular structure 40x40 Scotch Brite and adjustable feet;
- Il piano di lavoro è realizzato in acciaio inox finitura Scotch Brite con multistrato di rinforzo
The workshop is made of stainless steel Scotch Brite with reinforced multilayer finishing
- Bordo piano 40mm
The edge of worktop is 40mm
- A richiesta è possibile aggiungere: cassetti, cassetiera, alzatina, ruote, ecc.
On request it can be added: drawers, chest of drawers, splashback, wheels, etc.

Alzatina H10
€ 130,00 ML

Alzatina ribaltabile
€ 280,00 ML

Foro cernita diametro 200
€ 180,00

Vasca a incastro 40x40x30
€ 300,00

Vasca a incastro Diam. 42
€ 280,00

Alzatina H20
€ 150,00 ML

Mensola supplementare
€ 140,00 ML

Ruota
€ 45,00 cad.

Vasca a incastro Diam. 38
€ 270,00

Profondità 60 cm

DIMENSIONI

PREZZO



L X P X H	Tavolo	+ alzatina	+ cassetto	+ alzatina + cassetto
40X60X85	340,00	365,00	-	-
50X60X85	365,00	390,00	-	-
60X60X85	390,00	430,00	640,00	680,00
70X60X85	425,00	460,00	675,00	710,00
80X60X85	460,00	490,00	710,00	740,00
90X60X85	480,00	520,00	730,00	770,00
100X60X85	510,00	575,00	760,00	825,00
110X60X85	540,00	595,00	790,00	845,00
120X60X85	575,00	625,00	825,00	875,00
130X60X85	600,00	655,00	850,00	905,00
140X60X85	625,00	695,00	875,00	945,00
150X60X85	645,00	720,00	895,00	970,00
160X60X85	685,00	750,00	935,00	1.000,00
170X60X85	710,00	770,00	960,00	1.020,00
180X60X85	735,00	805,00	985,00	1.055,00
190X60X85	760,00	825,00	1.010,00	1.075,00
200X60X85	785,00	855,00	1.035,00	1.105,00

Profondità 70 cm



L X P X H	PREZZO			
	Tavolo	+ alzatina	+ cassetto	+ alzatina + cassetto
40X70X85	355,00	380,00	-	-
50X70X85	380,00	415,00	-	-
60X70X85	415,00	450,00	665,00	700,00
70X70X85	450,00	470,00	700,00	720,00
80X70X85	470,00	510,00	720,00	760,00
90X70X85	490,00	540,00	740,00	790,00
100X70X85	520,00	585,00	770,00	835,00
110X70X85	550,00	605,00	800,00	855,00
120X70X85	585,00	635,00	835,00	885,00
130X70X85	605,00	685,00	855,00	935,00
140X70X85	635,00	710,00	885,00	960,00
150X70X85	655,00	735,00	905,00	985,00
160X70X85	695,00	760,00	945,00	1.010,00
170X70X85	720,00	785,00	970,00	1.035,00
180X70X85	750,00	820,00	1.000,00	1.070,00
190X70X85	770,00	850,00	1.020,00	1.100,00
200X70X85	805,00	875,00	1.055,00	1.125,00

Profondità 85 cm



L X P X H	Tavolo	+ alzatina	+ cassetto	+ alzatina + cassetto
100X85X85	595,00	645,00	845,00	895,00
120X85X85	645,00	710,00	895,00	960,00
140X85X85	720,00	785,00	970,00	1.035,00
160X85X85	785,00	865,00	1.035,00	1.115,00
180X85X85	870,00	935,00	1.120,00	1.185,00
200X85X85	950,00	1.020,00	1.200,00	1.270,00
220X85X85	1.050,00	1.135,00	1.300,00	1.385,00
240X85X85	1.150,00	1.245,00	1.400,00	1.495,00
260X85X85	1.270,00	1.350,00	1.520,00	1.600,00
280X85X85	1.395,00	1.450,00	1.645,00	1.700,00
300X85X85	1.535,00	1.615,00	1.785,00	1.865,00
320X85X85	1.690,00	1.795,00	1.940,00	2.045,00
340X85X85	1.855,00	1.980,00	2.105,00	2.230,00
360X85X85	2.035,00	2.160,00	2.285,00	2.410,00
380X85X85	2.245,00	2.390,00	2.495,00	2.640,00

Profondità 100 cm



L X P X H	Tavolo	+ alzatina	+ cassetto	+ alzatina + cassetto
120X100X85	695,00	750,00	945,00	1.000,00
140X100X85	760,00	850,00	1.010,00	1.100,00
160X100X85	845,00	905,00	1.095,00	1.155,00
180X100X85	925,00	995,00	1.175,00	1.245,00
200X100X85	1.010,00	1.080,00	1.260,00	1.330,00
220X100X85	1.120,00	1.195,00	1.370,00	1.445,00
240X100X85	1.215,00	1.310,00	1.465,00	1.560,00
260X100X85	1.350,00	1.435,00	1.600,00	1.685,00
280X100X85	1.480,00	1.570,00	1.730,00	1.820,00
300X100X85	1.625,00	1.720,00	1.875,00	1.970,00
320X100X85	1.790,00	1.905,00	2.040,00	2.155,00
340X100X85	1.975,00	2.105,00	2.225,00	2.355,00
360X100X85	2.170,00	2.290,00	2.420,00	2.540,00
380X100X85	2.390,00	2.525,00	2.640,00	2.775,00

► POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE DELLE MISURE

Tavoli con ripiano inferiore

Open countertop tables with lower shelf



- Struttura in acciaio inox AISI 304
Scotch Brite anticorrosione e antitaglio
Stainless steel structure AISI 304 Scotch Brite anti-corrosion and anti-cut;
- Gambe con struttura tubolare quadro 40x40 Scotch Brite e piedini regolabili
Legs with square tubular structure 40x40 Scotch Brite and adjustable feet;
- Il piano di lavoro è realizzato in acciaio inox finitura Scotch Brite con multistrato di rinforzo
The workshop is made of stainless steel Scotch Brite with reinforced multilayer finishing
- Bordo piano 40mm
The edge of worktop is 40mm
- A richiesta è possibile aggiungere: cassetti, cassettera, alzatina, ruote, ecc.
On request it can be added: drawers, chest of drawers, splashback, wheels, etc.

Alzatina H10
€ 130,00 ML

Alzatina ribaltabile
€ 280,00 ML

Foro cernita diametro 200
€ 180,00

Vasca a incastro 40x40x30
€ 300,00

Vasca a incastro Diam. 42
€ 280,00

Alzatina H20
€ 150,00 ML

Mensola supplementare
€ 140,00 ML

Ruota
€ 45,00 cad.

Vasca a incastro Diam. 38
€ 270,00

Profondità 60 cm

DIMENSIONI

PREZZO



L X P X H	Tavolo	+ alzatina	+ cassetto	+ cassetto + alzatina
40X60X85	385,00	415,00	-	-
50X60X85	405,00	440,00	-	-
60X60X85	425,00	460,00	675,00	710,00
70X60X85	465,00	485,00	715,00	735,00
80X60X85	480,00	520,00	730,00	770,00
90X60X85	520,00	565,00	770,00	815,00
100X60X85	545,00	605,00	800,00	855,00
110X60X85	590,00	640,00	840,00	890,00
120X60X85	610,00	675,00	860,00	925,00
130X60X85	640,00	710,00	890,00	960,00
140X60X85	665,00	745,00	915,00	995,00
150X60X85	695,00	765,00	945,00	1.015,00
160X60X85	745,00	810,00	995,00	1.060,00
170X60X85	765,00	840,00	1.015,00	1.090,00
180X60X85	790,00	855,00	1.040,00	1.105,00
190X60X85	820,00	895,00	1.070,00	1.145,00
200X60X85	865,00	930,00	1.115,00	1.180,00

Profondità 70 cm



DIMENSIONI

PREZZO

L X P X H	Tavolo	+ alzatina	+ cassetto	+ cassetto + alzatina
40X70X85	425,00	460,00	675,00	710,00
50X70X85	455,00	475,00	705,00	725,00
60X70X85	465,00	485,00	715,00	735,00
70X70X85	500,00	525,00	750,00	775,00
80X70X85	520,00	565,00	770,00	815,00
90X70X85	550,00	600,00	800,00	850,00
100X70X85	590,00	640,00	840,00	890,00
110X70X85	625,00	685,00	875,00	935,00
120X70X85	650,00	710,00	900,00	960,00
130X70X85	675,00	750,00	925,00	1.000,00
140X70X85	705,00	770,00	955,00	1.020,00
150X70X85	735,00	805,00	985,00	1.055,00
160X70X85	770,00	850,00	1.020,00	1.100,00
170X70X85	805,00	870,00	1.055,00	1.120,00
180X70X85	820,00	895,00	1.070,00	1.145,00
190X70X85	865,00	930,00	1.115,00	1.180,00
200X70X85	895,00	970,00	1.145,00	1.220,00

Profondità 85 cm



L X P X H	Tavolo	+ alzatina	+ cassetto	+ cassetto + alzatina
100X85X85	640,00	705,00	890,00	955,00
120X85X85	715,00	765,00	965,00	1.015,00
140X85X85	765,00	845,00	1.015,00	1.095,00
160X85X85	845,00	910,00	1.095,00	1.160,00
180X85X85	935,00	1.005,00	1.185,00	1.255,00
200X85X85	1.020,00	1.085,00	1.270,00	1.335,00
220X85X85	1.125,00	1.205,00	1.375,00	1.455,00
240X85X85	1.240,00	1.315,00	1.490,00	1.565,00
260X85X85	1.360,00	1.445,00	1.610,00	1.695,00
280X85X85	1.490,00	1.575,00	1.740,00	1.825,00
300X85X85	1.640,00	1.725,00	1.890,00	1.975,00

Profondità 100 cm



L X P X H	Tavolo	+ alzatina	+ cassetto	+ cassetto + alzatina
120X100X85	750,00	805,00	1.000,00	1.055,00
140X100X85	820,00	885,00	1.070,00	1.135,00
160X100X85	900,00	975,00	1.150,00	1.225,00
180X100X85	995,00	1.065,00	1.245,00	1.315,00
200X100X85	1.090,00	1.155,00	1.340,00	1.405,00
220X100X85	1.195,00	1.280,00	1.445,00	1.530,00
240X100X85	1.320,00	1.410,00	1.570,00	1.660,00
260X100X85	1.455,00	1.540,00	1.705,00	1.790,00
280X100X85	1.595,00	1.675,00	1.845,00	1.925,00
300X100X85	1.750,00	1.850,00	2.000,00	2.100,00

► POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE DELLE MISURE

Tavoli armadiati aperti

Countertop tables closed on three sides



- Struttura in acciaio inox AISI 304
Scotch Brite anticorrosione e antitaglio
Stainless steel structure AISI 304 Scotch Brite anti-corrosion and anti-cut;
- Gambe con struttura tubolare quadro 40x40 Scotch Brite e piedini regolabili
Legs with square tubular structure 40x40 Scotch Brite and adjustable feet;
- Il piano di lavoro è realizzato in acciaio inox finitura Scotch Brite con multistrato di rinforzo
The workshop is made of stainless steel Scotch Brite with reinforced multilayer finishing
- Bordo piano 40mm
The edge of worktop is 40mm
- A richiesta è possibile aggiungere: cassetti, cassettiera, alzatina, ruote, ecc.
On request it can be added: drawers, chest of drawers, splashback, wheels, etc.

Alzatina H10
€ 130,00 ML

Alzatina ribaltabile
€ 280,00 ML

Foro cernita diametro 200
€ 180,00

Vasca a incastro 40x40x30
€ 300,00

Vasca a incastro Diam. 42
€ 280,00

Alzatina H20
€ 150,00 ML

Mensola supplementare
€ 140,00 ML

Ruota
€ 45,00 cad.

Vasca a incastro Diam. 38
€ 270,00

Profondità 60 cm

DIMENSIONI

PREZZO



L X P X H	Tavolo	+ alzatina	+ cassettiera	+ alzatina + cassettiera
60X60X85	640,00	665,00	-	-
70X60X85	675,00	705,00	-	-
80X60X85	705,00	745,00	-	-
90X60X85	735,00	770,00	-	-
100X60X85	760,00	820,00	-	-
110X60X85	795,00	850,00	-	-
120X60X85	825,00	880,00	1.785,00	1.850,00
130X60X85	855,00	930,00	1.815,00	1.890,00
140X60X85	885,00	955,00	1.845,00	1.915,00
150X60X85	910,00	990,00	1.870,00	1.950,00
160X60X85	950,00	1.020,00	1.910,00	1.980,00
170X60X85	975,00	1.050,00	1.935,00	2.010,00
180X60X85	1.010,00	1.080,00	1.970,00	2.040,00
190X60X85	1.035,00	1.115,00	1.995,00	2.075,00
200X60X85	1.075,00	1.140,00	2.035,00	2.100,00

Profondità 70 cm

DIMENSIONI
PREZZO

L X P X H	Tavolo	+ alzatina	+ cassettera	+ alzatina + cassettera
60X70X85	685,00	715,00	-	-
70X70X85	715,00	755,00	-	-
80X70X85	745,00	775,00	-	-
90X70X85	770,00	815,00	-	-
100X70X85	810,00	850,00	-	-
110X70X85	840,00	895,00	-	-
120X70X85	870,00	925,00	1.830,00	1.890,00
130X70X85	900,00	970,00	1.860,00	1.930,00
140X70X85	930,00	1.005,00	1.890,00	1.965,00
150X70X85	960,00	1.025,00	1.920,00	1.985,00
160X70X85	995,00	1.050,00	1.955,00	2.010,00
170X70X85	1.020,00	1.085,00	1.980,00	2.045,00
180X70X85	1.060,00	1.125,00	2.020,00	2.085,00
190X70X85	1.080,00	1.150,00	2.040,00	2.110,00
200X70X85	1.120,00	1.185,00	2.080,00	2.145,00

Profondità 85 cm

L X P X H
Tavolo
+ alzatina
+ cassettera
**+ alzatina
+ cassettera**

100X85X85	855,00	905,00	-	-
120X85X85	935,00	995,00	1.895,00	1.955,00
140X85X85	1.025,00	1.090,00	1.985,00	2.050,00
160X85X85	1.130,00	1.195,00	2.090,00	2.155,00
180X85X85	1.245,00	1.315,00	2.205,00	2.275,00
200X85X85	1.370,00	1.435,00	2.330,00	2.395,00
220X85X85	1.505,00	1.575,00	2.465,00	2.535,00
240X85X85	1.655,00	1.730,00	2.615,00	2.690,00
260X85X85	1.835,00	1.895,00	2.795,00	2.855,00
280X85X85	2.000,00	2.075,00	2.960,00	3.035,00
300X85X85	2.200,00	2.270,00	3.160,00	3.230,00

Profondità 100 cm

L X P X H
Tavolo
+ alzatina
+ cassettera
**+ alzatina
+ cassettera**

120X100X85	1.060,00	1.120,00	2.020,00	2.080,00
140X100X85	1.145,00	1.210,00	2.105,00	2.170,00
160X100X85	1.265,00	1.335,00	2.225,00	2.295,00
180X100X85	1.390,00	1.460,00	2.350,00	2.420,00
200X100X85	1.530,00	1.570,00	2.490,00	2.530,00
220X100X85	1.675,00	1.745,00	2.635,00	2.705,00
240X100X85	1.850,00	1.915,00	2.810,00	2.875,00
260X100X85	2.025,00	2.095,00	2.985,00	3.055,00
280X100X85	2.255,00	2.325,00	3.215,00	3.285,00
300X100X85	2.460,00	2.525,00	3.420,00	3.485,00

Tavoli armadiati a giorno

Countertop tables closed on three sides
with shelf and chest of drawers



- Struttura in acciaio inox AISI 304
Scotch Brite anticorrosione e antitaglio
Stainless steel structure AISI 304 Scotch Brite anti-corrosion and anti-cut;
- Gambe con struttura tubolare quadro 40x40 Scotch Brite e piedini regolabili
Legs with square tubular structure 40x40 Scotch Brite and adjustable feet;
- Il piano di lavoro è realizzato in acciaio inox finitura Scotch Brite con multistrato di rinforzo
The workshop is made of stainless steel Scotch Brite with reinforced multilayer finishing
- Bordo piano 40mm
The edge of worktop is 40mm
- A richiesta è possibile aggiungere: cassetti, cassetiera, alzatina, ruote, ecc.
On request it can be added: drawers, chest of drawers, splashback, wheels, etc.

