

Line Pizzeria





DIE EINZIGE KOMPLETTE PRODUKTIONSPALETTE FÜR PIZZERIA

Es handelt sich hier um ein ganz spezielles System, das aus Geräten für Pizzeria-Restaurants besteht und das einem philosophischen Begriff gehört. Der Schlüssel dieser Philosophie ist die Entwicklung eines automatischen Produktionsverfahrens der Pizza: von den Zutaten bis zur Erzielung des Endprodukts (Pizza) wird alles unter Berücksichtigung der Tradition sowie der Eigenschaften desselben Produkts durchgeführt, zusammenfassend kann man hier über eine technologische Traditionsentwicklung sprechen.

DAS PIZZA-PRODUKTIONSPROGRAMM BESTEHT AUS FOLGENDEN PHASEN:

- Teigvorbereitung • Portionierverfahren • Rundungsverfahren • Gärung und Reifen • Bildung der Grundfläche und Füllung • Backen

Bei jeder Phase des Produktionsverfahrens bietet Mastro angemessene Geräte an, damit die verschiedenen Verfahren in vollautomatischer Weise erfolgen können. Industrialisierung und Automatisierung sind unter allen Breitengraden als Standardisierung sowie als Qualitätsgewährleistung zu betrachten und es gibt außerdem einen weiteren Vorteil: auch nicht hochqualifizierte Arbeitskraft kann die Geräte benutzen.

DURCH DEN VERGLEICH DER PRODUKTIONSPHASE ZU DEN NOTWENDIGEN GERÄTEN HAT MAN FOLgendES ALS ERGEBNIS:

- 1 Teigvorbereitung = Knetmaschinen
- 2 Portionierverfahren = Portioniermaschinen
- 3 Rundungsverfahren = Rundungsmaschinen
- 4 Gärung und Reifen = Kühlbänke u -Zellen
- 5 Bildung der Grundfläche und Füllung = Formmaschinen
- 6 Backen = Öfen

Besondere Merkmale der Mastro-Produkte sind: hohe Zuverlässigkeit, einfache Benutzung, lange Lebensdauer, Sicherheit und hohe Produktionsleistung. Solche Eigenschaften erlauben unseren Maschinen verschiedenen Erfordernissen zu entsprechen. Als Ergänzung der Pizza System-Palette kann Mastro verschiedene Dienstleistungen sowie spezifische Beratungen wie folgt anbieten: Entwicklung des „Pizza-Zubereitungsraum“-Projekts theoretisch u. praktisch; Kurse zur Schulung der Kundenschaft u. S. W.

L'UNIQUE PROGRAMME COMPLET POUR LA PIZZERIA

gamme composée entièrement d'équipements pour la pizzeria, mis au service d'une philosophie. Le but de cette philosophie est de rendre le procédé de fabrication de la pizza entièrement automatisé: en partant des ingrédients (matières premières) jusqu'à l'obtention du produit final (pizza) prêt pour la consommation, le tout dans le respect rigoureux de la tradition et des caractéristiques organoleptiques du produit; en résumé il s'agit de l'évolution technologique de la tradition.

LE PROCESSUS DE PRODUCTION DE LA PIZZA INCLUS DES PHASES DE:

- Préparation de la pâte • Faire des portions • Arrodir • Levage et maturation • Formation de la base et fourrage • Cuisson

Pour chacune de ces phases du processus de production, Mastro propose l'équipement approprié, pour la meilleure exécution des opérations dans le mode le plus automatisé possible. En fait l'industrialisation et l'automatisation sont des synonymes de standardisation et de garantie d'une qualité à tous les niveaux, avec l'avantage, non négligeable, d'employer de la main d'œuvre même avec une spécialisation limitée.

EN COMPARANT LA PHASE PRODUCTIVE À L'ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE, ON PEUT EN TIRER LE SCHÉMA SUivant:

- 1 Préparation de la pâte = pétrisseuse
- 2 Faire de portions = machine à faire des portions
- 3 Arrodir = Machine à arrodir
- 4 Levage et maturation = bancs et cellules de refroidissement
- 5 Formation de la base et fourrage = mouleuses
- 6 Cuisson = Fours

Les qualités particulières des produits Mastro sont leur fiabilité maximale, la simplicité d'utilisation, la durée, la sécurité et une capacité de production élevée; de telles caractéristiques permettent de satisfaire les exigences les plus variées, dans de nombreux domaines de travail. En plus de l'intégration de la ramme Pizza System Mastro est capable de fournir des services variés et des consultations spécifiques parmi lesquelles; l'élaboration de projets de laboratoires pour la préparation de pizza (préparation de „layouts“), des cours théorico-pratiques voués à la préparation professionnelle de la clientèle, etc.



EL ÚNICO PROGRAMA COMPLETO PARA PIZZERÍA

un programa completamente integrado de equipos para pizzería al servicio de una filosofía. La clave de esta filosofía es convertir el proceso de producción de la pizza en un ciclo totalmente automatizado: se arranca con los ingredientes (materia prima) hasta llegar al producto acabado (pizza) listo para el consumo, todo respetando rigurosamente la tradición y las características organolépticas del mismo. En síntesis se trata de la evolución tecnológica de la tradición.

EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LA PIZZA ABARCA LAS SIGUIENTES FASES:

- Preparación de la masa · División en porciones · Redondeo · Fermentación y maduración · Formación de la base y relleno · Cocción

Para cada una de estas fases del proceso de producción Mastro propone el equipo apropiado, con el objetivo de realizar las operaciones de la manera más automatizada posible. Industrialización y automatización son sinónimos de estandarización y garantía de calidad en cualquier latitud, con la ventaja, no secundaria, de emplear mano de obra con una limitada especialización.

APLICANDO A CADA FASE DE LA PRODUCCIÓN EL EQUIPO NECESARIO SE OBTIENE EL SIGUIENTE ESQUEMA:

- 1 Preparación de la masa = Amasadoras
- 2 División en porciones = Porcionadoras
- 3 Redondeo = Redondeadoras
- 4 Fermentación y maduración = Mesas refrigeradas - celdas
- 5 Formación de la base y relleno = formadoras
- 6 Cocción = Hornos

Dentro de los requisitos de los productos Mastro destacan la máxima fiabilidad, la facilidad de empleo, la duración, la seguridad y la elevada capacidad de producción; dichas características permiten satisfacer las más variadas exigencias en múltiples ámbitos de trabajo.

Para completar el programa Pizza System Mastro suministra varios servicios y asesoramientos específicos entre los cuales cabe recordar; elaboración del proyecto de su pizzería (disposición de equipos), cursos teórico-prácticos para la preparación profesional de la clientela, etc.

THE EVOLUTION OF TRADITION FOR PIZZERIA

An integrated range of pizzeria equipment for the creation of a completely automated pizza production process; from the ingredients to the end product the system respects culinary traditions; in short, it is a technological evolution of tradition.

PIZZA PRODUCTION PROCESS IS COMPOSED BY THE FOLLOWING PHASES:

- Dough preparation · Division in portions · Rounding · Leavening and proofing · Base formation and stuffing · Baking

For each one of these production processes, Mastro offers the appropriate equipment designed to perform in the most automated way with the huge advantage that no skilled labour is required.

COMPARING THE PRODUCTION PHASE TO THE NECESSARY EQUIPMENT, IT IS POSSIBLE TO DRAW THE FOLLOWING SCHEDULE:

- 1 Dough preparation = Kneading machines
- 2 Division in portions = Portion machines
- 3 Rounding = Rounding machines
- 4 Leavening and ripening = Refrigerating counters cold stores
- 5 Base formation and stuffing = Forming machines
- 6 Baking = Ovens

The specific characteristics of Mastro products are reliability, easiness of use, duration, safety and a high production capacity; these characteristics allow meeting any different need, in any different working field.

In order to complete the Pizza System range Mastro can supply several services and specific advice; elaboration of the pizza preparation room project („layouts“ development), theoretic-practical courses aimed at a professional training of customers, etc.

Electric pizza ovens - Forni elettrici per pizzeria

Fours électriques pour pizzeria - Elektrische Pizzaöfen

Small ovens

manual control - front covers in stainless steel - baking chamber with refractory brick bottom - painted outer cover - lighting for baking chamber - temperature range (thermostats): 50 - 450°C - temperature display: 0 - 500°C

Stack ovens

have stainless steel front side and stainless steel doors. They have 14 mm refractory bricks on the bottom, insulation with evaporated fiberglass, mechanical thermometer, main switch, armoured heating elements, inner light and door with glass. Temperature control through mechanical thermostats. Upon request, the ovens can be made in single phase.

Les fours Small

Contrôle mécanique - Surface frontale en Acier inoxydable - Chambre de Cuisson avec brique réfractaire - externe Vernissé - Éclairage dans la Chambre de Cuisson - Température (Thermostats): 50 - 450°C - Pyromètre: 0 - 500°C

Les fours Stack

ont la façade et les portes en acier inox. Ils ont les briques réfractaires de 14 mm sur la sole, l'isolation en laine de roche évaporée, les résistances cuirassées, thermomètre mécanique, interrupteur général, lumière dans la chambre et la porte avec vitre. Contrôle de la température par thermostats mécaniques. Sur demande les fours peuvent être produits en monophasés.