Alzatina H10
€ 130,00 ML

Alzatina ribaltabile
€ 280,00 ML

Foro cernita diametro 200
€ 180,00

Vasca a incastro 40x40x30
€ 300,00

Vasca a incastro Diam. 42
€ 280,00

Alzatina H20
€ 150,00 ML

Mensola supplementare
€ 140,00 ML

Ruota
€ 45,00 cad.

Vasca a incastro Diam. 38
€ 270,00

Profondità 60 cm

DIMENSIONI

PREZZO



L X P X H	Tavolo	+ alzatina	+ cassetiera	+ cassetiera + alzatina
60X60X85	645,00	675,00	-	-
70X60X85	685,00	715,00	-	-
80X60X85	720,00	760,00	-	-
90X60X85	755,00	795,00	-	-
100X60X85	785,00	850,00	-	-
110X60X85	825,00	885,00	-	-
120X60X85	875,00	935,00	1.835,00	1.895,00
130X60X85	910,00	990,00	1.870,00	1.950,00
140X60X85	955,00	1.025,00	1.915,00	1.985,00
150X60X85	1.015,00	1.080,00	1.975,00	2.040,00
160X60X85	1.060,00	1.135,00	2.020,00	2.095,00
170X60X85	1.120,00	1.185,00	2.080,00	2.145,00
180X60X85	1.170,00	1.240,00	2.130,00	2.200,00
190X60X85	1.215,00	1.295,00	2.175,00	2.255,00
200X60X85	1.280,00	1.340,00	2.240,00	2.300,00

Profondità 70 cm



DIMENSIONI

PREZZO

L X P X H	Tavolo	+ alzatina	+ cassetteria	+ cassetteria + alzatina
60X70X85	685,00	715,00	-	-
70X70X85	720,00	750,00	-	-
80X70X85	755,00	795,00	-	-
90X70X85	785,00	825,00	-	-
100X70X85	825,00	885,00	-	-
110X70X85	875,00	930,00	-	-
120X70X85	910,00	970,00	1.870,00	1.930,00
130X70X85	955,00	1.025,00	1.915,00	1.985,00
140X70X85	1.010,00	1.070,00	1.970,00	2.030,00
150X70X85	1.060,00	1.130,00	2.020,00	2.090,00
160X70X85	1.115,00	1.185,00	2.075,00	2.145,00
170X70X85	1.170,00	1.240,00	2.130,00	2.200,00
180X70X85	1.215,00	1.295,00	2.175,00	2.255,00
190X70X85	1.290,00	1.355,00	2.250,00	2.315,00
200X70X85	1.350,00	1.420,00	2.310,00	2.380,00

Profondità 85 cm



L X P X H

Tavolo

+ alzatina

+ cassetteria

+ cassetteria + alzatina

100X85X85	895,00	950,00	-	-
120X85X85	990,00	1.035,00	1.950,00	1.995,00
140X85X85	1.080,00	1.150,00	2.040,00	2.110,00
160X85X85	1.190,00	1.255,00	2.150,00	2.215,00
180X85X85	1.310,00	1.375,00	2.270,00	2.335,00
200X85X85	1.435,00	1.505,00	2.395,00	2.465,00
220X85X85	1.580,00	1.650,00	2.540,00	2.610,00
240X85X85	1.730,00	1.800,00	2.690,00	2.760,00
260X85X85	1.910,00	1.980,00	2.870,00	2.940,00
280X85X85	2.110,00	2.175,00	3.070,00	3.135,00
300X85X85	2.305,00	2.380,00	3.265,00	3.340,00

Profondità 100 cm



L X P X H

Tavolo

+ alzatina

+ cassetteria

+ cassetteria + alzatina

120X100X85	1.080,00	1.140,00	2.040,00	2.100,00
140X100X85	1.190,00	1.260,00	2.150,00	2.220,00
160X100X85	1.310,00	1.375,00	2.270,00	2.335,00
180X100X85	1.445,00	1.510,00	2.405,00	2.470,00
200X100X85	1.580,00	1.650,00	2.540,00	2.610,00
220X100X85	1.740,00	1.810,00	2.700,00	2.770,00
240X100X85	1.910,00	1.980,00	2.870,00	2.940,00
260X100X85	2.115,00	2.175,00	3.075,00	3.135,00
280X100X85	2.305,00	2.390,00	3.265,00	3.350,00
300X100X85	2.545,00	2.620,00	3.505,00	3.580,00

Tavoli armadiati chiusi

Closed countertop tables



- Struttura in acciaio inox AISI 304
Scotch Brite anticorrosione e antitaglio
Stainless steel structure AISI 304 Scotch Brite anti-corrosion and anti-cut;
- Gambe con struttura tubolare quadro 40x40 Scotch Brite e piedini regolabili
Legs with square tubular structure 40x40 Scotch Brite and adjustable feet;
- Il piano di lavoro è realizzato in acciaio inox finitura Scotch Brite con multistrato di rinforzo
The workshop is made of stainless steel Scotch Brite with reinforced multilayer finishing
- Bordo piano 40mm
The edge of worktop is 40mm
- A richiesta è possibile aggiungere: cassetti, cassetiera, alzatina, ruote, ecc.
On request it can be added: drawers, chest of drawers, splashback, wheels, etc.

Alzatina H10
€ 130,00 ML

Alzatina ribaltabile
€ 280,00 ML

Foro cernita diametro 200
€ 180,00

Vasca a incastro 40x40x30
€ 300,00

Vasca a incastro Diam. 42
€ 280,00

Alzatina H20
€ 150,00 ML

Mensola supplementare
€ 140,00 ML

Ruota
€ 45,00 cad.

Vasca a incastro Diam. 38
€ 270,00

Profondità 60 cm

DIMENSIONI

PREZZO



*Porta a battente

**Porta a battente con modello con cassetiera

L X P X H	Tavolo	+alzatina	+cassetiera	+ cassetiera + alzatina
60X60X85*	850,00	875,00	-	-
70X60X85*	885,00	910,00	-	-
80X60X85*	930,00	970,00	-	-
90X60X85*	970,00	1.010,00	-	-
100X60X85	1.025,00	1.080,00	-	-
110X60X85	1.075,00	1.135,00	-	-
120X60X85**	1.130,00	1.185,00	2.090,00	2.145,00
130X60X85**	1.190,00	1.255,00	2.150,00	2.215,00
140X60X85	1.245,00	1.315,00	2.205,00	2.275,00
150X60X85	1.310,00	1.375,00	2.270,00	2.335,00
160X60X85	1.370,00	1.445,00	2.330,00	2.405,00
170X60X85	1.445,00	1.515,00	2.405,00	2.475,00
180X60X85	1.510,00	1.580,00	2.470,00	2.540,00
190X60X85	1.590,00	1.655,00	2.550,00	2.615,00
200X60X85	1.655,00	1.730,00	2.615,00	2.690,00

Profondità 70 cm



*Porta a battente

**Porta a battente con modello con cassettiera

DIMENSIONI

PREZZO

L X P X H	Tavolo	+alzatina	+cassettiera	+ cassettiera + alzatina
60X70X85*	885,00	910,00	-	-
70X70X85*	930,00	955,00	-	-
80X70X85*	970,00	1.010,00	-	-
90X70X85*	1.025,00	1.070,00	-	-
100X70X85	1.075,00	1.135,00	-	-
110X70X85	1.130,00	1.185,00	-	-
120X70X85**	1.190,00	1.245,00	2.150,00	2.205,00
130X70X85**	1.245,00	1.315,00	2.205,00	2.275,00
140X70X85	1.310,00	1.375,00	2.270,00	2.335,00
150X70X85	1.370,00	1.445,00	2.330,00	2.405,00
160X70X85	1.445,00	1.510,00	2.405,00	2.470,00
170X70X85	1.510,00	1.580,00	2.470,00	2.540,00
180X70X85	1.590,00	1.655,00	2.550,00	2.615,00
190X70X85	1.655,00	1.730,00	2.615,00	2.690,00
200X70X85	1.840,00	1.905,00	2.800,00	2.865,00

Profondità 85 cm



*Porta a battente con modello con cassettiera

L X P X H	Tavolo	+alzatina	+cassettiera	+ cassettiera + alzatina
100X85X85	1.120,00	1.180,00	-	-
120X85X85*	1.230,00	1.290,00	2.190,00	2.250,00
140X85X85*	1.350,00	1.420,00	2.310,00	2.380,00
160X85X85	1.480,00	1.560,00	2.440,00	2.520,00
180X85X85	1.625,00	1.700,00	2.585,00	2.660,00
200X85X85	1.795,00	1.870,00	2.755,00	2.825,00
220X85X85	1.970,00	2.035,00	2.930,00	3.000,00
240X85X85	2.160,00	2.230,00	3.120,00	3.190,00
260X85X85	2.380,00	2.455,00	3.340,00	3.415,00
280X85X85	2.610,00	2.680,00	3.570,00	3.640,00
300X85X85	2.880,00	2.945,00	3.840,00	3.905,00

Profondità 100 cm



*Porta a battente con modello con cassettiera

L X P X H	Tavolo	+alzatina	+cassettiera	+ cassettiera + alzatina
120X100X85*	1.325,00	1.380,00	2.285,00	2.340,00
140X100X85*	1.460,00	1.530,00	2.420,00	2.490,00
160X100X85	1.600,00	1.670,00	2.560,00	2.630,00
180X100X85	1.755,00	1.840,00	2.715,00	2.800,00
200X100X85	1.940,00	2.000,00	2.900,00	2.960,00
220X100X85	2.135,00	2.205,00	3.095,00	3.165,00
240X100X85	2.345,00	2.405,00	3.305,00	3.365,00
260X100X85	2.585,00	2.645,00	3.545,00	3.605,00
280X100X85	2.840,00	2.905,00	3.800,00	3.865,00
300X100X85	3.130,00	3.190,00	4.090,00	4.150,00

► POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE DELLE MISURE

Tavoli armadiati caldi

Warm countertop tables



- Struttura in acciaio inox AISI 304
Scotch Brite anticorrosione e antitaglio
Stainless steel structure AISI 304 Scotch Brite anti-corrosion and anti-cut;
- Ripiano intermedio in acciaio inox forato
Intermediate shelf in perforated stainless steel
- Ante con chiusura a scorrevoli o a battente
Doors with sliding or hinged closure
- Unità di riscaldamento con termostato
Heating unit with thermostat

Alzatina H10
€ 130,00 ML

Alzatina ribaltabile
€ 280,00 ML

Foro cernita diametro 200
€ 180,00

Vasca a incastro 40x40x30
€ 300,00

Vasca a incastro Diam. 42
€ 280,00

Alzatina H20
€ 150,00 ML

Mensola supplementare
€ 140,00 ML

Ruota
€ 45,00 cad.

Vasca a incastro Diam. 38
€ 270,00

CALDO VENTILATO profondità 60 cm



DIMENSIONI			POTENZA MAX V240	PREZZO
L	P	H	W	EURO
100	60	85	650	1.545,00
110	60	85	650	1.610,00
120	60	85	650	1.680,00
130	60	85	650	1.750,00
140	60	85	650	1.815,00
150	60	85	650	1.895,00
160	60	85	1250	1.960,00
170	60	85	1250	2.030,00
180	60	85	1250	2.235,00
190	60	85	1250	2.310,00
200	60	85	1250	2.380,00

CALDO VENTILATO profondità 70 cm



DIMENSIONI			POTENZA MAX V240	PREZZO
L	P	H	W	EURO
100	70	85	650	1.610,00
110	70	85	650	1.680,00
120	70	85	650	1.750,00
130	70	85	650	1.815,00
140	70	85	650	1.895,00
150	70	85	650	1.960,00
160	70	85	1250	2.030,00
170	70	85	1250	2.095,00
180	70	85	1250	2.310,00
190	70	85	1250	2.380,00
200	70	85	1250	2.450,00

Lavamani con comando a ginocchio

Washbasin with knee control



- Struttura in acciaio inox AISI 304
Scotch Brite anticorrosione e antitaglio
*Stainless steel structure AISI 304
Scotch Brite anti-corrosion and anti-cut;*
- Gambe con struttura tubolare quadro
40x40 Scotch Brite e piedini regolabili
*Legs with square tubular structure
40x40 Scotch Brite and adjustable feet;*
- Dotazione standard:
piletta di scarico, tappo
e rubinetto
*Standard equipment:
outlet and overflow valve*
- Porta battente
Porta battente

LAVAMANI SU MOBILE CON PORTA BATTENTE

CODICE	DIMENSIONI			PREZZO
	L	P	H	EURO
LV0081	40	40	85	660,00
LV0080	50	40	85	680,00
LV0079	50	50	85	720,00

LAVAMANI SENZA MOBILE

	L	P	H	EURO
IP0074	40	40	30	520,00
IP0075	50	40	30	530,00
IP0076	50	50	30	540,00

Cassettiera 4 cassetti

Chest of drawers – 4 drawers



DIMENSIONI			PREZZO
L	P	H	EURO
60	70	90	1.180,00
80	70	90	1.230,00
90	70	90	1.500,00
100	70	90	1.640,00

Lavelli INOX Modello aperto linea 60

Stainless steel basin open model - line 60



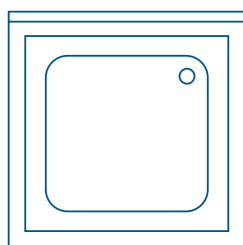
- Struttura in acciaio inox AISI 304 Scotch Brite anticorrosione e antitaglio *Stainless steel structure AISI 304 Scotch Brite anti-corrosion and anti-cut;*
- Gambe con struttura tubolare quadro 40x40 Scotch Brite e piedini regolabili *Legs with square tubular structure 40x40 Scotch Brite and adjustable feet;*
- Top con alzatina paraspruzzi *Top with splash guard protection*
- Vasca con fondo insonorizzato *Tank with soundproof bottom*
- Dotazione standard:
piletta di scarico e troppo pieno *Standard equipment:
outlet and overflow valve*
- A richiesta: rubinetteria *On request: taps*
- A richiesta: lavello con gocciolatoio a sbalzo *On request: taps*

Gocciolatoio da appoggio
€ 160,00

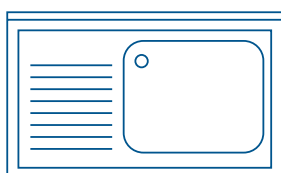
Rubinetto a pedale
€ 350,00

Rubinetto a leva
€ 150,00

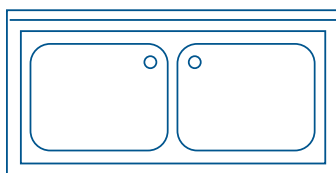
Rubinetto a doccia
€ 400,00



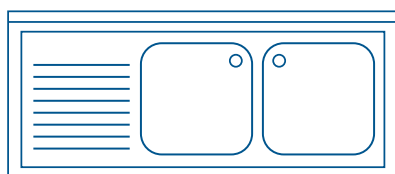
DIMENSIONI	VASCHE		GOCC.	PREZZO	
	N°	DIMENSIONI		Con mensola	Con mensola e rubinetto a leva
50X60X85	1	40X40X30	-	650,00	800,00
60X60X85	1	50X40X30	-	675,00	825,00
70X60X85	1	50X40X30	-	700,00	850,00
80X60X85	1	50X40X30	-	720,00	870,00
90X60X85	1	50X40X30	-	740,00	890,00



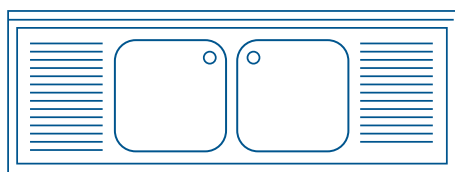
100X60X85	1	50X40X30	1	750,00	900,00
110X60X85	1	50X40X30	1	800,00	950,00
120X60X85	1	50X40X30	1	850,00	1.000,00
130X60X85	1	50X40X30	1	900,00	1.050,00
140X60X85	1	50X40X30	1	950,00	1.100,00
150X60X85	1	50X40X30	1	1.000,00	1.150,00
160X60X85	1	50X40X30	1	1.050,00	1.200,00



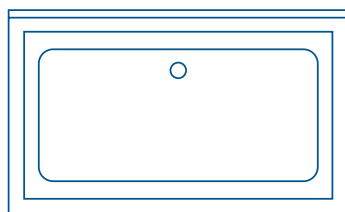
DIMENSIONI	VASCHE		GOCC.	PREZZO	
L X P X H	N°	DIMENSIONI		Con mensola	Con mensola e rubinetto a leva
100X60X85	2	40X40X30	-	1.000,00	1.150,00
110X60X85	2	40X40X30	-	1.050,00	1.200,00
120X60X85	2	50X40X30	-	1.100,00	1.240,00
130X60X85	2	50X40X30	-	1.150,00	1.300,00
140X60X85	2	50X40X30	-	1.200,00	1.350,00



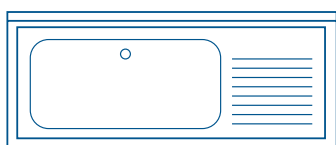
140X60X85	2	40X40X30	1	1.250,00	1.400,00
150X60X85	2	40X40X30	1	1.300,00	1.450,00
160X60X85	2	50X40X30	1	1.350,00	1.500,00
170X60X85	2	50X40X30	1	1.400,00	1.550,00
180X60X85	2	50X40X30	1	1.450,00	1.600,00
190X60X85	2	50X40X30	1	1.500,00	1.650,00
200X60X85	2	50X40X30	1	1.550,00	1.700,00



180X60X85	2	50X40X30	2	1.550,00	1.700,00
190X60X85	2	50X40X30	2	1.600,00	1.750,00
200X60X85	2	50X40X30	2	1.650,00	1.800,00
210X60X85	2	50X40X30	2	1.700,00	1.850,00
220X60X85	2	50X40X30	2	1.750,00	1.900,00
230X60X85	2	50X40X30	2	1.800,00	1.950,00
240X60X85	2	50X40X30	2	1.850,00	2.000,00



VASCONI LAVAVERDURE/LAVAPENTOLE					
100X60X85	1	86X42X35	-	1.250,00	1.400,00
110X60X85	1	86X42X35	-	1.300,00	1.450,00
120X60X85	1	106X42X35	-	1.350,00	1.500,00
130X60X85	1	106X42X35	-	1.400,00	1.550,00
140X60X85	1	114X42X35	-	1.450,00	1.600,00
150X60X85	1	114X42X35	-	1.500,00	1.650,00
160X60X85	1	136X42X35	-	1.550,00	1.700,00
170X60X85	1	136X42X35	-	1.600,00	1.750,00
180X60X85	1	166X42X35	-	1.650,00	1.800,00
190X60X85	1	166X42X35	-	1.700,00	1.850,00
200X60X85	1	166X42X35	-	1.750,00	1.900,00



160X60X85	1	80X42X35	1	1.750,00	1.900,00
190X60X85	1	116X42X35	1	2.100,00	2.250,00
210X60X85	1	136X42X35	1	2.250,00	2.400,00

Lavelli INOX Modello aperto linea 70

Stainless steel basin open model - line 70



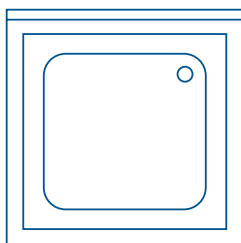
- Struttura in acciaio inox AISI 304
Scotch Brite anticorrosione e antitaglio
Stainless steel structure AISI 304 Scotch Brite anti-corrosion and anti-cut;
- Gambe con struttura tubolare quadro 40x40 Scotch Brite e piedini regolabili
Legs with square tubular structure 40x40 Scotch Brite and adjustable feet;
- Top con alzatina paraspruzzi
Top with splash guard protection
- Vasca con fondo insonorizzato
Tank with soundproof bottom
- Dotazione standard:
piletta di scarico e troppo pieno
*Standard equipment:
outlet and overflow valve*
- A richiesta: rubinetteria
On request: taps
- A richiesta: lavello con gocciolatoio a sbalzo
On request: taps

Gocciolatoio da appoggio
€ 160,00

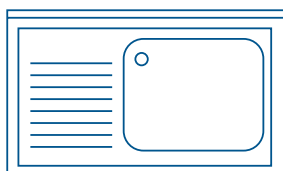
Rubinetto a pedale
€ 350,00

Rubinetto a leva
€ 150,00

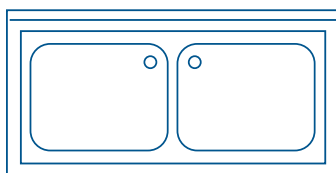
Rubinetto a doccia
€ 400,00



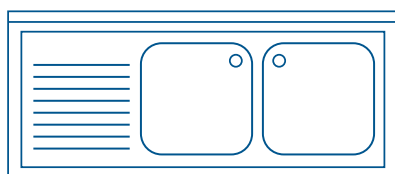
DIMENSIONI	VASCHE		GOCC.	PREZZO	
	L X P X H	N° DIMENSIONI		Con mensola	Con mensola e rubinetto a leva
	50X70X85	1 40X50X30	-	660,00	810,00
	60X70X85	1 50X50X30	-	680,00	830,00
	70X70X85	1 50X50X30	-	715,00	865,00
	80X70X85	1 60X50X30	-	730,00	880,00
	90X70X85	1 60X50X30	-	750,00	900,00



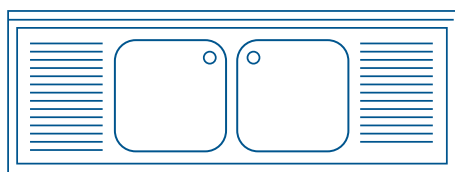
100X70X85	1	50X50X30	1	800,00	950,00
110X70X85	1	50X50X30	1	850,00	1.000,00
120X70X85	1	60X50X30	1	900,00	1.050,00
130X70X85	1	60X50X30	1	950,00	1.100,00
140X70X85	1	60X50X30	1	1.000,00	1.150,00
150X70X85	1	60X50X30	1	1.050,00	1.200,00
160X70X85	1	60X50X30	1	1.100,00	1.250,00



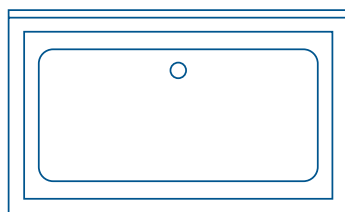
DIMENSIONI L X P X H	VASCHE		GOCC.	PREZZO	
	N°	DIMENSIONI		Con mensola	Con mensola e rubinetto a leva
100X70X85	2	40X50X30	-	1.050,00	1.200,00
110X70X85	2	40X50X30	-	1.100,00	1.250,00
120X70X85	2	50X50X30	-	1.150,00	1.300,00
130X70X85	2	50X50X30	-	1.200,00	1.350,00
140X70X85	2	50X50X30	-	1.250,00	1.400,00



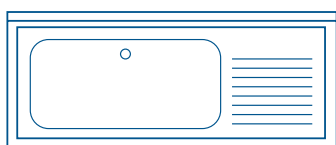
140X70X85	2	40X50X30	1	1.300,00	1.450,00
150X70X85	2	40X50X30	1	1.350,00	1.500,00
160X70X85	2	50X50X30	1	1.400,00	1.550,00
170X70X85	2	50X50X30	1	1.450,00	1.600,00
180X70X85	2	60X50X30	1	1.500,00	1.650,00
190X70X85	2	60X50X30	1	1.550,00	1.700,00
200X70X85	2	60X50X30	1	1.600,00	1.750,00



180X70X85	2	50X50X30	2	1.600,00	1.750,00
190X70X85	2	50X50X30	2	1.650,00	1.800,00
200X70X85	2	50X50X30	2	1.700,00	1.850,00
210X70X85	2	50X50X30	2	1.750,00	1.900,00
220X70X85	2	60X50X30	2	1.800,00	1.950,00
230X70X85	2	60X50X30	2	1.850,00	2.000,00
240X70X85	2	60X50X30	2	1.900,00	2.050,00



VASCONI LAVAVERDURE/LAVAPENTOLE					
100X70X85	1	86X50X35	-	1.300,00	1.450,00
110X70X85	1	86X50X35	-	1.350,00	1.500,00
120X70X85	1	106X50X35	-	1.400,00	1.550,00
130X70X85	1	106X50X35	-	1.450,00	1.600,00
140X70X85	1	114X50X35	-	1.500,00	1.650,00
150X70X85	1	114X50X35	-	1.550,00	1.700,00
160X70X85	1	136X50X35	-	1.600,00	1.750,00
170X70X85	1	136X50X35	-	1.650,00	1.800,00
180X70X85	1	166X50X35	-	1.700,00	1.850,00
190X70X85	1	166X50X35	-	1.750,00	1.900,00
200X70X85	1	166X50X35	-	1.800,00	1.950,00



160X70X85	1	80X50X35	1	1.800,00	1.950,00
190X70X85	1	116X50X35	1	2.150,00	2.300,00
210X70X85	1	136X50X35	1	2.300,00	2.450,00

Lavelli INOX Modello armadiato linea 60

Stainless steel basin closed model - line 60



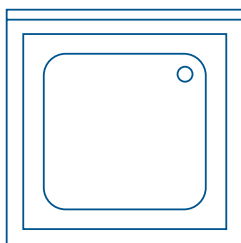
- Struttura in acciaio inox AISI 304
Scotch Brite anticorrosione e antitaglio
Stainless steel structure AISI 304 Scotch Brite anti-corrosion and anti-cut;
- Gambe con struttura tubolare quadro 40x40 Scotch Brite e piedini regolabili
Legs with square tubular structure 40x40 Scotch Brite and adjustable feet;
- Top con alzatina paraspruzzi
Top with splash guard protection
- Vasca con fondo insonorizzato
Tank with soundproof bottom
- Dotazione standard:
piletta di scarico e troppo pieno
*Standard equipment:
outlet and overflow valve*
- A richiesta: rubinetteria
On request: taps
- A richiesta: lavello con
gocciolatoio a sbalzo
On request: taps

Gocciolatoio da appoggio
€ 160,00

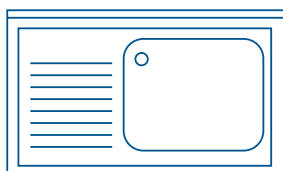
Rubinetto a pedale
€ 350,00

Rubinetto a leva
€ 150,00

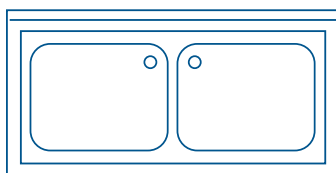
Rubinetto a doccia
€ 400,00



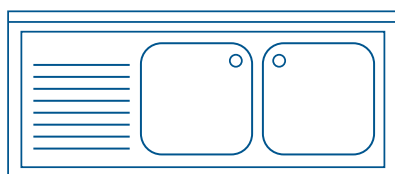
DIMENSIONI	VASCHE		GOCC.	PREZZO	
	L X P X H	N° DIMENSIONI		Armadiato	Armadiato con rubinetto a leva
50X60X85	1	40X40X30	-	1.050,00	1.200,00
60X60X85	1	50X40X30	-	1.100,00	1.250,00
70X60X85	1	50X40X30	-	1.150,00	1.300,00
80X60X85	1	50X40X30	-	1.200,00	1.350,00
90X60X85	1	50X40X30	-	1.250,00	1.400,00



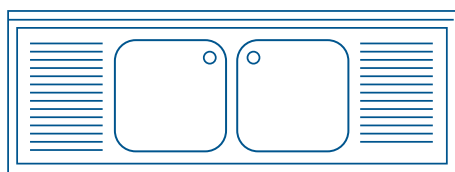
100X60X85	1	50X40X30	1	1.350,00	1.500,00
110X60X85	1	50X40X30	1	1.400,00	1.550,00
120X60X85	1	50X40X30	1	1.450,00	1.600,00
130X60X85	1	50X40X30	1	1.500,00	1.650,00
140X60X85	1	50X40X30	1	1.550,00	1.700,00
150X60X85	1	50X40X30	1	1.600,00	1.750,00
160X60X85	1	50X40X30	1	1.650,00	1.800,00



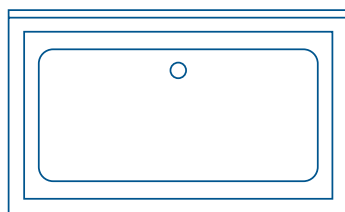
DIMENSIONI L X P X H	VASCHE		GOCC.	PREZZO	
	N°	DIMENSIONI		Armadiato	Armadiato con rubinetto a leva
100X60X85	2	40X40X30	-	1.600,00	1.750,00
110X60X85	2	40X40X30	-	1.650,00	1.800,00
120X60X85	2	50X40X30	-	1.700,00	1.850,00
130X60X85	2	50X40X30	-	1.750,00	1.900,00
140X60X85	2	50X40X30	-	1.800,00	1.950,00



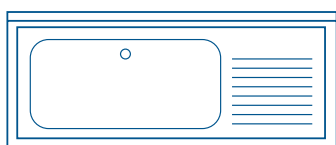
140X60X85	2	40X40X30	1	1.950,00	2.100,00
150X60X85	2	40X40X30	1	2.000,00	2.150,00
160X60X85	2	50X40X30	1	2.050,00	2.200,00
170X60X85	2	50X40X30	1	2.100,00	2.250,00
180X60X85	2	50X40X30	1	2.150,00	2.300,00
190X60X85	2	50X40X30	1	2.200,00	2.350,00
200X60X85	2	50X40X30	1	2.250,00	2.400,00



180X60X85	2	50X40X30	2	2.350,00	2.500,00
190X60X85	2	50X40X30	2	2.400,00	2.550,00
200X60X85	2	50X40X30	2	2.450,00	2.600,00
210X60X85	2	50X40X30	2	2.500,00	2.650,00
220X60X85	2	50X40X30	2	2.550,00	2.700,00
230X60X85	2	50X40X30	2	2.600,00	2.750,00
240X60X85	2	50X40X30	2	2.650,00	2.800,00



VASCONI LAVAVERDURE/LAVAPENTOLE					
100X60X85	1	86X42X35	-	1.800,00	1.950,00
110X60X85	1	86X42X35	-	1.850,00	2.000,00
120X60X85	1	106X42X35	-	1.900,00	2.050,00
130X60X85	1	106X42X35	-	1.950,00	2.100,00
140X60X85	1	114X42X35	-	2.000,00	2.150,00
150X60X85	1	114X42X35	-	2.050,00	2.200,00
160X60X85	1	136X42X35	-	2.100,00	2.250,00
170X60X85	1	136X42X35	-	2.150,00	2.300,00
180X60X85	1	166X42X35	-	2.200,00	2.350,00
190X60X85	1	166X42X35	-	2.250,00	2.400,00
200X60X85	1	166X42X35	-	2.300,00	2.450,00



160X60X85	1	80X42X35	1	2.450,00	2.600,00
190X60X85	1	116X42X35	1	2.750,00	2.900,00
210X60X85	1	136X42X35	1	3.050,00	3.200,00