I forni Small

Controllo manuale - Frontale Acciaio Inox - Camera Cottura in Alluminato con pietra refrattaria - Struttura in acciaio verniciato - Lampade Illum. interna Camera - Temperatura impostabile (Termostati): 50 - 450°C - Pirometro: 0 - 500°C

I forni Stack

hanno faccata e porte in acciaio. Hanno pietre refrattarie da 14 mm sul piano di cottura, isolamento in lana di roccia evaporata, termometro meccanico, interruttore generale, resistenze corazzate, luce camera e porta con vetro. Controllo temperatura a mezzo termostati meccanici. Su richiesta i forni possono essere prodotti monofase.

Small Öfen

mechanische Kontrolle - Frontblenden aus Edelstahl - Backkammer mit Schamottsteinboden - Gehäuse aus lackiertem Stahlblech - Innenbeleuchtung für Backkammer - Temperaturbereich (Thermostate): 50 - 450°C - Temperaturanzeige: 0 - 500°C

Die Stack Öfen

haben Vorderseite und Türen aus Edelstahl. Sie haben 14 mm Schamottsteine auf dem Boden, Fiberglasisolierung der Kammern, mechanisches Thermometer, Hauptschalter, gussgekapselte Heizungen, Kammerlicht und Tür mit Glas. Die Temperaturkontrolle funktioniert durch mechanische Thermostate. Nach Anfrage sind die Öfen auch einphasig erhältlich.



STACK9

STACK4
STACK8



SMALL



STACK8
STACK12

STACK18

| Order Nr. | L · D · H cm | L · D · H cm | kW | V/Ph | max. °C | | | | Support Order Nr. | Price |
|-----------------|----------------|--------------|-------|----------------|---------|----------------|-----|----------------|-------------------|--------------|
| SMALL | 70 · 70 · 50 | 52 · 52 · 11 | 6,00 | 400/3N/50-60Hz | 450°C | 4+4 ø 26 cm | 70 | 1.335,- | Z/ES50 | 365,- |
| STACK4 | 98 · 93 · 42 | 66 · 66 · 15 | 5,60 | 400/3N/50-60Hz | 450°C | 4 ø 30 cm | 80 | 1.099,- | 2510710 | 277,- |
| STACK6 | 98 · 121 · 42 | 66 · 99 · 15 | 7,20 | 400/3N/50-60Hz | 450°C | 6 ø 30 cm | 110 | 1.299,- | 2510730 | 307,- |
| STACK6L | 131 · 92 · 42 | 99 · 66 · 15 | 8,04 | 400/3N/50-60Hz | 450°C | 6 ø 30 cm | 122 | 1.565,- | 2510750 | 327,- |
| STACK9 | 131 · 121 · 42 | 99 · 99 · 15 | 11,40 | 400/3N/50-60Hz | 450°C | 9 ø 30 cm | 150 | 1.875,- | 2510770 | 347,- |
| STACK8 | 98 · 93 · 75 | 66 · 66 · 15 | 11,20 | 400/3N/50-60Hz | 450°C | 4+4 ø 30 cm | 125 | 1.799,- | 2510720 | 277,- |
| STACK12 | 98 · 121 · 75 | 66 · 99 · 15 | 14,40 | 400/3N/50-60Hz | 450°C | 6+6 ø 30 cm | 180 | 2.299,- | 2510740 | 307,- |
| STACK12L | 131 · 92 · 75 | 99 · 66 · 15 | 16,08 | 400/3N/50-60Hz | 450°C | 6+6 ø 30 cm | 232 | 2.755,- | 2510760 | 327,- |
| STACK18 | 131 · 121 · 75 | 99 · 99 · 15 | 22,80 | 400/3N/50-60Hz | 450°C | 9+9 ø 30 cm | 245 | 3.285,- | 2510780 | 347,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Electric pizza ovens - Forni elettrici per pizzeria

Fours électriques pour pizzeria - Elektrische Pizzaöfen

- Aluminium-plated sheet metal cooking chamber with lighting
- Individual, specific voltages for oven top and bed plate heating elements
- Cordierite layered hob
- Thick fibreglass insulation
- Stainless steel face
- Panoramic glass door
- Individual, specific controls for chamber temperature and oven bed plate temperature
- Chamber pyrometer temperature control
- Safety thermostat
- Maximum operating temperature 400 °C

- Camera di cottura in lamiera alluminata con lampada di illuminazione
- Resistenze con carico differenziato cielo – platea
- Piano di cottura in mattoni di cordierite
- Isolamento in lana di roccia evaporata di grosso spessore
- Faccia in acciaio inox
- Porta con vetro panoramico
- Controllo differenziato della temperatura della camera e della platea
- Pirometro di visualizzazione della temperatura della camera
- Termostato di sicurezza
- Temperatura massima di esercizio 400 °C

- Chambre de cuisson en tôle aluminée avec lampe d'éclairage
- Résistances avec charge différenciée voûte – sole
- Plan de cuisson en briques de cordierite
- Isolation en laine de roche évaporée de grosse épaisseur
- Façade en acier inox
- Porte avec vitre panoramique
- Contrôle différencié de la température de la chambre et de la sole
- Pyromètre d'affichage de la température de la chambre
- Thermostat de sécurité
- Température maximale de fonctionnement 400 °C

- Backkammer aus aluminiertem Blech mit Beleuchtung
- Widerstände für die differenzierte Erwärmung von Ofendecke Backplatte
- Backfläche aus CordieritSteinen
- Besonders dicke Isolierschicht aus verdampfter Steinwolle
- Vorderseite aus Edelstahl
- Tür mit Panoramaverglasung
- Differenzierte Kontrolle der Temperatur der Kammer und der Backplatte
- Pyrometer zur Anzeige der Temperatur der Kammer
- Sicherheitsthermostat
- Betriebshöchsttemperatur 400 °C

CAB0030/CN
CAB0033/CN

powered by



CAB0029/CN
CAB0032/CN

| Order Nr. | L · D · H cm | L · D · H cm | kW | V./Ph | max. °C | | | | Support Order Nr. | Price |
|-------------------|-----------------|--------------|------|-----------------------|---------|----------------|-----|----------------|-------------------|--------------|
| CAB0029/CN | 90,2-76,4-38,5 | 62-62-14,4 | 4,6 | 230-400 3N/50-60Hz | 400°C | 4 ø 30 cm | 75 | 1.199,- | Z/CSTZ4301P | 341,- |
| CAB0032/CN | 100,2-86,4-38,5 | 72-72-14,4 | 5,2 | 230-400 3N/50-60Hz | 400°C | 4 ø 35 cm | 95 | 1.399,- | Z/CSTZ4351P | 364,- |
| CAB0030/CN | 90,2-76,4-70 | 62-62-14,4 | 9,2 | 230-400 3N/50-60Hz | 400°C | 4+4 ø 30 cm | 126 | 2.099,- | Z/CSTZ4302P | 341,- |
| CAB0033/CN | 100,2-86,4-70 | 72-72-14,4 | 10,4 | 230-400 3N/50-60Hz | 400°C | 4+4 ø 35 cm | 158 | 2.199,- | Z/CSTZ4352P | 364,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.





MAX

This control designed by Cuppone allows the operator to personalize each phase of pizza baking, by controlling the temperature of the chamber and the output of heat produced by the resistance unit of the ceiling and of the bedplate, to set 100 different baking programmes and to program automatic starting of the oven.

Being exclusive to Cuppone ovens, the heat regeneration system is made of two side ducts allowing a continuous thermal exchange between the bedplate and the chamber, thus improving baking, oven recovery time and, consequently, energy consumption.

The exhaust of the baking steam takes place by means of some holes placed on the back of the chamber and the opening of these holes is electrically controlled.

■ Progettato da CUPPONE, consente all'operatore di personalizzare ogni fase della cottura della pizza, controllando la temperatura della camera e l'erogazione del calore prodotto dal gruppo di resistenze del cielo e della platea, di impostare 100 differenti programmi di cottura e di programmare l'accensione automatica del forno.

Esclusiva dei forni CUPPONE, il sistema di recupero del calore è costituito da due condotti laterali che permettono un continuo scambio termico tra la platea e il cielo, migliorando la cottura, i tempi di recupero ntemente il conseguentemente il consumo energetico. Lo sfato dei vapori di cottura avviene per mezzo di fori situati nella parete posteriore della camera, l'apertura dei quali viene regolata elettricamente.

■ Conçu par Cuppone, il permet à l'opérateur de personnaliser chaque phase de la cuisson de la pizza, en contrôlant la température de la chambre et la distribution de la chaleur produite par le groupe de résistances de la voûte et de la sôle, de programmer 100 différents programmes de cuisson et de programmer la mise en marche automatique du four.

Exclusivité des fours CUPPONE, le système de récupération de la chaleur est constitué par deux conduits latéraux qui permettent un échange thermique continu entre la sole et la voûte, améliorant ainsi la cuisson, le temps en température de remontée et par conséquent la consommation d'énergie. L'évacuation des vapeurs de cuisson s'opère par l'intermédiaire de trous situés sur la paroi postérieure de la chambre, l'ouverture de ces derniers est réglée électriquement.

■ Eine Cuppone Entwicklung, die es dem Benutzer ermöglicht, jede Backphase einer Pizza individuell einzustellen, die Temperatur in der Backkammer und die Zufuhr von Wärme zu kontrollieren, die von der Widerstandgruppe an Decke und Boden erzeugt wird, 100 verschiedene Backprogramme einzugeben und das Einschalten des Backofens zu programmieren.

Exklusiv bei den CUPPONE-Backöfen. Das Abhitzerrückgewinnungs-system besteht aus zwei Kanälen an den jeweiligen Seiten, die einen ständigen Wärmeaustausch zwischen Boden und Decke ermöglichen, wodurch die Backqualität, die Erholzeit des Ofens und der Energieverbrauch verbessert werden. Der beim Backen entstehende Dampf zieht durch die in der Rückwand der Backkammer gefertigten Öffnungen ab, deren Einstellung elektrisch reguliert wird.