Lavelli INOX Modello armadiato linea 70

Stainless steel basin closed model - line 70



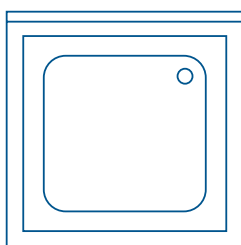
- Struttura in acciaio inox AISI 304
Scotch Brite anticorrosione e antitaglio
Stainless steel structure AISI 304 Scotch Brite anti-corrosion and anti-cut;
- Gambe con struttura tubolare quadro 40x40 Scotch Brite e piedini regolabili
Legs with square tubular structure 40x40 Scotch Brite and adjustable feet;
- Top con alzatina paraspruzzi
Top with splash guard protection
- Vasca con fondo insonorizzato
Tank with soundproof bottom
- Dotazione standard:
piletta di scarico e troppo pieno
*Standard equipment:
outlet and overflow valve*
- A richiesta: rubinetteria
On request: taps
- A richiesta: lavello con
gocciolatoio a sbalzo
On request: taps

Gocciolatoio da appoggio
€ 160,00

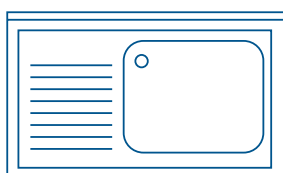
Rubinetto a pedale
€ 350,00

Rubinetto a leva
€ 150,00

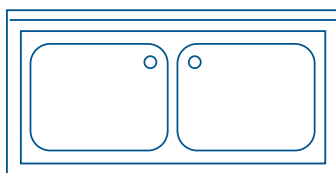
Rubinetto a doccia
€ 400,00



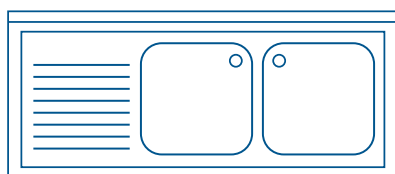
DIMENSIONI	VASCHE		GOCC.	PREZZO	
	N°	DIMENSIONI		Armadiato	Armadiato con rubinetto a leva
50X70X85	1	40X50X30	-	1.100,00	1.250,00
60X70X85	1	50X50X30	-	1.150,00	1.300,00
70X70X85	1	50X50X30	-	1.200,00	1.350,00
80X70X85	1	60X50X30	-	1.250,00	1.400,00
90X70X85	1	60X50X30	-	1.300,00	1.450,00



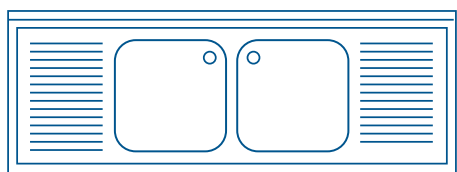
100X70X85	1	50X50X30	1	1.400,00	1.550,00
110X70X85	1	50X50X30	1	1.450,00	1.600,00
120X70X85	1	60X50X30	1	1.500,00	1.650,00
130X70X85	1	60X50X30	1	1.550,00	1.700,00
140X70X85	1	60X50X30	1	1.600,00	1.750,00
150X70X85	1	60X50X30	1	1.650,00	1.800,00
160X70X85	1	60X50X30	1	1.700,00	1.850,00



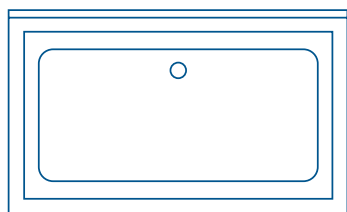
DIMENSIONI	VASCHE		GOCC.	PREZZO	
L X P X H	N°	DIMENSIONI		Armadiato	Armadiato con rubinetto a leva
100X70X85	2	40X50X30	-	1.650,00	1.800,00
110X70X85	2	40X50X30	-	1.700,00	1.850,00
120X70X85	2	50X50X30	-	1.750,00	1.900,00
130X70X85	2	50X50X30	-	1.800,00	1.950,00
140X70X85	2	50X50X30	-	1.850,00	2.000,00



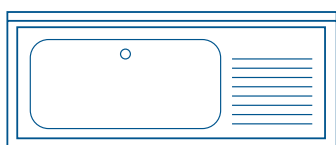
140X70X85	2	40X50X30	1	2.000,00	2.150,00
150X70X85	2	40X50X30	1	2.050,00	2.200,00
160X70X85	2	50X50X30	1	2.100,00	2.250,00
170X70X85	2	50X50X30	1	2.150,00	2.300,00
180X70X85	2	60X50X30	1	2.200,00	2.350,00
190X70X85	2	60X50X30	1	2.250,00	2.400,00
200X70X85	2	60X50X30	1	2.300,00	2.450,00



180X70X85	2	50X50X30	2	2.400,00	2.550,00
190X70X85	2	50X50X30	2	2.450,00	2.600,00
200X70X85	2	50X50X30	2	2.500,00	2.650,00
210X70X85	2	50X50X30	2	2.550,00	2.700,00
220X70X85	2	60X50X30	2	2.600,00	2.750,00
230X70X85	2	60X50X30	2	2.650,00	2.800,00
240X70X85	2	60X50X30	2	2.700,00	2.850,00



VASCONI LAVAVERDURE/LAVAPENTOLE					
100X70X85	1	86X50X35	-	1.850,00	2.000,00
110X70X85	1	86X50X35	-	1.900,00	2.050,00
120X70X85	1	106X50X35	-	1.950,00	2.100,00
130X70X85	1	106X50X35	-	2.000,00	2.150,00
140X70X85	1	114X50X35	-	2.050,00	2.200,00
150X70X85	1	114X50X35	-	2.100,00	2.250,00
160X70X85	1	136X50X35	-	2.150,00	2.300,00
170X70X85	1	136X50X35	-	2.200,00	2.350,00
180X70X85	1	166X50X35	-	2.250,00	2.400,00
190X70X85	1	166X50X35	-	2.375,00	2.525,00
200X70X85	1	166X50X35	-	2.500,00	2.650,00



160X70X85	1	80X50X35	1	2.550,00	2.700,00
190X70X85	1	116X50X35	1	2.850,00	3.000,00
210X70X85	1	136X50X35	1	3.100,00	3.250,00





NEUTRO



Carrelli portateglie e teglie

Tray rack trolley and trays



CARRELLI PORTATEGLIE

DESCRIZIONE	DIMENSIONI			CAPACITÀ		PREZZO
	L	P	H	N°	TEGLIE	EURO
BINARI APERTO ENTRATA LATO CM 45	50	40	175	15	35X45	600,00
BINARI APERTO ENTRATA LATO CM 60	65	45	175	15	40X60	710,00
BINARI APERTO ENTRATA LATO CM 45	50	40	175	20	35X45	710,00
BINARI APERTO ENTRATA LATO CM 60	65	45	175	20	40X60	770,00
BINARI APERTO ENTRATA LATO CM 40	45	60	175	15	40X60	710,00
BINARI APERTO ENTRATA LATO CM 40	45	60	175	20	40X60	770,00
BRACCIA APERTO	50	40	175	15	35X45	790,00
BRACCIA APERTO	55	50	175	15	40X60	850,00
DOPPIE BRACCIA APERTO	40	90	175	30	35X45	850,00
DOPPIE BRACCIA APERTO	55	90	175	30	40X60	930,00
BINARI CHIUSO ENTRATA LATO CM 45	52	52	180	15	35X45	1.550,00
BINARI CHIUSO ENTRATA LATO CM 60	60	67	180	15	40X60	1.700,00
BINARI CHIUSO ENTRATA LATO CM 45	52	52	180	20	35X45	1.600,00
BINARI CHIUSO ENTRATA LATO CM 60	60	67	180	20	40X60	1.800,00



TEGLIE

DESCRIZIONE	DIMENSIONI			LAMIERA IN FERRO BLUITO	LAMIERA IN FERRO ALLUMINATA	LAMIERA IN ALLUMINIO	LAMIERA INOX
	L	P	H	PREZZO	PREZZO	PREZZO	PREZZO
TEGLIE PER FORNO	45	35	2,5	18,00	17,00	22,00	28,00
TEGLIE PER FORNO	45	35	4	20,00	19,00	25,00	30,00
TEGLIE PER FORNO	60	40	2,5	22,00	21,00	28,00	35,00
TEGLIE PER FORNO	60	40	4	23,00	22,00	32,00	38,00
TEGLIA MICROFORATA	60	40	2,5	-	-	45,00	-

Armadi 4 ripiani inox

Cabinets 4 stainless steel shelves



Struttura in acciaio inox AISI 304
Scotch Brite anticorrosione e antitaglio
Stainless steel structure AISI 304 Scotch Brite anti-corrosion and anti-cut;

Disponibile con ante scorrevoli o a battenti
Available with swing or sliding doors

ARMADIO CON PORTA BATTENTE

UNA PORTA BATTENTE			
DIMENSIONI			PREZZO
L	P	H	EURO
50	50	200	2.100,00
60	50	200	2.150,00
70	50	200	2.250,00
50	60	200	2.150,00
60	60	200	2.250,00
70	60	200	2.120,00
50	70	200	2.220,00
60	70	200	2.280,00
70	70	200	2.350,00

DOPPIA PORTA BATTENTE			
DIMENSIONI			PREZZO
L	P	H	EURO
80	50	200	2.750,00
100	50	200	2.850,00
120	50	200	3.100,00
80	60	200	2.800,00
100	60	200	2.950,00
120	60	200	3.220,00
80	70	200	2.900,00
100	70	200	3.050,00
120	70	200	3.310,00

ARMADIO CON PORTA SCORREVOLE

PROFONDITÀ 50 CM			
DIMENSIONI			PREZZO
L	P	H	EURO
100	50	200	2.420,00
110	50	200	2.530,00
120	50	200	2.640,00
130	50	200	2.750,00
140	50	200	2.860,00
150	50	200	2.970,00
160	50	200	3.070,00
170	50	200	3.210,00
180	50	200	3.350,00
190	50	200	3.490,00
200	50	200	3.630,00

PROFONDITÀ 60 CM			
DIMENSIONI			PREZZO
L	P	H	EURO
100	60	200	2.500,00
110	60	200	2.610,00
120	60	200	2.720,00
130	60	200	2.830,00
140	60	200	2.940,00
150	60	200	3.050,00
160	60	200	3.160,00
170	60	200	3.300,00
180	60	200	3.440,00
190	60	200	3.590,00
200	60	200	3.740,00

PROFONDITÀ 70 CM			
DIMENSIONI			PREZZO
L	P	H	EURO
100	70	200	2.620,00
110	70	200	2.670,00
120	70	200	2.790,00
130	70	200	2.900,00
140	70	200	3.010,00
150	70	200	3.130,00
160	70	200	3.240,00
170	70	200	3.380,00
180	70	200	3.510,00
190	70	200	3.650,00
200	70	200	3.790,00

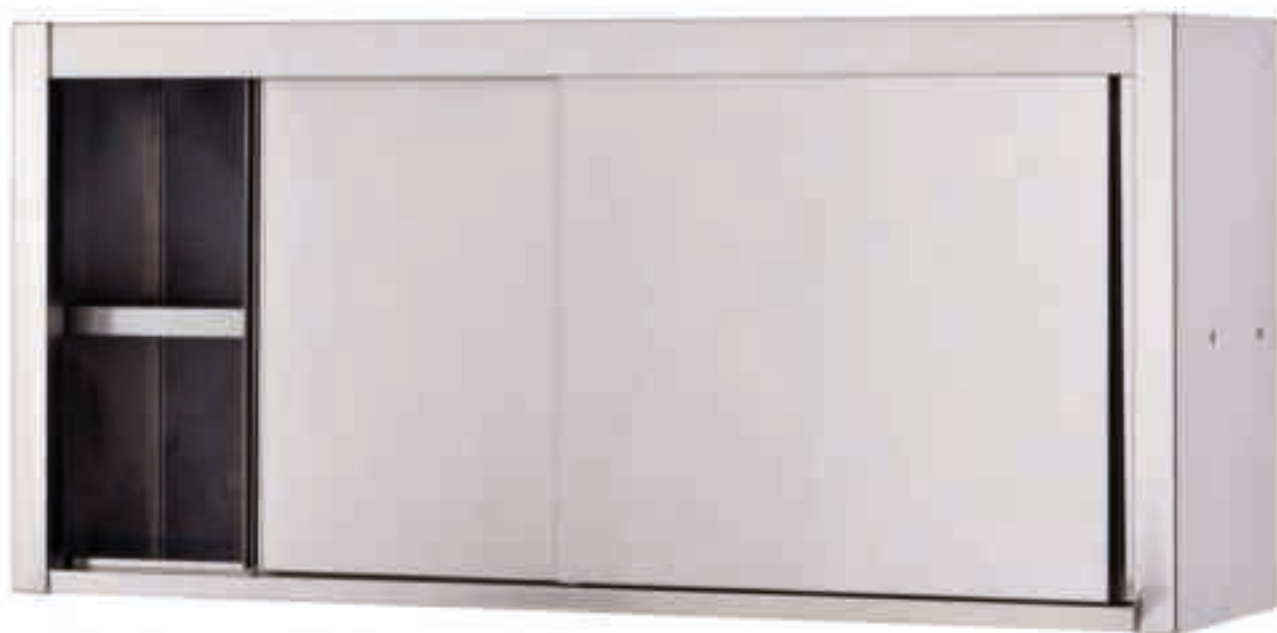


ARMADI DI CONSERVAZIONE

DIMENSIONI			CAPACITÀ		SPORTELLI	LAMIERA INOX
L	P	H	N°	TIPO	N°	PREZZO
100	57	205	12	contenitori	2	2.940,00
100	57	205	16	contenitori	2	3.200,00
CONTENITORE PER ARMADIO DIMENSIONI CM 80X45X9						75,00

Pensili INOX

Stainless steel cupboards



Struttura in acciaio inox AISI 304
Scotch Brite anticorrosione e antitaglio
Stainless steel structure AISI 304 Scotch Brite anti-corrosion and anti-cut;

Struttura formata da ripiano inferiore, piano di copertura, fianchi e schienale
The structure is formed by the lower shelf, covering plan, sides and back

È possibile avere pensili con antina battente, con antine scorrevoli con ripiano scolapiatti
It's possible to have wall cabinets with swing door, sliding doors and dish drainer shelf



PORTA BATTENTE CON 1 RIPIANO			
DIMENSIONI			PREZZO
L	P	H	EURO
40*	40	66	690,00
50*	40	66	710,00
60*	40	66	750,00
70*	40	66	790,00
80**	40	66	820,00
100**	40	66	870,00
120**	40	66	970,00

PORTA BATTENTE CON 2 RIPIANI			
DIMENSIONI			PREZZO
L	P	H	EURO
40*	40	90	830,00
50*	40	90	870,00
60*	40	90	910,00
70*	40	90	940,00
80**	40	90	980,00
100**	40	90	1.050,00
120**	40	90	1.150,00

*1 porta a battente

**2 porte a battente



AD ANGOLO						
DIMENSIONI						PREZZO
A	B	C	D	E	H	EURO
40	70	70	40	40	66	1.220,00
40	70	70	40	40	90	1.980,00

PORTE SCORREVOLI A UN RIPIANO			
DIMENSIONI			PREZZO
L	P	H	EURO
80	40	66	580,00
90	40	66	620,00
100	40	66	660,00
110	40	66	690,00
120	40	66	730,00
130	40	66	770,00
140	40	66	810,00
150	40	66	850,00
160	40	66	900,00
170	40	66	950,00
180	40	66	990,00
190	40	66	1.050,00
200	40	66	1.100,00

PORTE SCORREVOLI CON SGOCCIOLATOIO			
DIMENSIONI			PREZZO
L	P	H	EURO
80	40	66	650,00
90	40	66	680,00
100	40	66	720,00
110	40	66	760,00
120	40	66	800,00
130	40	66	850,00
140	40	66	890,00
150	40	66	940,00
160	40	66	990,00
170	40	66	1.050,00
180	40	66	1.100,00
190	40	66	1.150,00
200	40	66	1.220,00

PORTE SCORREVOLI CON DUE RIPIANI			
DIMENSIONI			PREZZO
L	P	H	EURO
100	40	90	940,00
110	40	90	1.000,00
120	40	90	1.050,00
130	40	90	1.100,00
140	40	90	1.150,00
150	40	90	1.230,00
160	40	90	1.290,00

PORTE SCORREVOLI CON DUE RIPIANI E SGOCCIOLATOIO			
DIMENSIONI			PREZZO
L	P	H	EURO
100	40	90	1.040,00
110	40	90	1.100,00
120	40	90	1.150,00
130	40	90	1.220,00
140	40	90	1.290,00
150	40	90	1.350,00
160	40	90	1.430,00

Accessori bar

Coffee accessories



ACCESSORI PER BANCHI	
DESCRIZIONE	PREZZO
VASCA AD INCASSO ø 26	175,00
VASCA AD INCASSO ø 30	180,00
VASCA AD INCASSO ø 33	190,00
VASCA AD INCASSO ø 36	200,00
VASCA AD INCASSO ø 38	210,00
VASCA AD INCASSO ø 42	220,00
TRAMOGGIA RIFIUTI	610,00
TRAMOGGINA	380,00
CASSETTO NEUTRO (BATTIFONDI)	270,00
CASSETTO CASSA	250,00
CASSETTO CASSA CON SERRATURA	290,00
CASSETTO CASSA CON SERRATURA E PORTA MONETE	340,00



BANCO APPOGGIO MACCHINA DA CAFFÈ CON UN CASSETTO			
DIMENSIONI			PREZZO
L	P	H	EURO
100	60	110	2.250,00
120	60	110	2.700,00
150	60	110	3.000,00

PIANO APPOGGIO MACCHINA DA CAFFÈ CON UN CASSETTO			
DIMENSIONI			PREZZO
L	P	H	EURO
100	60	22	1.100,00
120	60	22	1.350,00
150	60	22	1.650,00

Pattumiere e tramogge

Waste bins

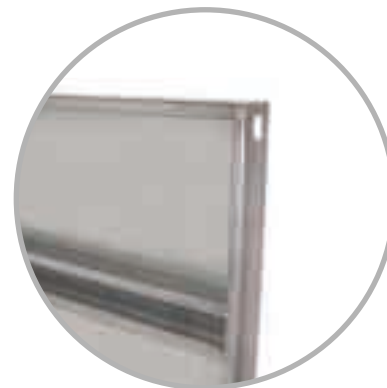


PATTUMIERE				
DESCRIZIONE	DIMENSIONI		CAPACITÀ	PREZZO
	Ø x H	LT	SENZA PEDALE	CON PEDALE
PATTUMIERA ACCIAIO	38X60	50	300,00	370,00
PATTUMIERA ACCIAIO	45X60	75	340,00	410,00
PATTUMIERA ACCIAIO	45X69	90	380,00	450,00

TRAMOGGE					
DESCRIZIONE	DIMENSIONI			CAPACITÀ	PREZZO
	L	P	H	LT	EURO
TRAMOGGIA PER FARINA	40	61	79	125	650,00
TRAMOGGIA PER FARINA	40	70	79	150	700,00
TRAMOGGIA PER FARINA	47	75	79	190	750,00

Scaffalature

Shelvings



PIANETTI LISCI

Kit bulloni e dadi inox €5,00 per ogni mensola
Set of bolts and screw nuts €5,00 for each shelf

Staffe per mensola a muro €25,00 cadauna
Stirrups for wall shelves €25,00 each

CARATTERISTICHE

Pianetti lisci per scaffalature inox 18/10 AISI 304.
Ideali per celle frigorifere, dispense, arredamenti di
grandi cucine e magazzini alimentari

FEATURES

Smooth Shelves for stainless steel shelving 18/10 AISI 304. Perfect for refrigerated cells, furniture stores of big kitchen and food stores.

PIANETTI ASOLATI

Kit bulloni e dadi inox €5,00 per ogni mensola
Set of bolts and screw nuts €5,00 for each shelf

Staffe per mensola a muro €25,00 cadauna
Stirrups for wall shelves €25,00 each

CARATTERISTICHE

Pianetti asolati per scaffalature inox 18/10 AISI 304.
Ideali per lo stoccaggio in celle di carni, salumi, pesce
e formaggi.

FEATURES

Perforated Shelves for stainless steel shelving 18/10 AISI 304. Perfect for storing in cells meat, cold cuts, fish and cheese.

PIANETTI LISCI		
DIMENSIONI	Portata con distribuzione uniforme del peso	PREZZO
LXP	KG	EURO
60X30	200	72,00
60X40	200	84,00
60X50	200	96,00
60X60	200	108,00
70X30	190	84,00
70X40	190	96,00
70X50	190	108,00
70X60	190	120,00
80X30	180	96,00
80X40	180	108,00
80X50	180	120,00
90X60	180	144,00
100X30	175	120,00
100X40	175	132,00
100X50	175	144,00
100X60	175	156,00
120X30	150	144,00
120X40	150	156,00
120X50	150	168,00
120X60	150	180,00
140X30	150	168,00
140X40	150	180,00
140X50	150	192,00
140X60	150	204,00
160X30	135	192,00
160X40	135	204,00
160X50	135	216,00
160X60	135	228,00
180X30	125	216,00
180X40	125	228,00
180X50	125	240,00
180X60	125	252,00

PIANETTI ASOLATI		
DIMENSIONI	Portata con distribuzione uniforme del peso	PREZZO
LXP	KG	EURO
60X30	200	78,00
60X40	200	90,00
60X50	200	102,00
60X60	200	114,00
70X30	190	90,00
70X40	190	102,00
70X50	190	120,00
70X60	190	132,00
80X30	180	108,00
80X40	180	120,00
80X50	180	132,00
90X60	180	156,00
100X30	175	120,00
100X40	175	144,00
100X50	175	156,00
100X60	175	168,00
120X30	150	156,00
120X40	150	168,00
120X50	150	186,00
120X60	150	198,00
140X30	150	186,00
140X40	150	198,00
140X50	150	210,00
140X60	150	222,00
160X30	135	210,00
160X40	135	222,00
160X50	135	234,00
160X60	135	246,00
180X30	125	234,00
180X40	125	246,00
180X50	125	264,00
180X60	125	282,00

MONTANTE A BULLONE		
MISURE	PORTATA	PREZZO
H	KG	EURO
75	650	25,00
100	500	30,00
125	400	36,00
150	310	42,00
200	220	54,00
250	200	66,00
300	180	72,00

MONTANTE A BULLONE CON RUOTE		
MISURE	PORTATA	PREZZO
H	KG	EURO
125	310	60,00
150	220	66,00
200	180	78,00

CARATTERISTICHE UNICHE

Bordi antitaglio spessore 8/10, forniti con omega di rinforzo nelle misure di larghezza 40/50/60 cm. Garantiti inalterabili e di massa igienicità. Montaggio con montante a bullone 8 ma. Inox.

UNIQUE FEATURES

Safety edges thickness 8/10. Supplied with omega shaped reinforcement at the large sizes 400/500/600. Guaranteed as unalterable and highly hygienic. Assembly with bolt upright 8 ma. stainless.





CAPPE, ASPIRAZIONE & ACCESSORI



Cappa a parete inox aisi 304

MODELLO SNACK

Snack wall extractor hood

Senza motore

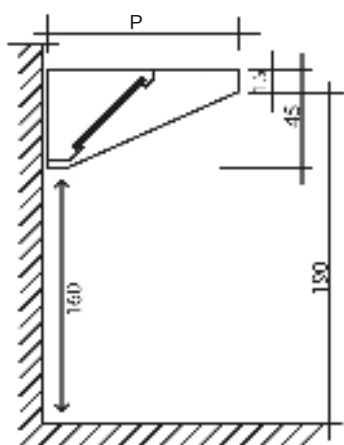
Without engine



CODICE	DIMENSIONI			PORTATA	FILTRI		PREZZO
	P	L	H	M3/H	NUMERO		EURO
RB7-10	70	100	45	1.450	2	40X40	770,00
RB7-12	70	120	45	1.650	2	40X40	845,00
RB7-14	70	140	45	1.900	3	40X40	915,00
RB7-16	70	160	45	2.200	3	40X40	1.030,00
RB7-18	70	180	45	2.450	4	40X40	1.125,00
RB7-20	70	200	45	2.750	4	40X40	1.225,00
RB7-22	70	220	45	3.050	4	40X40	1.340,00
RB7-24	70	240	45	3.300	5	40X40	1.455,00
RB7-26	70	260	45	3.600	5	40X40	1.570,00
RB7-28	70	280	45	3.850	6	40X40	1.695,00
RB7-30	70	300	45	4.150	6	40X40	1.820,00
RB7-32	70	320	45	4.400	7	40X40	1.950,00
RB7-34	70	340	45	4.700	7	40X40	2.110,00
RB7-36	70	360	45	4.950	8	40X40	2.255,00
RB7-38	70	380	45	5.250	8	40X40	2.405,00
RB7-40	70	400	45	5.500	9	40X40	2.590,00
RB7-42	70	420	45	5.800	9	40X40	2.765,00
RB7-44	70	440	45	6.100	10	40X40	2.950,00

CODICE	DIMENSIONI			PORTATA	FILTRI		PREZZO
	P	L	H	M3/H	NUMERO		EURO
RB9-10	90	100	45	1.600	2	40X50	855,00
RB9-12	90	120	45	1.900	2	40X50	930,00
RB9-14	90	140	45	2.250	3	40X50	1.010,00
RB9-16	90	160	45	2.550	3	40X50	1.105,00
RB9-18	90	180	45	2.900	4	40X50	1.215,00
RB9-20	90	200	45	3.200	4	40X50	1.315,00
RB9-22	90	220	45	3.550	4	40X50	1.430,00
RB9-24	90	240	45	3.850	5	40X50	1.545,00
RB9-26	90	260	45	4.200	5	40X50	1.665,00
RB9-28	90	280	45	4.500	6	40X50	1.790,00
RB9-30	90	300	45	4.800	6	40X50	1.915,00
RB9-32	90	320	45	5.150	7	40X50	2.040,00
RB9-34	90	340	45	5.500	7	40X50	2.190,00
RB9-36	90	360	45	5.800	8	40X50	2.350,00
RB9-38	90	380	45	6.150	8	40X50	2.500,00
RB9-40	90	400	45	6.480	9	40X50	2.675,00
RB9-42	90	420	45	6.800	9	40X50	2.855,00
RB9-44	90	440	45	7.100	10	40X50	3.030,00

	P	L	H	M3/H	NUMERO		EURO
RB11-10	110	100	45	1.750	2	40X50	925,00
RB11-12	110	120	45	2.100	2	40X50	1.005,00
RB11-14	110	140	45	2.490	3	40X50	1.080,00
RB11-16	110	160	45	2.850	3	40X50	1.185,00
RB11-18	110	180	45	3.200	4	40X50	1.285,00
RB11-20	110	200	45	3.550	4	40X50	1.380,00
RB11-22	110	220	45	3.900	4	40X50	1.500,00
RB11-24	110	240	45	4.250	5	40X50	1.615,00
RB11-26	110	260	45	4.600	5	40X50	1.730,00
RB11-28	110	280	45	4.950	6	40X50	1.855,00
RB11-30	110	300	45	5.300	6	40X50	1.980,00
RB11-32	110	320	45	5.700	7	40X50	2.115,00
RB11-34	110	340	45	6.050	7	40X50	2.260,00
RB11-36	110	360	45	6.400	8	40X50	2.410,00
RB11-38	110	380	45	6.750	8	40X50	2.570,00
RB11-40	110	400	45	7.100	9	40X50	2.745,00
RB11-42	110	420	45	7.450	9	40X50	2.920,00
RB11-44	110	440	45	7.800	10	40X50	3.105,00



► POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE DELLE MISURE

Collarino Ø 200-350
€ 30,00

Illuminazione per cappa 36w=L=126
€ 140,00

Collarino a tramoggia Ø 200-350
€ 75,00

Illuminazione per cappa 58w=L=156
€ 150,00

Illuminazione per cappa 18w=L=68
€ 130,00

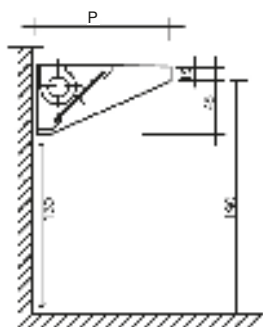
Illuminazione con faretti a led
170,00 ml

Cappa a parete inox aisi 304

MODELLO SNACK

Snack wall extractor hood

Con motore With engine



CODICE	DIMENSIONI				PORTATA	FILTRI		TIPO MOTORE	PREZZO
	P	L	H	CXD	M3/h	NUMERO		V240	EURO
RBM7-10	70	100	45	20X25	1.450	2	40X40	7/7	1.225,00
RBM7-12	70	120	45	20X25	1.650	2	40X40	7/7	1.285,00
RBM7-14	70	140	45	20X25	1.900	3	40X40	7/7	1.355,00
RBM7-16	70	160	45	20X25	2.200	3	40X40	7/7	1.470,00
RBM7-18	70	180	45	20X25	2.450	4	40X40	7/7	1.565,00
RBM7-20	70	200	45	20X25	2.750	4	40X40	7/7	1.665,00
RBM7-22	70	220	45	20X25	3.050	4	40X40	8/9	1.890,00
RBM7-24	70	240	45	20X25	3.300	5	40X40	8/9	2.005,00
RBM9-10	90	100	45	20X25	1.600	2	40X50	7/7	1.295,00
RBM9-12	90	120	45	20X25	1.900	2	40X50	7/7	1.370,00
RBM9-14	90	140	45	20X25	2.250	3	40X50	7/7	1.450,00
RBM9-16	90	160	45	20X25	2.550	3	40X50	7/7	1.545,00
RBM9-18	90	180	45	20X25	2.900	4	40X50	8/9	1.765,00
RBM9-20	90	200	45	20X25	3.200	4	40X50	8/9	1.865,00
RBM9-22	90	220	45	20X25	3.550	4	40X50	8/9	1.980,00
RBM11-10	110	100	45	20X25	1.750	2	40X50	7/7	1.365,00
RBM11-12	110	120	45	20X25	2.100	2	40X50	7/7	1.445,00
RBM11-14	110	140	45	20X25	2.490	3	40X50	7/7	1.520,00
RBM11-16	110	160	45	20X25	2.850	3	40X50	7/7	1.625,00
RBM11-18	110	180	45	20X25	3.200	4	40X50	8/9	1.835,00
RBM11-20	110	200	45	20X25	3.550	4	40X50	8/9	1.930,00

Collarino Ø 200-350
€ 30,00

Collarino a tramoggia Ø 200-350
€ 75,00

Illuminazione per cappa 18w=L=68
€ 130,00

Illuminazione per cappa
36w=L=126€ 140,00

Illuminazione per cappa 58w=L=156
€ 150,00

Illuminazione con faretti a led
170,00 ml

Cappa a parete inox aisi 304

MODELLO CUBICA

Wall extractor hood

Senza motore

Without engine

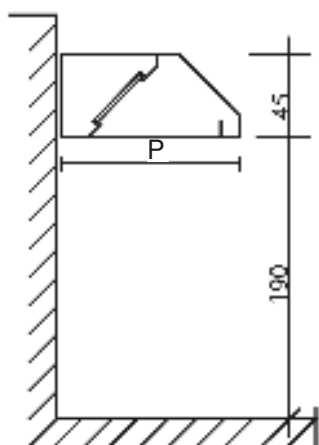


CODICE	DIMENSIONI			PORTATA	FILTRI		PREZZO
	P	L	H	M3/H	NUMERO		EURO
SP7-10	70	100	45	1.450	2	40X40	850,00
SP7-12	70	120	45	1.650	2	40X40	920,00
SP7-14	70	140	45	1.900	3	40X40	1.005,00
SP7-16	70	160	45	2.200	3	40X40	1.095,00
SP7-18	70	180	45	2.450	4	40X40	1.200,00
SP7-20	70	200	45	2.750	4	40X40	1.305,00
SP7-22	70	220	45	3.050	4	40X40	1.420,00
SP7-24	70	240	45	3.300	5	40X40	1.535,00
SP7-26	70	260	45	3.600	5	40X40	1.650,00
SP7-28	70	280	45	3.850	6	40X40	1.780,00
SP7-30	70	300	45	4.150	6	40X40	1.905,00
SP7-32	70	320	45	4.400	7	40X40	2.030,00
SP7-34	70	340	45	4.700	7	40X40	2.180,00
SP7-36	70	360	45	4.950	8	40X40	2.340,00
SP7-38	70	380	45	5.250	8	40X40	2.490,00
SP7-40	70	400	45	5.500	9	40X40	2.665,00
SP7-42	70	420	45	5.800	9	40X40	2.845,00
SP7-44	70	440	45	6.100	10	40X40	3.015,00