EVOLUTION

■ Thanks to its innovative form, the oven, EVOLUTION, allows you to achieve a high productive capacity, but with the minimum of obstruction, since it exploits space that is usually left unused. This control designed by Cuppone allows the operator to personalize each phase of pizza baking, by controlling the temperature of the chamber and the output of heat produced by the resistance unit of the ceiling and of the bedplate, to set 100 different baking programmes and to program automatic starting of the oven.

■ Grazie alla sua forma innovativa, il forno EVOLUTION, permette di ottenere una grande capacità produttiva con un minimo ingombro, sfruttando spazi che usualmente rimangono inutilizzati. Progettato da CUPPONE, consente all'operatore di personalizzare ogni fase della cottura della pizza, controllando la temperatura della camera e l'erogazione del calore prodotto dal gruppo di resistenze del cielo e della platea, di impostare 100 differenti programmi di cottura e di programmare l'accensione automatica del forno.

■ Grace à sa forme innovante, le four EVOLUTION, permet d'obtenir une grande capacité de production avec un emplacement minimal, en exploitant des espaces qui restent habituellement inutilisés. Conçu par Cuppone, il permet à l'opérateur de personnaliser chaque phase de la cuisson de la pizza, en contrôlant la température de la chambre et la distribution de la chaleur produite par le groupe de résistances de la voûte et de la sôle, de programmer 100 différents programmes de cuisson et de programmer la mise en marche automatique du four.

■ Dank seiner innovativen Form ermöglicht der Ofen EVOLUTION durch die Ausnutzung des gewöhnlich ungenutzten Raums eine große Produktionskapazität auch bei minimalem Platzbedarf. Eine Cuppone Entwicklung, die es dem Benutzer ermöglicht, jede Backphase einer Pizza individuell einzustellen, die Temperatur in der Backkammer und die Zufuhr von Wärme zu kontrollieren, die von der Widerstandgruppe an Decke und Boden erzeugt wird, 100 verschiedene Backprogramme einzugeben und das Einschalten des Backofens zu programmieren.





GIOOTTO

Stainless steel construction. Hearth deck made of cordierite stones mounted on rotating frame. Evaporated rock wool insulation. Two speeds of rotation (for loading and cooking). Reversible direction of rotation. Dual internal lighting system with halogen lamps. Panoramic glass door. Adjustable steam vent. Armoured heating elements in roof and under deck. Electronic baking control. Oven programmable to switch on automatically. Easy access to all electrical components. Specially designed base with wheels enabling the oven to pivot during transport and installation, bringing the overall dimensions to 79 cm in width and 190 cm in height so that it can pass through standard size doorways

Costruzione in acciaio inox. Piano di cottura in mattoni di cordierite montato su telaio rotante. Isolamento in lana di roccia evaporata. Doppia velocità di rotazione (per infornare e per cuocere). Possibilità di invertire il senso di rotazione. Doppia illuminazione interna con lampade alogene. Porta con vetro panoramico. Sfioro vapore regolabile. Resistenze elettriche corazzate nel cielo e sotto la platea. Controllo elettronico della cottura. Possibilità di programmare l'accensione automatica del forno. Accessibilità facilitata a tutti i componenti elettrici. In fase di trasporto e di installazione, possibilità di ruotare il forno sul supporto munito di ruote portando l'ingombro a 79 cm di larghezza e 190 cm di altezza per consentire il transito attraverso le normali porte

Construction en acier inox. Plan de cuisson en briques de cordierite monté sur châssis tournant. Isolation en laine de roche évaporée. Double vitesse de rotation (pour enfourner et pour cuire). Possibilité d'inverser le sens de rotation. Double éclairage interne avec lampes halogènes. Porte avec vitre panoramique. Évacuation des vapeurs réglable. Résistances électriques blindées dans la voûte et sous la sole. Contrôle électronique de la cuisson. Possibilité de programmer l'allumage automatique du four. Accessibilité facilitée à tous les composants électriques. En phase de transport et d'installation, possibilité de tourner le four sur le support muni de roues en portant l'encombrement à 79 cm de largeur et 190 cm de hauteur pour permettre le passage à travers les portes normales

Konstruktion aus Edelstahl. Backfläche aus Cordierit-Steinen auf Drehgestell. Isolierung aus verdampfter Steinwolle. Zwei Drehgeschwindigkeiten (zum Einschieben und zum Backen). Drehrichtung kann umgekehrt werden. Doppelte Innenbeleuchtung mit Halogenleuchten. Tür mit Panoramaverglasung. Verstellbarer Dampfablass. Gekapselte Heizwiderstände an der Ofendecke und unter der Backplatte. Elektronische Garkontrolle. Mögliche Programmierung der automatischen Einschaltung des Ofens. Optimale Zugänglichkeit aller elektrischen Komponenten. Für Transport und Installation kann der Ofen auf dem Fahrgestell gedreht werden, wodurch seine Abmessungen auf 79 cm Breite und 190 cm Höhe gebracht werden, damit er durch normale Türen passt

GAS

Possibility of stacking a maximum of two modules of the same model; front in stainless steel, external casing in stove enamel; mineral wool insulation; stainless steel - cooking chamber; cooking surface in special 3 cm thick refractory bricks; oven lighting with 1 or 2 bulbs, depending on the model, with possibility of changing the bulb from inside; electronic temperature control; electronic flame control with cut-off switch; mechanical safety thermostat.

All the models are certified to European standards by the German certifying body DVGW.

Predisposizione per la sovrapposizione di massimo due moduli dello stesso modello; facciata in acciaio inox, involucro esterno in lamiera preverniciata; isolamento in lana di roccia evaporata; camera di cottura in acciaio inox; piano di cottura in speciali mattoni refrattari di 3 cm di spessore; illuminazione camera di cottura con una o due lampadine a seconda del modello e possibilità di cambiare la lampadina dall'interno; controllo elettronico di fiamma con interruttore di blocco; termostato meccanico di sicurezza.

Tutti i modelli sono certificati a livello europeo dall'ente di certificazione tedesco DVGW.

Possibilité de superposer au maximum deux modules du même modèle; façade en acier inox, carrosserie extérieure en tôle pré-peinte; isolation en laine de roche évaporée; chambre de cuisson en acier inox; plan de cuisson en briques réfractaires spéciales de 3 cm d'épaisseur; éclairage de la chambre de cuisson avec une ou deux lampes selon le modèle et possibilité de remplacer la lampe par l'intérieur; système de contrôle électronique de la température; système de contrôle électronique flamme avec interrupteur de blocage; thermostat mécanique de sécurité.

Tous les modèles sont certifiés au niveau Européen par l'organisme de certification allemand DVGW.

Vorgesehen zum übereinanderstellen von höchstens zwei Pizzaöfen gleicher Bauart. Vorderseite in Edelstahl, Außenhülle in vorgestrichenem Blech, Isolierung aus verdampfer Steinwolle, Backkammer innen aus Edelstahl, Backkammerboden aus speziellem feuerbeständigem Schamottmaterial mit einer Stärke von 3 cm. Beleuchtung der Backkammer je nach Modell mit einer oder zwei Glühlampen ausgestattet mit der Möglichkeit, die Glühlampen von innen zu wechseln. Elektronische Kontrolle der Temperatur, elektronische Kontrolle der Flamme mit einem Sperrschatze, mechanisches Sicherheitsthermostat.

Alle Modelle sind auf europäischer Ebene von der deutschen Überwachungsstelle DVGW bescheinigt.

Electric pizza ovens - Forni elettrici per pizzeria

Fours électriques pour pizzeria - Elektrische Pizzaöfen

Stainless steel cooking chamber

Individual, specific, armoured heating elements (oven top and bed plate)

Cooking chamber heat duct

Cooking chamber halogen lamp lighting

Lamp cooling duct

Cordierite layered hob

Large-sized glass-ceramic door

Double handle door

Thick fibreglass insulation

Individual specific, electronic control and oven top and bed plate heating element temperatures

Acoustic signal indicating the end of the cooking time

Stainless steel face with rounded columns

Camera di cottura in acciaio inox

- Resistenze corazzate differenziate (cielo/platea)

- Condotto per il recupero del calore in camera di cottura

- Illuminazione camera di cottura con lampada alogena

- Condotto di raffreddamento lampada illuminazione

- Sfiato vapori di cottura regolabile

- Piano di cottura in mattoni di cordierite

- Porta con vetro ceramico di grandi dimensioni

- Porta con doppia impugnatura

- Isolamento di grosso spessore in lana di roccia evaporata

- Controllo elettronico differenziato della temperatura cielo / platea

- Avvisatore acustico di fine cottura

- Facciata in acciaio inox con colonne arrotondate



CAB0024/DIG
CAB0007/DIG

CAB0009/DIG

Stainless steel construction



| Order Nr. | L · D · H cm | L · D · H cm | kW | V./Ph | max. °C | | | | kg | Price | Support Order Nr. | Price |
|--------------------|--------------|--------------|------|--------------|---------|----------------|--|--|-----|----------------|-------------------|--------------|
| CAB0024/DIG | 101·80·42,6 | 62·62·14,8 | 4,2 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 4 ø 30 cm | | | 101 | 1.850,- | Z/CSRF4301S | 659,- |
| CAB0007/DIG | 101·111·42,6 | 62·93·14,8 | 7,2 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 6 ø 30 cm | | | 127 | 2.350,- | Z/CSRF6301S | 699,- |
| CAB0008/DIG | 132·80·42,6 | 93·62·14,8 | 7,8 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 6 ø 30 cm | | | 138 | 2.450,- | Z/CSRF630L1S | 709,- |
| CAB0009/DIG | 132·111·42,6 | 93·93·14,8 | 10,5 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 9 ø 30 cm | | | 163 | 2.750,- | Z/CSRF9301S | 729,- |
| CAB0025/DIG | 101·80·75,2 | 62·62·14,8 | 8,4 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 4+4 ø 30 cm | | | 164 | 3.200,- | Z/CSRF4302S | 659,- |
| CAB0013/DIG | 101·111·75,2 | 62·93·14,8 | 14,4 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 6+6 ø 30 cm | | | 221 | 4.100,- | Z/CSRF6302S | 699,- |
| CAB0014/DIG | 132·80·75,2 | 93·62·14,8 | 15,6 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 6+6 ø 30 cm | | | 236 | 4.450,- | Z/CSRF630L2S | 709,- |
| CAB0015/DIG | 132·111·75,2 | 93·93·14,8 | 21,0 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 9+9 ø 30 cm | | | 288 | 4.950,- | Z/CSRF9302S | 729,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.

Electric pizza ovens - Forni elettrici per pizzeria

Fours électriques pour pizzeria - Elektrische Pizzaöfen

Chambre de cuisson en acier inox

Résistances blindées différencierées (voûte / sole)

Conduit pour la récupération de la chaleur dans la chambre de cuisson

Éclairage de la chambre de cuisson avec lampe halogène

Conduit de refroidissement de la lampe d'éclairage

Évacuation des vapeurs de cuisson

Plan de cuisson en briques de cordierite

Porte avec vitre céramique de grandes dimensions

Porte avec double poignée

Isolation de grosse épaisseur en laine de roche évaporée

Contrôle électronique différencié de la température voûte / sole

Avertisseur sonore de fin de cuisson

Façade en acier inox avec colonnes arrondies

Backkammer aus Edelstahl

Gekapselte Heizwiderstände (Ofendecke/Backplatte)

Leitung für die Rückführung der Wärme in die Backkammer

Beleuchtung der Backkammer mit Halogenlampe

Kühlleitung Lampe

Dampfabblass regulierbar

Backfläche aus Cordierit-Steinen

Große Tür mit Glaskeramik

Tür mit doppeltem Griff

Besonders dicke Isolierschicht aus verdampfter Steinwolle

Differenzierte elektronische Kontrolle der Temperatur von Ofendecke / Backplatte

Akustisches Signal zeigt Garzeitende an

Vorderseite aus Edelstahl mit abgerundeten Säulen

CAB0026/CN

CAB0010/CN

CAB0012/CN

CAB0027/CN

CAB0016/CN

CAB0018/CN



| Order Nr. | L · D · H cm | L · D · H cm | kW | V./Ph | max. °C | | | | kg | Price |
|-------------------|--------------|--------------------|------|--------------|---------|----------------|--|--|-----|----------------|
| CAB0026/CN | 111-90-42,6 | 72-72-14,8 | 5,1 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 4 ø 35 cm | | | 106 | 2.200,- |
| CAB0010/CN | 111-126-42,6 | 72-108-14,8 | 7,8 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 6 ø 35 cm | | | 133 | 3.050,- |
| CAB0011/CN | 147-90-42,6 | 108-72-14,8 | 7,8 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 6 ø 35 cm | | | 145 | 3.450,- |
| CAB0012/CN | 147-126-42,6 | 108-108-14,8 | 11,7 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 9 ø 35 cm | | | 171 | 3.950,- |
| CAB0027/CN | 111-90-75,2 | 2x 72-72-14,8 | 10,2 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 4+4 ø 35 cm | | | 171 | 3.800,- |
| CAB0016/CN | 111-126-75,2 | 2x 72-108-14,8 | 15,6 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 6+6 ø 35 cm | | | 231 | 5.150,- |
| CAB0017/CN | 147-90-75,2 | 2x 108-72-14,8 | 15,6 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 6+6 ø 35 cm | | | 247 | 5.850,- |
| CAB0018/CN | 147-126-75,2 | 2x 108-108-14,8 | 23,4 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 9+9 ø 35 cm | | | 301 | 7.050,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Electric pizza ovens - Forni elettrici per pizzeria

Fours électriques pour pizzeria - Elektrische Pizzaöfen

The double pyroceram that is insensitive to thermal shock, offers, thanks to its big surface, a complete view inside the chamber, thus allowing the operator to perfectly control baking. The exhaust of the baking steam takes place by means of some holes placed on the back of the chamber and the opening of these holes is electrically controlled.

Il doppio vetro ceramico, insensibile allo shock termico, offre, grazie alla sua grande superficie, una perfetta visione dell'interno della camera garantendo un controllo ottimale della cottura da parte dell'operatore. Lo sfato dei vapori di cottura avviene per mezzo di fori situati nella parete posteriore della camera, l'apertura dei quali viene regolata elettricamente.

La double vitre céramique, insensible au choc thermique, offre en raison de sa grande superficie, une vision parfaite à l'intérieur de la chambre garantissant ainsi un contrôle optimal de la cuisson par l'opérateur. L'évacuation des vapeurs de cuisson s'opère par l'intermédiaire de trous situés sur la paroi postérieure de la chambre, l'ouverture de ces derniers est réglée électriquement.

Das großflächige Doppelfenster aus Glaskeramik, thermoschockfest, ermöglicht einen Panoramablick ins Innere der Backkammer und ist für den Bediener eine optimale Kontrolle des Backprozesses. Der beim Backen entstehende Dampf zieht durch die in der Rückwand der Backkammer gefertigten Öffnungen ab, deren Einstellung elektrisch reguliert wird.



| Order Nr. | L · D · H cm | L · D · H cm | kW | V./Ph | max. °C | | | | Support Order Nr. | Price |
|----------------|--------------|------------------|------|--------------|---------|----------------|-----|----------------|-------------------|--------------|
| CAB0055 | 114-102-43,5 | 71-71-16 | 5,1 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 4 ø 35 cm | 140 | 3.950,- | Z/CSMX4351S | 750,- |
| CAB0056 | 114-137-43,5 | 71-106-16 | 7,8 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 6 ø 35 cm | 179 | 5.100,- | Z/CSMX6351S | 790,- |
| CAB0057 | 149-102-43,5 | 106-71-16 | 7,8 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 6 ø 35 cm | 183 | 5.300,- | Z/CSMX635L1S | 810,- |
| CAB0058 | 149-137-43,5 | 106-106-16 | 11,7 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 9 ø 35 cm | 233 | 5.550,- | Z/CSMX9351S | 820,- |
| CAB0059 | 114-102-77 | 2x 71-71-16 | 10,2 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 4+4 ø 35 cm | 245 | 6.500,- | Z/CSMX4352S | 750,- |
| CAB0060 | 114-137-77 | 2x 71-106-16 | 15,6 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 6+6 ø 35 cm | 310 | 8.400,- | Z/CSMX6352S | 790,- |
| CAB0061 | 149-102-77 | 2x 106-71-16 | 15,6 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 6+6 ø 35 cm | 316 | 9.150,- | Z/CSMX635L2S | 810,- |
| CAB0062 | 149-137-77 | 2x 106-106-16 | 23,4 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 9+9 ø 35 cm | 405 | 9.950,- | Z/CSMX9352S | 820,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.

Electric pizza ovens - Forni elettrici per pizzeria

Fours électriques pour pizzeria - Elektrische Pizzaöfen

Thanks to its innovative form, the oven, EVOLUTION, allows you to achieve a high productive capacity, but with the minimum of obstruction, since it exploits space that is usually left unused. The hood has a rounded shape. It is equipped with stainless steel filters which may be easily removed and with a 700 m³/h exhaust fan which is controlled by means of an electronic card thanks to which it is possible to change the speed. The stand is made completely of stainless steel and it is perfectly integrated with the innovative design of the oven.

Grace à sa forme innovante, le four EVOLUTION, permet d'obtenir une grande capacité de production avec un encombrement minimal, en exploitant des espaces qui restent habituellement inutilisés. De forme arrondie comme la façade, la hotte est équipée de filtres en acier inoxydable facilement extractibles et d'un aspirateur d'un débit de 700m³/h, contrôlé par une carte électronique permettant de faire varier la vitesse. Le support, constitué entièrement en acier inoxydable s'intègre parfaitement dans le design novateur du four.

Grazie alla sua forma innovativa, il forno EVOLUTION, permette di ottenere una grande capacità produttiva con un minimo ingombro, sfruttando spazi che usualmente rimangono inutilizzati.

Di forma arrotondata come la facciata del forno, la cappa è munita di filtri in acciaio inox facilmente estraibili e di un aspiratore con capacità di 700m³/h, controllato da una scheda elettronica che permette di variarne la velocità.

Il supporto, costruito interamente in acciaio inox, si integra perfettamente nel design innovativo del forno EVOLUTION.

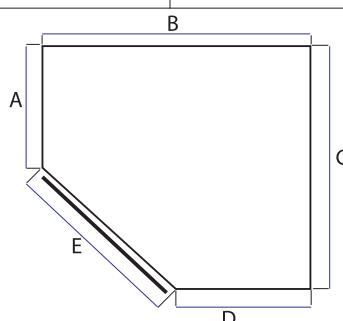
Dank seiner innovativen Form ermöglicht der Ofen EVOLUTION durch die Ausnutzung des gewöhnlich ungenutzten Raums eine große Produktionskapazität auch bei minimalem Platzbedarf.