CODICE	DIMENSIONI			PORTATA	FILTRI		PREZZO
	P	L	H	M3/H	NUMERO		EURO
SP9-10	90	100	45	1.600	2	40X50	940,00
SP9-12	90	120	45	1.900	2	40X50	1.025,00
SP9-14	90	140	45	2.250	3	40X50	1.095,00
SP9-16	90	160	45	2.550	3	40X50	1.200,00
SP9-18	90	180	45	2.900	4	40X50	1.305,00
SP9-20	90	200	45	3.200	4	40X50	1.405,00
SP9-22	90	220	45	3.550	4	40X50	1.520,00
SP9-24	90	240	45	3.850	5	40X50	1.630,00
SP9-26	90	260	45	4.200	5	40X50	1.745,00
SP9-28	90	280	45	4.500	6	40X50	1.875,00
SP9-30	90	300	45	4.800	6	40X50	2.005,00
SP9-32	90	320	45	5.150	7	40X50	2.130,00
SP9-34	90	340	45	5.500	7	40X50	2.285,00
SP9-36	90	360	45	5.800	8	40X50	2.435,00
SP9-38	90	380	45	6.150	8	40X50	2.590,00
SP9-40	90	400	45	6.480	9	40X50	2.765,00
SP9-42	90	420	45	6.800	9	40X50	2.950,00
SP9-44	90	440	45	7.100	10	40X50	3.120,00

	P	L	H	M3/H	NUMERO		EURO
SP11-10	110	100	45	1.750	2	40X50	1.015,00
SP11-12	110	120	45	2.100	2	40X50	1.085,00
SP11-14	110	140	45	2.490	3	40X50	1.160,00
SP11-16	110	160	45	2.850	3	40X50	1.265,00
SP11-18	110	180	45	3.200	4	40X50	1.365,00
SP11-20	110	200	45	3.550	4	40X50	1.465,00
SP11-22	110	220	45	3.900	4	40X50	1.580,00
SP11-24	110	240	45	4.250	5	40X50	1.695,00
SP11-26	110	260	45	4.600	5	40X50	1.810,00
SP11-28	110	280	45	4.950	6	40X50	1.940,00
SP11-30	110	300	45	5.300	6	40X50	2.065,00
SP11-32	110	320	45	5.700	7	40X50	2.190,00
SP11-34	110	340	45	6.050	7	40X50	2.350,00
SP11-36	110	360	45	6.400	8	40X50	2.500,00
SP11-38	110	380	45	6.750	8	40X50	2.645,00
SP11-40	110	400	45	7.100	9	40X50	2.835,00
SP11-42	110	420	45	7.450	9	40X50	3.005,00
SP11-44	110	440	45	7.800	10	40X50	3.190,00

► POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE DELLE MISURE



Collarino Ø 200-350
€ 30,00

Illuminazione per cappa 36w=L=126
€ 140,00

Collarino a tramoggia Ø 200-350
€ 75,00

Illuminazione per cappa 58w=L=156
€ 150,00

Illuminazione per cappa 18w=L=68
€ 130,00

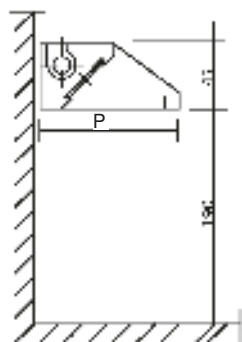
Illuminazione con faretti a led
170,00 ml

Cappa a parete inox aisi 304

MODELLO CUBICA

Wall extractor hood

Con motore With engine



CODICE	DIMENSIONI				PORTATA	FILTRI		TIPO MOTORE	PREZZO
	P	L	H	CXD	M3/h	NUMERO		V240	EURO
SPM7-10	70	100	45	20X25	1.450	2	40X40	7/7	1.290,00
SPM7-12	70	120	45	20X25	1.650	2	40X40	7/7	1.360,00
SPM7-14	70	140	45	20X25	1.900	3	40X40	7/7	1.445,00
SPM7-16	70	160	45	20X25	2.200	3	40X40	7/7	1.535,00
SPM7-18	70	180	45	20X25	2.450	4	40X40	7/7	1.640,00
SPM7-20	70	200	45	20X25	2.750	4	40X40	7/7	1.745,00
SPM7-22	70	220	45	20X25	3.050	4	40X40	8/9	1.970,00
SPM7-24	70	240	45	20X25	3.300	5	40X40	8/9	2.085,00

SPM9-10	90	100	45	20X25	1.600	2	40X50	7/7	1.380,00
SPM9-12	90	120	45	20X25	1.900	2	40X50	7/7	1.465,00
SPM9-14	90	140	45	20X25	2.250	3	40X50	7/7	1.535,00
SPM9-16	90	160	45	20X25	2.550	3	40X50	7/7	1.640,00
SPM9-18	90	180	45	20X25	2.900	4	40X50	8/9	1.855,00
SPM9-20	90	200	45	20X25	3.200	4	40X50	8/9	1.955,00

SPM11-10	110	100	45	20X25	1.750	2	40X50	7/7	1.455,00
SPM11-12	110	120	45	20X25	2.100	2	40X50	7/7	1.525,00
SPM11-14	110	140	45	20X25	2.490	3	40X50	7/7	1.600,00
SPM11-16	110	160	45	20X25	2.850	3	40X50	7/7	1.705,00
SPM11-18	110	180	45	20X25	3.200	4	40X50	8/9	1.915,00
SPM11-20	110	200	45	20X25	3.550	4	40X50	8/9	2.015,00

Collarino Ø 200-350
€ 30,00

Collarino a tramoggia Ø 200-350
€ 75,00

Illuminazione per cappa 18w=L=68
€ 130,00

Illuminazione per cappa 36w=L=126
€ 140,00

Illuminazione per cappa 58w=L=156
€ 150,00

Illuminazione con faretti a led
170,00 ml

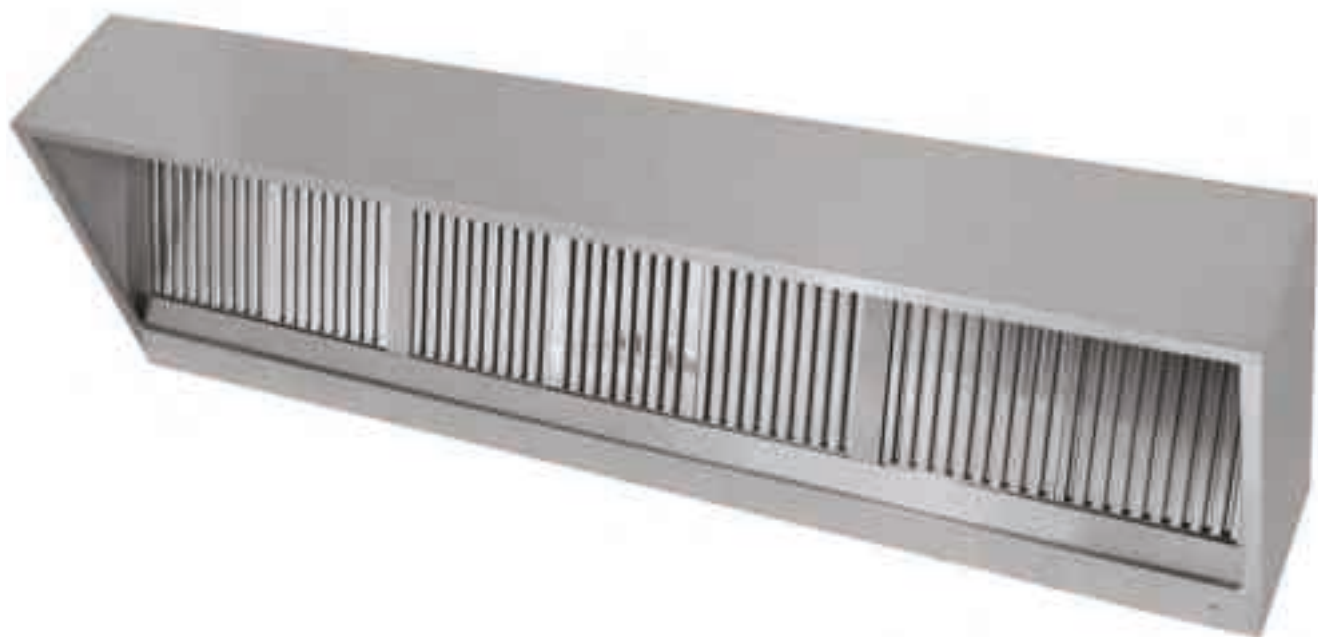
Cappa a parete inox aisi 304

MODELLO QUADRA

Wall extractor hood

Senza motore

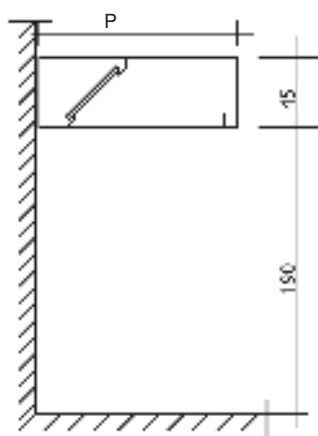
Without engine



CODICE	DIMENSIONI			PORTATA	FILTRI		PREZZO
	P	L	H	M3/H	NUMERO		EURO
SPQ7-10	70	100	45	1.450	2	40X40	1.025,00
SPQ7-12	70	120	45	1.650	2	40X40	1.095,00
SPQ7-14	70	140	45	1.900	3	40X40	1.175,00
SPQ7-16	70	160	45	2.200	3	40X40	1.255,00
SPQ7-18	70	180	45	2.450	4	40X40	1.375,00
SPQ7-20	70	200	45	2.750	4	40X40	1.475,00
SPQ7-22	70	220	45	3.050	4	40X40	1.590,00
SPQ7-24	70	240	45	3.300	5	40X40	1.705,00
SPQ7-26	70	260	45	3.600	5	40X40	1.820,00
SPQ7-28	70	280	45	3.850	6	40X40	1.950,00
SPQ7-30	70	300	45	4.150	6	40X40	2.075,00
SPQ7-32	70	320	45	4.400	7	40X40	2.200,00
SPQ7-34	70	340	45	4.700	7	40X40	2.360,00
SPQ7-36	70	360	45	4.950	8	40X40	2.510,00
SPQ7-38	70	380	45	5.250	8	40X40	2.660,00
SPQ7-40	70	400	45	5.500	9	40X40	2.845,00
SPQ7-42	70	420	45	5.800	9	40X40	3.055,00
SPQ7-44	70	440	45	6.100	10	40X40	3.205,00

CODICE	DIMENSIONI			PORTATA	FILTRI		PREZZO
	P	L	H	M3/H	NUMERO		EURO
SPQ9-10	90	100	45	1.600	2	40X50	1.085,00
SPQ9-12	90	120	45	1.900	2	40X50	1.160,00
SPQ9-14	90	140	45	2.250	3	40X50	1.235,00
SPQ9-16	90	160	45	2.550	3	40X50	1.340,00
SPQ9-18	90	180	45	2.900	4	40X50	1.445,00
SPQ9-20	90	200	45	3.200	4	40X50	1.545,00
SPQ9-22	90	220	45	3.550	4	40X50	1.665,00
SPQ9-24	90	240	45	3.850	5	40X50	1.765,00
SPQ9-26	90	260	45	4.200	5	40X50	1.895,00
SPQ9-28	90	280	45	4.500	6	40X50	2.020,00
SPQ9-30	90	300	45	4.800	6	40X50	2.140,00
SPQ9-32	90	320	45	5.150	7	40X50	2.275,00
SPQ9-34	90	340	45	5.500	7	40X50	2.420,00
SPQ9-36	90	360	45	5.800	8	40X50	2.580,00
SPQ9-38	90	380	45	6.150	8	40X50	2.730,00
SPQ9-40	90	400	45	6.480	9	40X50	2.905,00
SPQ9-42	90	420	45	6.800	9	40X50	3.085,00
SPQ9-44	90	440	45	7.100	10	40X50	3.265,00

	P	L	H	M3/H	NUMERO		EURO
SPQ11-10	110	100	45	1.750	2	40X50	1.150,00
SPQ11-12	110	120	45	2.100	2	40X50	1.210,00
SPQ11-14	110	140	45	2.490	3	40X50	1.305,00
SPQ11-16	110	160	45	2.850	3	40X50	1.405,00
SPQ11-18	110	180	45	3.200	4	40X50	1.510,00
SPQ11-20	110	200	45	3.550	4	40X50	1.610,00
SPQ11-22	110	220	45	3.900	4	40X50	1.720,00
SPQ11-24	110	240	45	4.250	5	40X50	1.835,00
SPQ11-26	110	260	45	4.600	5	40X50	1.950,00
SPQ11-28	110	280	45	4.950	6	40X50	2.075,00
SPQ11-30	110	300	45	5.300	6	40X50	2.200,00
SPQ11-32	110	320	45	5.700	7	40X50	2.340,00
SPQ11-34	110	340	45	6.050	7	40X50	2.490,00
SPQ11-36	110	360	45	6.400	8	40X50	2.635,00
SPQ11-38	110	380	45	6.750	8	40X50	2.790,00
SPQ11-40	110	400	45	7.100	9	40X50	2.970,00
SPQ11-42	110	420	45	7.450	9	40X50	3.150,00
SPQ11-44	110	440	45	7.800	10	40X50	3.330,00



► POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE DELLE MISURE

Collarino Ø 200-350
€ 30,00

Illuminazione per cappa 36w=L=126
€ 140,00

Collarino a tramoggia Ø 200-350
€ 75,00

Illuminazione per cappa 58w=L=156
€ 150,00

Illuminazione per cappa 18w=L=68
€ 130,00

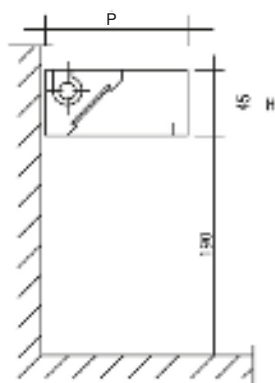
Illuminazione con faretti a led
170,00 ml

Cappa a parete inox aisi 304

MODELLO QUADRA

Wall extractor hood

Con motore With engine



CODICE	DIMENSIONI			PORTATA		FILTRI		TIPO MOTORE	PREZZO
	P	L	H	CXD	M3/h	NUMERO		V240	EURO
SPQM7-10	70	100	45	20X25	1.450	2	40X40	7/7	1.465,00
SPQM7-12	70	120	45	20X25	1.650	2	40X40	7/7	1.535,00
SPQM7-14	70	140	45	20X25	1.900	3	40X40	7/7	1.615,00
SPQM7-16	70	160	45	20X25	2.200	3	40X40	7/7	1.695,00
SPQM7-18	70	180	45	20X25	2.450	4	40X40	7/7	1.815,00
SPQM7-20	70	200	45	20X25	2.750	4	40X40	8/9	2.025,00
SPQM7-22	70	220	45	20X25	3.050	4	40X40	8/9	2.140,00
SPQM7-24	70	240	45	20X25	3.300	5	40X40	8/9	2.255,00