Die Abzugshaube ist abgerundet wie die Stirnseite des Backofens, mit Filtern aus rostfreiem Edelstahl, leicht herausnehmbar und mit Sauglüfter von 700 m³/h, der durch eine elektronische Karte gesteuert wird, wodurch die Drehzahl variiert werden kann.

Das vollständig aus Edelstahl bestehende Untergestell integriert sich perfekt in das innovative Design des Ofens EVOLUTION.



| Order Nr. | A · B · C · D · E · H cm | A · B · C · D · E · H cm | kW | V./Ph | max. °C | | kg | Price | | Support Order Nr. | Price |
|----------------|--------------------------|----------------------------------|------|--------------|---------|------------------|-----|-----------------|--|-------------------|----------------|
| CAB0019 | 78-142-158-78-90,5-43,5 | 68-118-118-68-70-16 | 11,7 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 11 ø 30 cm | 240 | 5.900,- | | Z/CSEV1 | 1.000,- |
| CAB0020 | 78-142-158-78-90,5-77 | 68-118-118-68-70-16 2x | 23,4 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 11+11 ø 30 cm | 410 | 10.750,- | | Z/CSEV2 | 1.000,- |



Stainless steel construction



The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Electric oven with rotating deck - Forno elettrico a platea rotante

Le four électrique à sole tournante - Der Elektroofen mit drehender Ofenplatte



- Simple to use
- High hourly output
- Steady baking temperature whatever the work load
- Perfect bake guaranteed, from first pizza to last
- Highly Energy efficient

Extractor hood

- Stainless steel construction
- Extractor fan rated 700 m³/h · Extraction speed control circuit board
- Front lighting
- Removable and washable filters



- Simplicité d'utilisation
- Haute productivité horaire
- Maintien de la température avec n'importe quelle charge de travail
- Garantie d'une cuisson parfaite de la première à la dernière pizza
- Économie de gestion

Hotte d'aspiration

- Construction en acier inox
- Aspirateur avec capacité de 700 m³/h
- Carte électronique pour le contrôle de la vitesse d'aspiration
- Éclairage frontal · Filtres extractibles et lavables



Z/CKGT140AS

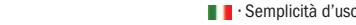
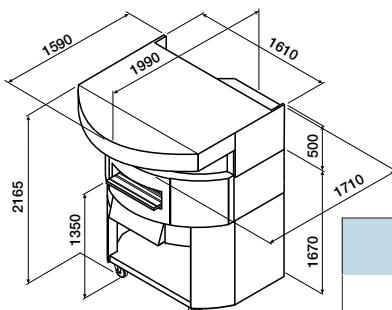
Front lighting and removable filters
Illuminazione frontale e filtri estraibili
Éclairage frontal et filtres extractibles
Frontbeleuchtung und herausnehmbare Filter



with rotating deck - a platea rotante
à sole tournante - mit drehender Ofenplatte



Electronic baking control
Controllo elettronico della cottura
Contrôle électronique de la cuisson
Elektronische Garkontrolle



- Semplicità d'uso
- Alta produttività oraria
- Tenuta della temperatura con qualsiasi carico di lavoro
- Garanzia di una cottura perfetta dalla prima all'ultima pizza
- Economicità di esercizio

Cappa di aspirazione

- Costruzione in acciaio inox
- Aspiratore con capacità di 700 m³/h
- Scheda elettronica per il controllo della velocità di aspirazione
- Illuminazione frontale · Filtri estraibili e lavabili



- Einfache Bedienung
- Hohe Backleistung
- Konstante Temperatur bei jedem Arbeitsaufkommen
- Garantiert perfektes Garen von der ersten bis zur letzten Pizza
- Wirtschaftlicher Betrieb

Abzugshaube

- Konstruktion aus Edelstahl
- Sauggebläse mit einer Leistung von 700 m³/h
- Elektronikkarte für die Steuerung der Absauggeschwindigkeit
- Frontbeleuchtung · Herausnehmbarer und waschbarer Filter



GIOTTOD

| <i>Order Nr.</i> | <i>L · D · H cm</i> | <i>cm</i> | <i>kW</i> | <i>V./Ph</i> | <i>max. °C</i> | | | <i>kg</i> | <i>Price</i> |
|--------------------|---------------------|-----------|-----------|--------------|----------------|--|--|-----------|-----------------|
| GIOTTOD | 161-171-167 | Ø 140 | 16,5 | 400/3N/50 Hz | 450°C | 14x Ø 30 cm 10x Ø 35 cm 5x Ø 50 cm | | 580 | 16.500,- |
| Z/CKGT140AS | 161-159-50 | | 0,13 | 230/1N/50 Hz | | | | 70 | 2.500,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Accessories - Accessori

Accessoires - Zubehör

| | | | | | | Euro |
|-----------|---------------------|----------------------|------------------|----------------|---------------------------------|----------------|
| order nr. | | L · D · H cm | performance m³/h | motor included | for oven | Price |
| | 1910000 | 98·99·20 | 325 | | STACK4, STACK8 | 650,- |
| | 1910010 | 98·128·20 | 325 | | STACK6, STACK12 | 700,- |
| | 1910020 | 131·99·20 | 325 | | STACK6L, STACK12L | 750,- |
| | 1910030 | 131·128·20 | 325 | | STACK9, STACK18 | 800,- |
| | Z/CKTZ430 | 90,5·90·15 | 700 | | CAB0029/CN, CAB0030/CN | 350,- |
| | Z/CKTZ435 | 100,5·100·15 | 700 | | CAB0032/CN, CAB0033/CN | 400,- |
| | Z/CKRF430AS | 101,6·114·36 | 700 | ✓ | CAB0024/DIG, CAB0025/DIG | 1.200,- |
| | Z/CKRF630AS | 101,6·145·36 | 700 | ✓ | CAB0007/DIG, CAB0013/DIG | 1.275,- |
| | Z/CKRF630LAS | 132,6·114·36 | 700 | ✓ | CAB0008/DIG, CAB0014/DIG | 1.350,- |
| | Z/CKRF930AS | 132,6·145·36 | 700 | ✓ | CAB0009/DIG, CAB0015/DIG | 1.450,- |
| | Z/CKRF435AS | 111,6·124·36 | 700 | ✓ | CAB0026/CN, CAB0027/CN | 1.275,- |
| | Z/CKRF635AS | 111,6·160·36 | 700 | ✓ | CAB0010/CN, CAB0016/CN | 1.350,- |
| | Z/CKRF635LAS | 147,6·124·36 | 700 | ✓ | CAB0011/CN, CAB0017/CN | 1.475,- |
| | Z/CKRF935AS | 147,6·160·36 | 700 | ✓ | CAB0012/CN, CAB0018/CN | 1.500,- |
| | Z/CKMX435AS | 115·133,5·36 | 700 | ✓ | CAB0055, CAB0059 | 1.450,- |
| | Z/CKMX635AS | 115·168,5·36 | 700 | ✓ | CAB0056, CAB0060 | 1.550,- |
| | Z/CKMX635LAS | 150·133,5·36 | 700 | ✓ | CAB0057, CAB0061 | 1.625,- |
| | Z/CKMX935AS | 150·168,5·36 | 700 | ✓ | CAB0058, CAB0062 | 1.725,- |
| | Z/CKEVAS | 78·163·163·78·120·45 | 700 | ✓ | CAB0019, CAB0020 | 1.725,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Gas pizza ovens - Forni a gas per pizzeria

Fours à gaz pour pizzeria - Gas Pizzaöfen

Front in stainless steel, external casing in stove enamel; mineral wool insulation; stainless steel - cooking chamber; cooking surface in special 3 cm thick refractory bricks; oven lighting with 1 or 2 bulbs, depending on the model, with possibility of changing the bulb from inside; electronic temperature control; electronic flame control with cut-off switch; mechanical safety thermostat. All the models are certified to European standards by the German certifying body DVGW.

Possibility of stacking a maximum of two modules of the same model

Façade en acier inox, carrosserie extérieure en tôle pré-peinte; isolation en laine de roche évaporée; chambre de cuisson en acier inox; plan de cuisson en briques réfractaires spéciales de 3 cm d'épaisseur; éclairage de la chambre de cuisson avec une ou deux lampes selon le modèle et possibilité de remplacer la lampe par l'intérieur; système de contrôle électrique de la température; système de contrôle électrique flamme avec interrupteur de blocage; thermostat mécanique de sécurité. Tous les modèles sont certifiés au niveau Européen par l'organisme de certification allemand DVGW.

Possibilité de superposer au maximum deux modules du même modèle

Facciata in acciaio inox, involucro esterno in lamiera preverniciata; isolamento in lana di roccia evaporata; camera di cottura in acciaio inox; piano di cottura in speciali mattoni refrattari di 3 cm di spessore; illuminazione camera di cottura con una o due lampadine a seconda del modello e possibilità di cambiare la lampadina dall'interno; controllo elettronico di fiamma con interruttore di blocco; termostato meccanico di sicurezza.

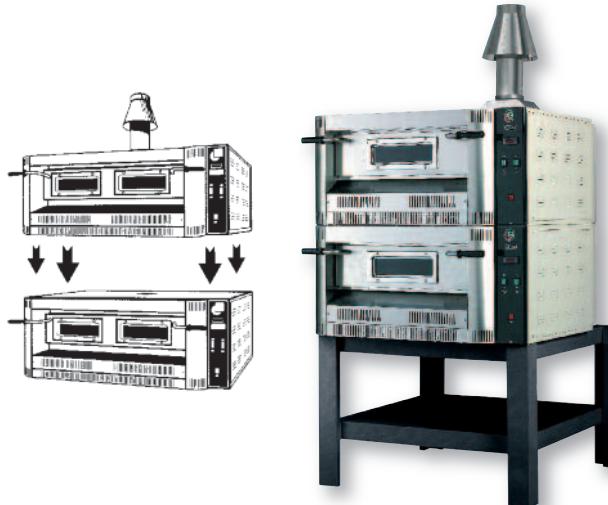
Tutti i modelli sono certificati a livello europeo dall'ente di certificazione tedesco DVGW.

Predisposizione per la sovrapposizione di massimo due moduli dello stesso modello

Vorderseite in Edelstahl, Außenhülle in vorgestrichenem Blech, Isolierung aus verdampfer Steinwolle, Backkammer innen aus Edelstahl, Backkammerboden aus speziellem feuerbeständigem Schamottmaterial mit einer Stärke von 3 cm. Beleuchtung der Backkammer je nach Modell mit einer oder zwei Glühlampen ausgestattet mit der Möglichkeit, die Glühlampen von innen zu wechseln. Elektronische Kontrolle der Temperatur, elektronische Kontrolle der Flamme mit einem Sperrschalter, mechanisches Sicherheitsthermostat.

Alle Modelle sind auf europäischer Ebene von der deutschen Überwachungsstelle DVGW bescheinigt.

Vorgesehen zum übereinanderstellen von höchstens zwei Pizzaöfen gleiche Bauart.



| Order Nr. | L · D · H cm | L · D · H cm | kW | V./Ph | max. °C | | kg | Price | Support Order Nr. | Price |
|----------------|--------------|--------------|----|--------------|---------|--------------|-----|----------------|-------------------|--------------|
| CAA0005 | 106·97·50 | 68·68·15 | 14 | 230/1N/50 Hz | 450°C | 4 ø 33 cm | 155 | 3.800,- | Z/CSG433P | 355,- |
| CAA0003 | 106·130·50 | 68·101·15 | 20 | 230/1N/50 Hz | 450°C | 6 ø 33 cm | 217 | 4.300,- | Z/CSG633P | 395,- |
| CAA0004 | 139·130·50 | 101·101·15 | 24 | 230/1N/50 Hz | 450°C | 9 ø 33 cm | 291 | 5.200,- | Z/CSG933P | 425,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.

Pizza & pastry displays - Vetrinette pizza brioches

Vitrines à pizza & brioches - Pizza- & Gebäckvitrinen

Pizza display

Display unit suitable to keep warm and fragrant for many hours pizza, pastries, savoury pies and many other snacks. - Made from stainless steel AISI 403 and glass sides. - Door with magnetic closure. - Temperature adjustable by means of a thermostat. - Small water basin for humidification of the product. - Swivelling racks help a uniform heat diffusion and a better product view.

Compact and sturdy structure, designed to hold up other ovens or one Vetrinetta pizza display.

- Made from AISI 304 stainless steel. - Shock-proof stainless steel heating elements. - Galvanized steel grill. - CE approved lining for thermal protection. - Adjustable working temperature. - Timer. - Heat resistant knob. - Pilot light.

Vitrines à pizza

Vitrine pour l'exposition de pizzas, brioches, tartes, feuilletés et amuse-gueule divers, qui maintient une température constante et conserve longtemps la saveur et le moelleux des aliments. - Entièrement fabriquée en acier AISI 403 avec vitres sur les quatre côtés. - Porte avec fermeture soft aimantée. - Thermostat de réglage température. - Tiroir eau pour l'humidification des produits. - Planches tournantes qui favorisent une circulation homogène de la chaleur et une meilleure vision des produits.

Forme solide et compacte, étudiée expressément pour superposer d'autres fours pizza ou vitrine d'exposition.

- Entièrement fabriqué en acier inox AISI 304. - Résistances blindées en acier. - Grille de cuisson en acier chromé. - Panneau de fermeture bouche de remplissage. - Panneaux isolants conformes aux normes pour une excellente isolation de toutes les surfaces du four. - Température de travail pré-programmée. - Minuterie pour le réglage du temps de cuisson. - Poignée à résistance thermique élevée. - Témoin lumineux pour indiquer présence courant.



Vetrinetta per l'esposizione di pizze,

brioches, torte, sfoglie e stuzzichini vari, che mantiene costante la temperatura e conserva a lungo il sapore e la morbidezza dei cibi. - Costruita interamente in acciaio AISI 403 con vetri sui quattro lati. - Porta con chiusura soft calamitata. - Termostato di regolazione temperatura. - Cassetto acqua per l'umidificazione dei prodotti. - Ripiani girevoli che favoriscono una omogenea circolazione del calore e una miglio-re visione dei prodotti.

Forma robusta e compatta, studiata appositamente per sovrapporre altri forni pizza o la vetrinetta per l'esposizione.

- Realizzato totalmente in acciaio inox AISI 304. - Resistenze corazzate in acciaio. - Griglia di cottura in acciaio cromato. - Pannello di chiusura bocca di carico. - Pannelli isolanti a norme per un ottimo isolamento su tutte le superfici del forno. - Temperatura di lavoro pre-impostata. - Timer per la regolazione del tempo di cottura. - Manopola ad elevata resistenza termica. - Spia luminosa per la segnalazione presenza rete.

Pizzavitrine

Vitrine zum Ausstellen von Pizza, Croissants, Kuchen, Blätterteigwaren und dergleichen, hält die Temperatur konstant und bewahrt lange den Geschmack und die Weichheit der Speisen. - Vollständig aus Edelstahl AISI 403 mit Verglasung auf allen vier Seiten. - Tür mit sanftem Magnetschließsystem. - Thermostat für die Temperaturreinstellung. - Wasserfach für die Befeuchtung der Produkte. - Drehbretter für eine homogene Zirkulation der Wärme und einer besseren Sichtbarkeit der Produkte.

Robuste und kompakte Form, speziell entwickelt zum Übereinanderstellen weiterer Pizzaöfen oder der Ausstellungsvitrine.

- Vollständig aus Edelstahl AISI 304. - Rohrheizkörper aus Stahl. - Garrost aus verchromtem Stahl. - Verschlusstafel für Eingabefönnung. - Genormte Isoliertafeln für eine optimale Isolierung auf allen Oberflächen des Ofens. - Voreinstellung der Betriebstemperatur. - Timer für die Backzeiteinstellung. - Thermisch hochresistenter Knebel. - Kontrolllampe zur Anzeige der Netzspannung.

**Rotative racks,
waterdrawer**
Drehsteller,
Wasserschublade

**IBA0012
IBA0013**



CAB0067

| Order Nr. | L · D · H cm | Ø cm | kW | V./Ph | max. °C | kg | Price |
|----------------|----------------|-------|------|------------------|---------|----|----------------|
| IBA0012 | 46,5 · 45 · 59 | 3x 38 | 0,7 | 230 / 1N/50-60Hz | 90°C | 23 | 999,- |
| IBA0013 | 55 · 49 · 59 | 3x 42 | 0,7 | 230 / 1N/50-60Hz | 90°C | 25 | 1.099,- |
| CAB0067 | 46,5 · 43 · 17 | 1x 36 | 1,75 | 230 / 1N/50-60Hz | 330°C | 15 | 499,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



499

Ventilated tunnel ovens - Forni a tunnel ventilati

Fours à tunnel ventilé - Umlufttunnelöfen

Tunnel oven

Synthesis V ovens versatility of use enable to bake a wide range of different products. For instance you can bake pastry for breakfast, lasagne and chicken legs for lunch, you can grill aubergines and peppers in the afternoon... and bake pizza for dinner!

The advantages in using a tunnel oven are mainly ergonomic: a) with a simple movement you place the product to bake directly on the wire-mesh with no need to open and close doors and to use paddles or other devices to put the products into the oven; b) you can use the wire-mesh as a belt conveyor to transfer the products directly to the working station; c) when using there is no need to follow the baking process, since the baking time and temperature have been previously set (this solution enables to optimise the production cycle: in a standard pizza production process you have one person rolling out and topping the product, a second one putting the product into the oven and following the baking process and a third who packs or distributes the product). You therefore need only two people to operate a tunnel oven with great economical advantages.

The technology used in the tunnel ovens Synthesis V enables to better take advantage of the air flows hitting the products. Contrary to the standard convection ovens, where the air flows hit the products from one direction, in the Synthesis V ovens the products are hit by small hot air jets from the top downwards and viceversa. By this system the hot air jets wind round the product, while the same moves on a wire-mesh at a constant speed (to get the necessary bake time). Products are always perfectly baked with a constant homogeneity. The system magnifies the taste and keeps the product fragrance longer, thus ensuring a lasting product quality.

Forno a tunnel

La versatilità dei forni Synthesis V consente di cucinare una vasta quantità di prodotti diversi. Ad esempio: al mattino possono essere cotti prodotti da pasticceria per le colazioni; all'ora di pranzo pasticcio di lasagne e cosce di pollo; al pomeriggio si possono grigliare melanzane e peperoni; ...e la sera si possono cuocere le pizze!