SPQM9-10	90	100	45	20X25	1.600	2	40X50	7/7	1.525,00
SPQM9-12	90	120	45	20X25	1.900	2	40X50	7/7	1.600,00
SPQM9-14	90	140	45	20X25	2.250	3	40X50	7/7	1.675,00
SPQM9-16	90	160	45	20X25	2.550	3	40X50	7/7	1.780,00
SPQM9-18	90	180	45	20X25	2.900	4	40X50	8/9	1.995,00
SPQM9-20	90	200	45	20X25	3.200	4	40X50	8/9	2.095,00

SPQM11-10	110	100	45	20X25	1.750	2	40X50	7/7	1.590,00
SPQM11-12	110	120	45	20X25	2.100	2	40X50	7/7	1.650,00
SPQM11-14	110	140	45	20X25	2.490	3	40X50	7/7	1.745,00
SPQM11-16	110	160	45	20X25	2.850	3	40X50	7/7	1.845,00
SPQM11-18	110	180	45	20X25	3.200	4	40X50	8/9	2.060,00
SPQM11-20	110	200	45	20X25	3.550	4	40X50	8/9	2.160,00

Collarino Ø 200-350
€ 30,00

Collarino a tramoggia Ø 200-350
€ 75,00

Illuminazione per cappa 18w=L=68
€ 130,00

Illuminazione per cappa 36w=L=126
€ 140,00

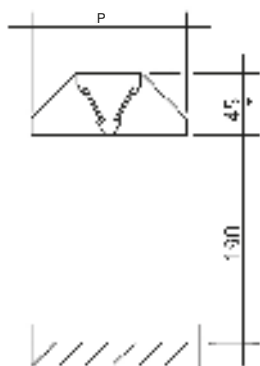
Illuminazione per cappa 58w=L=156
€ 150,00

Illuminazione con faretti a led
170,00 ml

Cappa inox aisi 304 centrale MODELLO SNACK

Square central extractor hood

Senza motore Without engine



CODICE	DIMENSIONI			PORTATA	FILTRI		PREZZO
	P	L	H	M3/H	NUMERO		EURO
RBS15-16	150	160	45	2.700	6	40X50	1.720,00
RBS15-20	150	200	45	2.700	8	40X50	1.915,00
RBS15-24	150	240	45	3.600	10	40X50	2.075,00
RBS15-28	150	280	45	4.500	12	40X50	2.260,00
RBS15-30	150	300	45	4.500	12	40X50	2.405,00
RBS15-32	150	320	45	5.400	14	40X50	2.675,00
RBS18-16	180	160	45	2.700	6	40X50	1.820,00
RBS18-20	180	200	45	2.700	8	40X50	2.020,00
RBS18-24	180	240	45	3.600	10	40X50	2.190,00
RBS18-28	180	280	45	4.500	12	40X50	2.385,00
RBS18-30	180	300	45	4.500	12	40X50	2.490,00
RBS18-32	180	320	45	5.400	14	40X50	2.780,00
RBS21-16	210	160	45	4.500	6	40X50	1.925,00
RBS21-18	210	180	45	4.800	8	40X50	2.030,00
RBS21-20	210	200	45	6.000	8	40X50	2.130,00
RBS21-22	210	220	45	6.400	8	40X50	2.235,00
RBS21-24	210	240	45	6.400	10	40X50	2.310,00
RBS21-26	210	260	45	6.400	10	40X50	2.405,00
RBS21-28	210	280	45	8.000	12	40X50	2.510,00
RBS21-30	210	300	45	9.000	12	40X50	2.615,00
RBS21-32	210	320	45	9.000	14	40X50	2.915,00
RBS21-34	210	340	45	9.600	14	40X50	3.100,00

Collarino Ø 200-350
€ 30,00

Collarino a tramoggia Ø 200-350
€ 75,00

Illuminazione per cappa 18w=L=68
€ 130,00

Illuminazione per cappa 36w=L=126
€ 140,00

Illuminazione per cappa 58w=L=156
€ 150,00

Illuminazione con faretti a led
170,00 ml

Cappa centrale inox aisi 304

MODELLO CUBICA

Square central extractor hood

Senza motore

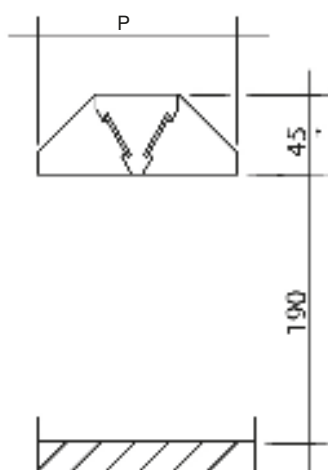
Without engine



CODICE	DIMENSIONI			PORTATA	FILTRI		PREZZO
	P	L	H	M3/H	NUMERO		EURO
RC15-16	150	160	45	3.000	6	40X50	1.665,00
RC15-18	150	180	45	3.400	8	40X50	1.850,00
RC15-20	150	200	45	3.750	8	40X50	1.915,00
RC15-22	150	220	45	4.150	8	40X50	1.975,00
RC15-24	150	240	45	4.500	10	40X50	2.170,00
RC15-26	150	260	45	4.900	10	40X50	2.235,00
RC15-28	150	280	45	5.250	12	40X50	2.420,00
RC15-30	150	300	45	5.650	12	40X50	2.490,00
RC15-32	150	320	45	6.000	14	40X50	2.675,00
RC15-34	150	340	45	6.400	14	40X50	2.740,00
RC15-36	150	360	45	6.800	16	40X50	2.935,00
RC15-38	150	380	45	7.150	16	40X50	2.995,00
RC15-40	150	400	45	7.550	18	40X50	3.190,00

CODICE	DIMENSIONI			PORTATA	FILTRI		PREZZO
	P	L	H	M3/H	NUMERO		EURO
RC18-16	180	160	45	3.600	6	40X50	1.790,00
RC18-18	180	180	45	4.050	8	40X50	1.975,00
RC18-20	180	200	45	4.500	8	40X50	2.040,00
RC18-22	180	220	45	4.950	8	40X50	2.110,00
RC18-24	180	240	45	5.400	10	40X50	2.295,00
RC18-26	180	260	45	5.850	10	40X50	2.360,00
RC18-28	180	280	45	6.350	12	40X50	2.550,00
RC18-30	180	300	45	6.800	12	40X50	2.615,00
RC18-32	180	320	45	7.250	14	40X50	2.805,00
RC18-34	180	340	45	7.700	14	40X50	2.865,00
RC18-36	180	360	45	8.150	16	40X50	3.065,00
RC18-38	180	380	45	8.600	16	40X50	3.120,00
RC18-40	180	400	45	9.050	18	40X50	3.320,00

	P	L	H	M3/H	NUMERO		EURO
RC21-16	210	160	45	4.200	6	40X50	1.915,00
RC21-18	210	180	45	4.750	8	40X50	2.110,00
RC21-20	210	200	45	5.250	8	40X50	2.170,00
RC21-22	210	220	45	5.800	8	40X50	2.235,00
RC21-24	210	240	45	6.350	10	40X50	2.420,00
RC21-26	210	260	45	6.850	10	40X50	2.490,00
RC21-28	210	280	45	7.400	12	40X50	2.675,00
RC21-30	210	300	45	7.900	12	40X50	2.740,00
RC21-32	210	320	45	8.450	14	40X50	2.935,00
RC21-34	210	340	45	8.950	14	40X50	2.995,00
RC21-36	210	360	45	9.500	16	40X50	3.190,00
RC21-38	210	380	45	10.000	16	40X50	3.245,00
RC21-40	210	400	45	10.500	18	40X50	3.445,00



► POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE DELLE MISURE

Collarino Ø 200-350
€ 30,00

Illuminazione per cappa 36w=L=126
€ 140,00

Collarino a tramoggia Ø 200-350
€ 75,00

Illuminazione per cappa 58w=L=156
€ 150,00

Illuminazione per cappa 18w=L=68
€ 130,00

Illuminazione con faretti a led
170,00 ml

Cappa centrale inox aisi 304

MODELLO QUADRA

Square central extractor hood

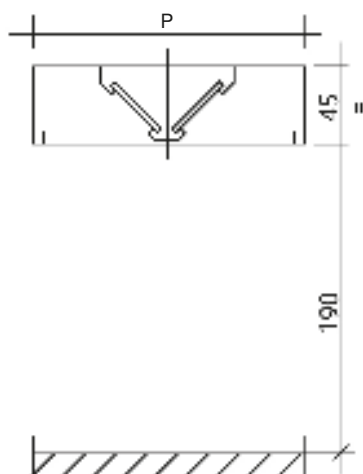
Senza motore
Without engine



CODICE		DIMENSIONI		PORTATA	FILTRI		PREZZO
	P	L	H	M3/H	NUMERO		EURO
RCQ15-16	150	160	45	3.000	6	40X50	1.975,00
RCQ15-18	150	180	45	3.400	8	40X50	2.170,00
RCQ15-20	150	200	45	3.750	8	40X50	2.235,00
RCQ15-22	150	220	45	4.150	8	40X50	2.300,00
RCQ15-24	150	240	45	4.500	10	40X50	2.490,00
RCQ15-26	150	260	45	4.900	10	40X50	2.550,00
RCQ15-28	150	280	45	5.250	12	40X50	2.740,00
RCQ15-30	150	300	45	5.650	12	40X50	2.805,00
RCQ15-32	150	320	45	6.000	14	40X50	2.995,00
RCQ15-34	150	340	45	6.400	14	40X50	3.065,00
RCQ15-36	150	360	45	6.800	16	40X50	3.245,00
RCQ15-38	150	380	45	7.150	16	40X50	3.320,00
RCQ15-40	150	400	45	7.550	18	40X50	3.505,00

CODICE	DIMENSIONI			PORTATA	FILTRI		PREZZO
	P	L	H		NUMERO	EURO	
RCQ18-16	180	160	45	3.600	6	40X50	2.110,00
RCQ18-18	180	180	45	4.050	8	40X50	2.295,00
RCQ18-20	180	200	45	4.500	8	40X50	2.360,00
RCQ18-22	180	220	45	4.950	8	40X50	2.445,00
RCQ18-24	180	240	45	5.400	10	40X50	2.615,00
RCQ18-26	180	260	45	5.850	10	40X50	2.675,00
RCQ18-28	180	280	45	6.350	12	40X50	2.865,00
RCQ18-30	180	300	45	6.800	12	40X50	2.935,00
RCQ18-32	180	320	45	7.250	14	40X50	3.120,00
RCQ18-34	180	340	45	7.700	14	40X50	3.190,00
RCQ18-36	180	360	45	8.150	16	40X50	3.380,00
RCQ18-38	180	380	45	8.600	16	40X50	3.445,00
RCQ18-40	180	400	45	9.050	18	40X50	3.630,00

	P	L	H	M3/H	NUMERO		EURO
RCQ21-16	210	160	45	4.200	6	40X50	2.235,00
RCQ21-18	210	180	45	4.750	8	40X50	2.445,00
RCQ21-20	210	200	45	5.250	8	40X50	2.490,00
RCQ21-22	210	220	45	5.800	8	40X50	2.550,00
RCQ21-24	210	240	45	6.350	10	40X50	2.740,00
RCQ21-26	210	260	45	6.850	10	40X50	2.805,00
RCQ21-28	210	280	45	7.400	12	40X50	2.995,00
RCQ21-30	210	300	45	7.900	12	40X50	3.065,00
RCQ21-32	210	320	45	8.450	14	40X50	3.245,00
RCQ21-34	210	340	45	8.950	14	40X50	3.320,00
RCQ21-36	210	360	45	9.500	16	40X50	3.505,00
RCQ21-38	210	380	45	10.000	16	40X50	3.570,00
RCQ21-40	210	400	45	10.500	18	40X50	3.760,00



► POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE DELLE MISURE

Collarino Ø 200-350
€ 30,00

Illuminazione per cappa 36w=L=126
€ 140,00

Collarino a tramoggia Ø 200-350
€ 75,00

Illuminazione per cappa 58w=L=156
€ 150,00

Illuminazione per cappa 18w=L=68
€ 130,00

Illuminazione con faretti a led
170,00 ml

Aspiratore cassonato direttamente accoppiato



CARATTERISTICHE GENERALI

Telaio in profilato d'alluminio;

Pannelli in lamiera zincata 8/10 e isolamento con materassino fonoassorbente adesivo spessore 10mm;

A richiesta:

Pannello preverniciato;

Pannello lato ispezione smontabile;

Ventilatore centrifughi pale avanti;

Cavo di messa a terra

MOTORE CASSONATO SENZA PREFILTRO

MODELLO	N°GIRI	POTENZA		PORTATA/Hst		DIMENSIONI IN CM			KG	PREZZO IN EURO		
	Giri/min	Kw	A	m3/h	Hst	L	P	H	MONOPARETE	DOPPIA PARETE	MONOPARETE	DOPPIA PARETE
SF-RE-CA 7/7-4M	900	0,147	0,7	1400	15	50	50	50	24	34	1.040,00	1.140,00
SF-RE-CA 7/7-6M	900	0,147	0,7	900	9	50	50	50	24	34	1.030,00	1.130,00
SF-RE-CA 9/7-4M	1400	0,42	3	2200	48	50	50	50	28	36	1.150,00	1.245,00
SF-RE-CA 9/9-4M	1400	0,42	3	2500	26	60	60	60	32	40	1.285,00	1.430,00
SF-RE-CA 10/10-4M	1400	0,55	3,15	3600	42	60	60	60	36	48	1.375,00	1.510,00

MOTORE CASSONATO COMPLETO DI PREFILTRO

MODELLO	N°GIRI	POTENZA		PORTATA/Hst		DIMENSIONI IN CM			KG	PREZZO IN EURO		
	Giri/min	Kw	A	m3/h	Hst	L	P	H	MONOPARETE	DOPPIA PARETE	MONOPARETE	DOPPIA PARETE
SF-FV-CA 7/7-6M	900	0,06	0,7	800	7	50	50	50	25	35	1.210,00	1.320,00
SF-FV-CA 7/7-4M	1400	0,147	1,55	1200	15	50	50	50	25	35	1.225,00	1.330,00
SF-FV-CA 9/9-4M	1400	0,42	3,6	2200	32	60	60	60	34	44	1.485,00	1.630,00
SF-FV-CA 10/10-6M	900	0,245	3,1	2500	14	60	60	60	37	47	1.490,00	1.640,00
SF-FV-CA 10/10-4M	1400	0,55	4,5	3200	39	60	60	60	37	47	1.600,00	1.730,00
SF-FV-CA 12/12-6M	90	0,73	6	4000	25	75	75	75	55	65	1.800,00	2.060,00
SF-FV-CA 12/12-6T	900	1,1	8	5000	22	75	75	75	68	68	1.960,00	2.215,00

Aspiratore cassonato a trasmissione a una velocità



CARATTERISTICHE GENERALI

Struttura portante in profilato di alluminio con pannellature in lamiera preverniciata. Angolari e maniglie in policarbonato nero;

Pannellatura monoparete più all'interno polietilene fonoassorbente. Doppia pannellatura alluminio 20mm con interno in polietilene fonoassorbente;

A richiesta saranno fornite su preventivo:

- Pannelli esterni inox/lamiera verniciata
- I moduli filtranti o semplicemente aspiranti vengono forniti con pannelli di chiusura senza forature, pertanto se richiesto indicare le misure delle forature.