I vantaggi dell'utilizzo di un forno a tunnel Synthesis V sono essenzialmente vantaggi di ordine ergonomico: a) con un semplice movimento si depone il prodotto da cuocere direttamente sulla rete di trascinamento, senza dover aprire e chiudere porte ed utilizzare pale o altri attrezzi per infornare; b) si ha il beneficio di sfruttare la rete di trascinamento come nastro trasportatore per far confluire i prodotti direttamente nella zona di utilizzo; c) con Synthesis V non serve seguire la cottura, poiché il tempo e la temperatura sono impostati preventivamente (questo fattore consente di ottimizzare il ciclo produttivo, in quanto, nel ciclo normale di produzione della pizza, si ha una persona che spiana e farcisce il prodotto, una seconda che inforna e segue la cottura e una terza che confeziona o distribuisce il prodotto). Così, con un notevole vantaggio economico, occorrono solo due persone per l'utilizzo di un forno a tunnel Synthesis V!

La tecnologia impiegata nei forni a tunnel Synthesis V ha portato a sfruttare al meglio i flussi d'aria che investono i cibi. Contrariamente ai normali forni a convezione in cui i flussi investono i cibi in una sola direzione, con Synthesis V i cibi vengono lambiti contemporaneamente dall'alto verso il basso e dal basso verso l'alto da piccoli getti d'aria calda. Con tale sistema, questi getti d'aria calda avvolgono interamente il prodotto, mentre lo stesso si muove nella camera di cottura su di una rete a velocità costante (in modo da ottenere il tempo di cottura necessario). I prodotti sono sempre cotti perfettamente e con omogeneità costante nel tempo. Il sistema consente di esaltare il sapore e mantenere la fragranza più a lungo, garantendo una qualità stabile del prodotto.



| PIZZA TIPO ITALIANO - ITALIAN PIZZA PIZZA ITALIEN - ITALIENISCHE PIZZA | | |
|---|---------|-----------|
| Ø cm | min | n° / h |
| 15 (80 gr.) | 3,5 - 4 | 145 - 115 |
| 20 (145 gr.) | 3,5 - 4 | 80 - 75 |
| 25 (230 gr.) | 3,5 - 4 | 45 - 35 |
| 30 (330 gr.) | 3,5 - 4 | 30 - 25 |
| 35 (450 gr.) | 4 - 4,5 | 22 - 19 |
| 40 (585 gr.) | 4 - 5 | 18 - 15 |

CAD0001/DIG
CAD0004/DIG



SY850VELED
CAD0007

| PIZZA TIPO ITALIANO - ITALIAN PIZZA PIZZA ITALIEN - ITALIENISCHE PIZZA | | |
|---|-----------|-----------|
| Ø cm | min | n° / h |
| 20 (145 gr.) | 3,5 - 4 | 135 - 120 |
| 25 (230 gr.) | 3,5 - 4 | 90 - 80 |
| 30 (330 gr.) | 3,5 - 4,5 | 60 - 50 |
| 35 (450 gr.) | 3,5 - 4,5 | 45 - 35 |
| 40 (585 gr.) | 4 - 5 | 35 - 30 |
| 45 (740 gr.) | 4,5 - 5,5 | 25 - 20 |



SY12100VELED
SY12100VGASD

| Order Nr. | L · D · H cm | L · D · H cm | kW | V./Ph | max. °C | kg | Euro | Support Order Nr. | Price |
|--------------|--------------|--------------|-------|--------------|---------|-----|----------|-------------------|-------|
| CAD0004/DIG | 94-110-52 | 40-568,5 | 7,84 | 400/3N/50 Hz | 320°C | 80 | 6.700,- | Z/ZOSV1A00 | 585,- |
| SY850VELED | 128-172-114 | 50-85-10 | 11,24 | 400/3N/50 Hz | 320°C | 198 | 11.650,- | INCLUDED | |
| CAD0009 | 140-200-114 | 65-110-10 | 18,81 | 400/3N/50 Hz | 320°C | 295 | 16.200,- | INCLUDED | |
| CAD0006/DIG | 163-200-122 | 75-109-10 | 18,44 | 400/3N/50 Hz | 320°C | 325 | 17.850,- | INCLUDED | |
| SY12100VELED | 185-245-118 | 100-130-10 | 44,81 | 400/3N/50 Hz | 320°C | 468 | 24.800,- | INCLUDED | |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Ventilated tunnel ovens - Forni a tunnel ventilati

Fours à tunnel ventilé - Umlufttunnelöfen

Four à tunnel

La versatilité des fours Synthesis V permet de cuire une vaste gamme de produits différents. Par exemple vous pouvez cuire des produits de pâtisserie pour le petit déjeuner, des lasagnes et des cuissons de poulet pour déjeuner, griller des aubergines et des poivrons dans l'après-midi... et le soir cuire des pizzas!

Les avantages en utilisant un four à tunnel sont principalement ergonomiques: a) par un simple mouvement on dépose le produit à cuire directement sur le tapis métallique grillagé, sans devoir ouvrir et fermer des portes et utiliser des pelles ou d'autres outils pour l'enfournement b) on peut utiliser le tapis métallique grillagé aussi comme tapis transporteur pour convoyer les produits directement à la zone d'utilisation; c) en utilisant le il n'est pas nécessaire de suivre la cuisson, car le temps et la température sont affichés précédemment (cette solution permet d'optimiser le cycle de production, car dans un cycle normal de production de pizzas il y a une personne qui aplatis et farcit le produit, une deuxième qui enfourne et suit la cuisson et une troisième qui conditionne ou distribue le produit). Il faut donc seulement deux personnes pour utiliser un four à tunnel Synthesis V avec des avantages économiques.

La technologie employée dans les fours à tunnel Synthesis V permet d'utiliser au mieux les flux d'air qui frappent les produits. Contrairement aux fours à convection standard, où les flux frappent les produits dans une seule direction, avec Synthesis V les produits sont frappés au même temps de l'haut en bas et vice-versa par des petits jets d'air chaud. Par ce système, ces jets d'air chaud enveloppent le produit complètement, tandis que le même se déplace dans la chambre de cuisson sur un tapis à vitesse constante (afin d'atteindre le temps de cuisson nécessaire). Les produits sont toujours cuits parfaitement avec homogénéité constante. Le système permet d'exalter le goût et de maintenir la fragrance longtemps, en garantissant une qualité stable du produit.

Tunnelofens

Die vielseitige Anwendbarkeit der Backöfen Synthesis V erlaubt, eine große Menge verschiedener Produkte zu backen. Es können zum Beispiel Gebäcke zum Frühstück, Lasagna und Hähnchenchen zum Mittagessen gebacken werden; am Nachmittag können Sie Auberginen und Peperoni grillen.... und zum Abendessen können Sie Pizza backen!

Die Vorteile eines Tunnelofens sind am meisten ergonomisch: a) durch eine einfache Bewegung wird das Produkt direkt auf das Netzbrett gelegt, es ist nicht notwendig, Türen zu öffnen und zu schließen, Schaufeln oder andere Einschiebvorrichtungen zu verwenden; b) das Netzbrett kann als Förderband benutzt werden, um die Produkte direkt zur Verwendungszone zu transportieren; c) mit Synthesis V ist es nicht notwendig, das Backverfahren zu folgen, da die Backzeit und die Backtemperatur vorher eingestellt werden (dies erleichtert die Optimierung des Produktionszyklus: beim Standardverfahren wird eine Person den Teig ausrollen und färben, eine zweite Person schiebt die Pizza ein und verfolgt den Backprozess und eine dritte beschäftigt sich mit der Verpackung oder verteilt das Produkt). Für die Verwendung des Tunnelofens sind nur zwei Personen notwendig, also mit wichtigen Vorteilen.

Die in den Tunnelöfen Synthesis V verwendete Technologie erlaubt, den die Produkte treffenden Luftstrom am besten auszunutzen. Im Gegensatz zu den Standardumluftbacköfen, wo die Luftströme nur in eine Richtung fließen, werden die Produkte beim Synthesis V gleichzeitig von Oben nach Unten und umgekehrt von kleinen Warmluftstrahlen getroffen. Durch dieses Systemwickeln die Warmluftstrahlen das Produkt ganz auf, während dasselbe auf dem Netzbrett zu konstanter Geschwindigkeit (um die gefragte Backzeit zu erreichen) läuft. Die Produkte werden immer auf vollkommene Weise und mit ständiger Gleichmäßigkeit gebacken. Das System hebt den Geschmack hervor, bewahrt den Wohlgeruch länger und garantiert eine gleich bleibende Produktqualität.



CAD0003/DIG
CAD0006/DIG

| PIZZA TIPO ITALIANO - ITALIAN PIZZA PIZZA ITALIEN - ITALIENISCHE PIZZA | | |
|---|-----------|-----------|
| Ø cm | min | n° / h |
| 25 (230 gr.) | 3,5 - 4 | 155 - 140 |
| 30 (330 gr.) | 3,5 - 4,5 | 110 - 85 |
| 35 (450 gr.) | 3,5 - 4,5 | 80 - 60 |
| 40 (585 gr.) | 4 - 5 | 60 - 45 |
| 45 (740 gr.) | 4,5 - 5,5 | 40 - 30 |
| 50 (915 gr.) | 5 - 6 | 30 - 25 |



CAD0009
CAD0010

| Order Nr. | L · D · H cm | L · D · H cm | kW | kW | V./Ph | max. °C | kg | Price | | Support Order Nr. | Price |
|---------------------|--------------|--------------|------|------|--------------|---------|-----|-----------------|--|-------------------|--------------|
| CAD0001/DIG | 100-110-52 | 40-56-8,5 | 0,44 | 7,5 | 230/1N/50 Hz | 320°C | 90 | 7.450,- | | Z/ZOSV1A01 | 585,- |
| CAD0007 | 128-172-114 | 50-85-10 | 0,44 | 13,9 | 230/1N/50 Hz | 320°C | 190 | 12.200,- | | INCLUDED | |
| CAD0010 | 156-200-114 | 65-110-10 | 0,81 | 24,0 | 230/1N/50 Hz | 320°C | 335 | 16.700,- | | INCLUDED | |
| CAD0003/DIG | 163-200-122 | 75-109-10 | 0,44 | 26,0 | 230/1N/50 Hz | 320°C | 355 | 18.500,- | | INCLUDED | |
| SY12100VGASD | 201-245-118 | 100-130-10 | 0,81 | 45,0 | 230/1N/50 Hz | 320°C | 506 | 25.100,- | | INCLUDED | |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Wood pizza ovens - Forni a legna

Fours à bois - Holz-Pizzaöfen

This oven is excellent in restaurants that need a solid oven that keeps a very good heat yield with a minimum consumption but that can bake a big quantity of pizzas with baking and using simplicity. The easy rotating oven is more solid and light, but thanks to its accurate design it guarantees an extended use and very low running costs.