Tetto per esterno
€ 50,00

Piedini d'appoggio cad. 1
€ 25,00

MODELLO	GIRI	POT.	PORTATA/Hst		DIMENSIONI IN CM			KG		PREZZO IN EURO	
	Giri/min	KW	m3/h	Hst	L	P	H	MONOPARETE	DOPPIA PARETE	MONOPARETE	DOPPIA PARETE
SF-CAST 7/7-0,18	1100	0,18	800	15	70	50	50	29	41	1.210,00	1.415,00
SF-CAST 7/7-0,25	1420	0,25	1200	25	70	50	50	30	42	1.220,00	1.420,00
SF-CAST 7/7-0,55	1730	0,55	1800	35	70	50	50	31	43	1.260,00	1.460,00
SF-CAST 9/7-2	1500	0,75	2500	50	70	50	50	39	51	1.400,00	1.600,00
SF-CAST 9/9-2	1450	0,75	3300	40	80	60	60	40	57	1.525,00	1.775,00
SF-CAST 10/8-1,1	1370	1,1	3100	50	80	60	60	46	63	1.600,00	1.895,00
SF-CAST 10/8-1,5	1400	1,5	4000	50	80	62	62	58	76	1.730,00	1.985,00
SF-CAST 10/10-0,75	1060	0,75	3600	30	80	60	60	46	63	1.560,00	1.815,00
SF-CAST 10/10-1,1	1250	1,1	4100	42	80	60	62	47	64	1.615,00	1.775,00
SF-CAST 10/10-1,5	1250	1,5	4600	40	80	62	75	59	77	1.750,00	1.985,00
SF-CAST 12/9-1,1	1090	1,1	4300	50	90	75	75	72	96	1.865,00	2.225,00
SF-CAST 12/9-1,5	1100	1,5	5200	50	90	75	75	84	108	2.015,00	2.360,00
SF-CAST 12/12-1,5	970	1,5	6200	35	90	75	75	85	109	1.995,00	2.350,00
SF-CAST 12/12-2,2	1050	2,2	7400	40	100	75	75	86	110	2.160,00	2.505,00
SF-CAST 15/11-2,2	930	2,2	6900	50	100	90	90	111	144	2.725,00	3.100,00
SF-CAST 15/11-3	1030	3	8000	60	100	90	90	112	145	2.835,00	3.210,00
SF-CAST 15/15-1,5	740	1,5	8000	30	100	90	90	100	133	2.510,00	2.875,00
SF-CAST 15/15-2,2	810	2,2	9000	35	100	90	90	112	145	2.745,00	3.110,00
SF-CAST 15/15-3	870	3	10000	40	100	90	90	113	146	2.835,00	3.210,00
SF-CAST 18/13-3	800	3	10000	55	120	100	100	115	158	3.170,00	3.635,00
SF-CAST 18/13-4	810	4	12000	55	120	100	100	116	159	3.295,00	3.760,00
SF-CAST 18/18-1,5	580	1,5	10500	25	100	100	100	105	143	2.745,00	3.140,00
SF-CAST 18/18-3	690	3	13600	35	120	100	100	116	159	3.235,00	3.700,00
SF-CAST 18/18-4	470	4	15000	40	120	100	100	117	160	3.355,00	3.820,00

Gruppo di filtrazione e depurazione aria



CARATTERISTICHE GENERALI

- Telaio in profilato d'alluminio;
- Pannelli in lamiera zincata 8/10 e isolamento con materassino bugnato fonoassorbente adesivo spessore 20mm;
- Pannello lato ispezione smontabile con maniglia;
- Ventilatore a doppia aspirazione con motore direttamente accoppiato alla girante;
- Cavo di messa a terra
- Filtri pieghevoli sintetici efficacia 85%;
- Temperatura di funzionamento -20/+40° C
- Alimentazione 240V/1-50Hz

N.B. Per la scelta dell'orientamento flussi, specificare lato ispezione

CENTRALINA DI FILTRAZIONE DEPURAZIONE ARIA DIRETTAMENTE ACCOPPIATA

MODELLO	MOTORE					DIMENSIONI IN CM			KG		PREZZO IN EURO	
	Giri/min	Kw	A	m3/h	Hst	L	P	H	MONOPARETE	DOPPIA PARETE	MONOPARETE	DOPPIA PARETE
SF-CAM15	1400	0,45	3,15	1500	10	110	66	45	100	120	2.745,00	2.930,00
SF-CAM30	1400	0,55	4,15	3000	18	120	66	67	110	130	3.300,00	3.590,00



CARATTERISTICHE GENERALI

- Telaio in profilato d'alluminio;
- Pannelli in lamiera preverniciata bianca 8/10 afonizzati mediante materassino fonoassorbente spessore 20mm;
- Pannello lato ispezione smontabile con maniglia;
- Filtri pieghevoli sintetici efficacia 85%;
- Filtri a carbone attivo ad elevato assorbimento

MODELLO	DIMENSIONI IN CM			CARTUCCE		PORTATA		PREZZO
	L	P	H	N°		m3/H		EURO
SF-CAF15	66	40	80	5		1500		1.630,00
SF-CAF30	66	66	80	9		3000		2.145,00

Centralina di filtrazione e depurazione aria a trasmissione



CARATTERISTICHE GENERALI

- Telaio in profilato d'alluminio;
- Pannelli in lamiera preverniciata 8/10 e isolamento con materassino bugnato fonoassorbente adesivo spessore 20mm;
- Pannello lato ispezione smontabile con maniglia;
- Ventilatore a doppia aspirazione accoppiato al motore elettrico mediante cinghia e pulegge;
- Gruppo ventilatore motore posizionato su base dotata di antivibranti;
- Filtri pieghevoli sintetici efficacia 85%;
- Filtri a tasche sintetici efficacia 85%;
- Filtri a carbone attivo ad elevato assorbimento
- Temperatura di funzionamento -20/+40° C
- Alimentazione 440V/3-50Hz

N.B. Per la scelta dell'orientamento flussi, specificare lato ispezione

► A RICHIESTA È POSSIBILE AVERE IL MOTORE A DOPPIA VELOCITÀ

MODELLO	MOTORE					DIMENSIONI IN CM			KG		PREZZO IN EURO	
	Giri/min	Kw	A	m3/h	Hst	L	P	H	MONOPARETE	DOPPIA PARETE	MONOPARETE	DOPPIA PARETE
SF-CAT1500	1830	0,75	2	1500	25	170	66	60	135	170	3.410,00	3.925,00
SF-CAT3000	1560	1,1	2,68	3000	20	175	66	66	160	190	4.120,00	4.670,00
SF-CAT4500	1260	1,5	3,47	4500	21	185	96	72	200	255	5.585,00	6.260,00
SF-CAT6000	1100	2,2	4,78	6000	25	175	126	80	295	350	6.965,00	7.705,00
SF-CAT7500	1100	3	6,36	7500	27	175	156	80	335	405	7.970,00	8.625,00
SF-CAT9000	860	3	6,36	9000	18	185	126	96	365	435	9.315,00	10.160,00
SF-CAT12000	840	4	8,28	12000	15	185	126	126	425	505	10.830,00	11.920,00

► Composto da: Ventilatore a trasmissione / Cilindri a carboni attivi / Filtro a tasche classe F7 / Filtro Sintetico G4

CARBONI ATTIVI DI FILTRI AD ALTA EFFICIENZA

MODELLO	MOTORE					DIMENSIONI IN CM			KG		PREZZO IN EURO	
	Giri/min	Kw	A	m3/h	Hst	L	P	H	MONOPARETE	DOPPIA PARETE	MONOPARETE	DOPPIA PARETE
SF-CATF15	2070	1,1	2,68	1500	25	230	66	60	155	200	4.480,00	4.970,00
SF-CATF30	1760	1,5	3,47	3000	20	235	66	66	185	235	5.425,00	6.080,00
SF-CATF45	1490	3	4,78	4500	20	245	96	75	250	305	7.565,00	8.305,00
SF-CATF60	1290	3	6,36	6000	25	230	126	80	350	425	9.155,00	9.995,00
SF-CATF75	1300	4	6,36	7500	30	230	156	80	400	490	11.000,00	11.895,00
SF-CATF90	1750	4	8,28	9000	30	290	126	96	450	545	13.850,00	14.855,00
SF-CAT120	1860	5,5	11,12	12000	25	290	126	126	530	638	16.475,00	17.580,00

► Composto da: Ventilatore a trasmissione / Cilindri a carboni attivi / filtro a celle h10 max rendimento
Filtro a tasche classe F7 / Filtro Sintetico G4

Accessori

INVERTER GESTIONE MOTORI					
MODELLO	KW	ALIMENTAZIONE	INGRESSO	USCITA	PREZZO IN EURO
INV075	0,75	220/1	220/1	220/3	720,00
INV15	1,5	220/1	220/1	220/3	950,00
INV22	2,2	220/1	220/1	220/3	1.055,00
INV38075	0,75	380/3	380/3	380/3	950,00
INV38011	1,1	380/3	380/3	380/3	985,00
INV38015	1,5	380/3	380/3	380/3	1.055,00
INV38022	2,2	380/3	380/3	380/3	1.185,00
INV38030	3	380/3	380/3	380/3	1.330,00
INV38040	4	380/3	380/3	380/3	1.415,00
INV38055	5,5	380/3	380/3	380/3	2.035,00
INV38075	7,5	380/3	380/3	380/3	2.260,00
COMANDO REMOTO TASTIERINO					255,00

RICAMBI PER CENTRALINE DI FILTRAZIONE E DEODORIZZAZIONE ARIA						
	DESCRIZIONE	MODELLO	DIMENSIONI IN CM			PREZZO EURO
			L	P	H	
	Cella ondulata poliestere G4	COP665	59,2	59,2	4,8	28,00
	Cella ondulata poliestere G4	COP635	59,2	28,7	4,8	19,00
	Cella ondulata poliestere G4	COP655	59,2	49	4,8	22,00
	Cella ondulata poliestere G4	COP661	59,2	59,2	9,8	38,00
	Cella ondulata poliestere G4	COP631	59,2	28,7	9,8	32,00
	Cella ondulata poliestere G4	COP651	59,2	49	9,8	37,00
	Cella ondulata metallica G2	COM665	59,2	59,2	4,8	88,00
	Cella ondulata metallica G2	COM635	59,2	28,7	4,8	61,00
	Cella ondulata metallica G2	COM655	59,2	49	4,8	80,00
	Cella ondulata metallica G2	COM661	59,2	59,2	9,8	141,00
	Cella ondulata metallica G2	COM631	59,2	28,7	9,8	94,00
	Cella ondulata metallica G2	COM651	59,2	49	9,8	118,00
	Cella piana metallica G2	CPM662	59,2	59,2	2,2	61,00
	Cella piana metallica G2	CPM632	59,2	28,7	2,2	49,00
	Cella piana metallica G2	CPM652	59,2	49	2,2	56,00
	Cella piana metallica G2	CPM665	59,2	59,2	4,8	81,00
	Cella piana metallica G2	CPM635	59,2	28,7	4,8	56,00
	Cella piana metallica G2	CPM655	59,2	49	4,8	61,00
	Tasca rosa sintetica M6	TF665	59,2	59,2	50	115,00
	Tasca rosa sintetica M6	TF635	59,2	28,7	50	67,00
	Tasca rosa sintetica M6	TF663	59,2	59,2	30	110,00
	Tasca rosa sintetica M6	TF633	59,2	28,7	30	61,00
	Tasca rosa sintetica M6	TF655	59,2	49	50	97,00
	Tasca rosa sintetica M6	TF653	59,2	49	50	67,00
	Tasca in fibra di vetro F7	TFV653	59,2	59,2	36	148,00
	Tasca in fibra di vetro F7	TFV633	59,2	28,7	36	75,00

RICAMBI PER CENTRALINE DI FILTRAZIONE E DEODORIZZAZIONE ARIA

	DESCRIZIONE	MODELLO	DIMENSIONI IN CM			PREZZO
			L	P	H	EURO
	Tasca rigida F7	TR66F7	59,2	59,2	29,2	235,00
	Tasca rigida F7	TR63F7	59,2	28,7	29,2	118,00
	Tasca rigida F7	TR65F7	59,2	49	29,2	200,00
	Tasca rigida F8	TR66F8	59,2	59,2	29,2	253,00
	Tasca rigida F8	TR63F8	59,2	28,7	29,2	126,00
	Tasca rigida F8	TR65F8	59,2	49	29,2	218,00
	Tasca rigida F9	TR66F9	59,2	59,2	29,2	265,00
	Tasca rigida F9	TR63F9	59,2	28,7	29,2	133,00
	Tasca rigida F9	TR65F9	59,2	49	29,2	224,00
	Filtro a cella (alta efficienza) E10 sing. flangia	BIO663	59,2	59,2	29,2	519,00
	Filtro a cella (alta efficienza) E10 sing. flangia	BIO633	59,2	28,7	29,2	350,00
	Filtro a cella (alta efficienza) E10 sing. flangia	BIO653	59,2	49	29,2	519,00

REGOLATORE DI VELOCITÀ

MODELLO	ALIMENTAZIONE	DIMENSIONI IN CM					PREZZO
		L	P	H	W	A	EURO
REG600	220/1	11	5,9	7,5	600	5	193,00
REG900	220/1	13,4	7,3	7,5	900	9	200,00
REG1200	220/1	17	8,2	10,5	1500	12	241,00

FILTRI A LABIRINTO E RETE

DESCRIZIONE	MODELLO	DIMENSIONI IN CM			PREZZO
		L	P	H	EURO
FILTRO A LABIRINTO	CAP440	40	40	2,5	72,00
FILTRO A LABIRINTO	CAP452	40	50	2,5	76,00
FILTRO A LABIRINTO	CAP542	50	40	2,5	76,00
FILTRO A LABIRINTO	CAP552	50	50	2,5	78,00
FILTRO A RETE MICROSTIRATE	DE-RE-50-50	50	50	2,5	109,00
FILTRO A RETE MICROSTIRATE	DE-RE-50-40	50	40	2,5	96,00

		Ø	P	EURO
CARTUCCIA PORTACARBONE ZINCATA	CAR160	16	40	103,00
CARTUCCIA PORTACARBONE ZINCATA	CAR140	14	40	103,00
CARTUCCIA PORTACARBONE VERNICIATA	CARV160	16	40	109,00
CARTUCCIA PORTACARBONE VERNICIATA	CARV140	14	40	109,00

		KG	EURO
SACCO DI CARBONE ATTIVO	CD. CA	25	285,00

GARANZIA SUDFORNI

La Macchina è garantita per n° 12 (dodici) mesi consecutivi dalla data di acquisto, purché sia impiegata secondo le istruzioni e le raccomandazioni contenute nei manuali d'istruzione.

La responsabilità della ditta Sud Forni S.r.l. è limitata alla sostituzione e/o alla riparazione delle parti che dopo ispezione presentassero un difetto di fabbricazione.

Le spese di trasporto dei particolari riconosciuti in garanzia, della manodopera per la rimozione delle parti e per la loro sostituzione, non sono incluse nella garanzia.

All'atto della consegna, il cliente deve controllare che la macchina non abbia subito danni durante il trasporto, che corrisponda in tutto al modello ordinato.

Gli eventuali reclami devono essere presentati per iscritto entro dieci giorni dalla data di ricevimento della macchina.

Il Cliente potrà far valere i suoi diritti sulla garanzia solo dopo aver rispettato le condizioni di garanzia. La garanzia non vale nei casi di normale usura, incuria, cattiva manutenzione, cattivo uso, negligenza, incidente o nel caso di utilizzo improprio.

LA GARANZIA DECADE NEI SEGUENTI CASI

- Uso improprio della macchina o suo uso da parte di personale non qualificato e/o professionalmente preparato e/o addestrato
- Uso contrario alla normativa locale specifica
- Installazione non corretta;
- Difetti di alimentazione;
- Gravi carenze nella manutenzione prevista;
- Modifiche o interventi non autorizzati dall'azienda costruttrice
- Utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello
- Inosservanza totale o parziale delle istruzioni;
- Eventi eccezionali;
- Qualora il compratore non fosse in regola con i pagamenti.

Note

Note

Note

Note



www.sudforni.it

Sud Forni Srl
Via IV Novembre
80026 - Casoria (NA)
Italy

+39 081 7572338
+39 081 7582619

Contatti Italia
info@sudforni.it

Foreign Contact
foreign@sudforni.it