The rotating plate is made up with 3 layers of different materials: 2 thermal insulating layers and the baking top thickness cm 12. The fixed lower part is then made up with 2 layers of insulating material which are 10 cm thick. The Easy rotating oven is equipped with an ash collecting drawer and small windowsill in marble.

Ottimo per locali che vogliono un forno compatto che consumi poco ma che possa produrre molte pizze con facilità sia di cottura che di utilizzo.

Il forno rotante Easy è più compatto e leggero, ma grazie alla sua curata progettazione permette un utilizzo prolungato ad un costo di gestione bassissimo.

Il pacchetto della piastra rotante è composto da 3 strati di materiali diversi: 2 isolanti termici e il piano cottura spessore 12 cm. La parte sottostante fissa è inoltre composta da altri 2 strati di materiale isolante di 10 cm di spessore.

Il forno rotante Easy è dotato di cassetto raccogli cenere e di davanzale in marmo.

Ideal für Lokale, welche einen kompakten Ofen mit wenig Verbrauch aber maximaler Belastung haben wollen.

Diese Ofenserie hat aufgrund seiner sorgfältigen Verarbeitung und Isolierung einer hohe Lebenserwartung.

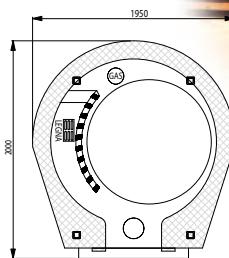
Die Modelle sind mit einem Fach für die Asche ausgestattet und haben eine Marmorablagefläche am Ofeneingang. Ebenso sind alle Modelle mit einem einfachen Bedienfeld (EASY CONTROL PANEL) ausgestattet, welches eigentlich auf Anfrage ist. Mit dieser inkl. Sonderausstattung kann man die Geschwindigkeit der Drehscheibe manuell regulieren und auch die Drehrichtung einstellen.

! Standard delivery



EASY CONTROL PANEL

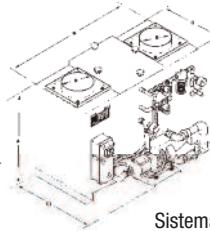
- With this control panel you can adjust the rotation speed by means of a potentiometer and reverse.
- You can also select the baking speed and the speed while you put pizzas into the oven



! Optional

Z/MDEPU

9.800,- €



Sistema di depurazione fumi e fuligine per forni a legna da pizzeria
System of smoke and soot filtering for pizza wood ovens
Système d'épuration de fumées et de suie pour fours de pizzerias
Rauch- und Russfiltersystem für Pizzaöfen mit Holzfeuer

| Order nr | A | B | C | D | E | F | G | Ø cm | kW | V./Ph | Cap | kg | Euro |
|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|--------------|---------|------|----------|
| CAA0007 | 200 | 195 | 200 | 120 | 133 | 106 | 149 | 125 | 0,36 | 230/1N/50 Hz | 8 - 9 | 1600 | 26.500,- |
| CAA0008 | 200 | 195 | 200 | 120 | 133 | 106 | 149 | 135 | 0,36 | 230/1N/50 Hz | 10 - 12 | 1650 | 26.500,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Wood & gas combi pizza ovens - Forni a legna & gas combinati

Fours à bois & gaz - Holz- & Gaskombi-Pizzaöfen



The static oven Easy is suitable for anyone who doesn't have big spaces and wants a cheaper and more compact oven. The baking top and insulating layer are less thick compared to the traditional oven but the quality-price relation is excellent.

The oven Easy with its 3 internal measures is suitable both for the small restaurant and for the bar that want to include pizza in its menu, or also for medium sized restaurants that offer to its customers different types of menu.

Il forno statico Easy è stato creato per venire incontro alle esigenze di chi ha problemi di spazio e vuole un forno meno costoso e più compatto, il piano di cottura e l'isolante hanno uno spessore inferiore rispetto al forno tradizionale, ottimo rapporto qualità prezzo. Il forno Easy con le sue 3 misure interne è adatto sia per il locale di dimensioni ridotte o bar che vuole inserire la pizza nel proprio menù, oppure per locali di medie dimensioni che offrono ai propri clienti svariate tipologie di menù.

Dieser Ofen wurde speziell konstruiert für Gastronomie mit wenig verfügbarem Platz.

Mit seinen drei unterschiedlichen Größen ist er ideal geeignet für Bars oder kleine Restaurant, welche Pizze z.zt. im Menu aufnehmen wollen, oder auch für mittelgroße Pizzerien.



Kit bruciatori a gas

Gas burner kit

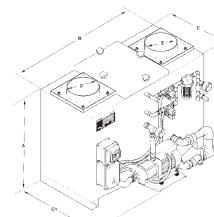
Kit brûleur a gaz

Kit Gasbrenner

Z/MKITBRUC

5.350,- €

Optional



Z/MDEPU

9.800,- €

Sistema di depurazione fumi e fuligine per forni a legna da pizzeria
System of smoke and soot filtering for pizza wood ovens
Système d'épuration de fumées et de suie pour fours de pizzerias
Rauch- und Russfiltersystem für Pizzaofen mit Holzfeuer

| Order nr | A | B | C | C1 | D | E | F | G | L · D cm | pizze | kg | Euro |
|---------------|-----|-----|-----|----|-----|-----|----|-----|-----------|---------|------|---------|
| CAC004 | 150 | 130 | 190 | 90 | 120 | 92 | 89 | 114 | 100 · 100 | 4 - 5 | 800 | 8.400,- |
| CAC005 | 175 | 170 | 190 | 90 | 120 | 109 | 94 | 135 | 140 · 140 | 10 - 12 | 1000 | 8.650,- |
| CAC006 | 200 | 170 | 190 | 90 | 120 | 109 | 94 | 135 | 170 · 140 | 13 - 14 | 1300 | 9.800,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Rotary gas pizza ovens - Forni rotativo a gas

Fours rotatif à gaz - Gas-Pizzaöfen mit Drehplatte

These rotary pizza ovens are equipped with independent double burner gas heating systems between the bedplate and the dome: They represent the rotary version of the ovens „FG“ range. The rotary bedplate system is equipped with a very strong gear-reducer with inverter.

The strong thermal flywheel effect combined with the rotary bedplate provides the Pizza Chef with excellent baking quality and quantity.

A cleaning system is provided for collecting the small parts of fired ingredients collecting them in a drawer positioned under the oven. It can be easily accessed by the User during the oven cleaning operations.

An efficient internal lighting system is installed in these ovens.

The under-floor heating system allows baking in a baking tin or directly on the oven bedplate programming its temperature on the thermostat.

Thanks to its double flame intensity and temperature control, the dome burner allows multiple types of baking.

Thanks to its optimal gas combustion these ovens are capable of the high production and efficiency given the clean and steady operating conditions.

The FGR ovens are manufactured on three sizes having a rotary bedplate diameter of: Ø 110 cm., 130 cm., 150 cm.

Ces fours rotatifs à pizza sont équipés d'un système de chauffage à double brûleur indépendant, entre sole et voûte, et représentent la version rotative des fours de la série „FG“.

Le système de rotation de la sole est équipé d'un motoréducteur très robuste doté de variateur. L'effet volant thermique élevé, associé à la sole rotative, permet d'excellentes qualités et quantités de cuisson du four.

Un système de nettoyage a été conçu pour permettre le ramassage des petits morceaux d'ingrédients brûlés, qui tombent entre le plan rotatif et la chambre de cuisson, ce qui permet de les accumuler dans un ramasseur situé sous le four. Ce ramasseur accessible par l'avant et l'arrière du four peut facilement être atteint par l'utilisateur au cours des opérations de nettoyage du four.

Ces fours sont dotés d'un système efficace d'éclairage interne.

Le système de chauffage du plan de cuison permet la cuisson dans des plats à four ou directement sur la pierre du plan, en programmant sa température de chauffage. Le brûleur de la voûte, grâce à son double contrôle de l'intensité de la flamme et de la température de la voûte, permet de multiples types de cuisson.

Grâce à l'excellente combustion du gaz, ces fours offrent un rendement élevé et une grande capacité de production, associés à des conditions constantes et saines de cuisson des aliments.

Les fours FGR sont des produits disponibles en trois formats ayant une sole rotative d'un diamètre de 110, 130, 150 cm.

Questi forni rotanti per pizza sono equipaggiati con un sistema di riscaldamento a doppio bruciatore indipendente, tra platea e volta, rappresentano la versione rotante dei forni della serie „FG“. Il sistema di rotazione della platea è equipaggiato da un motoriduttore molto robusto dotato di inverter. Il forte effetto volano termico, combinato con la platea rotante, consente al forno eccellenti qualità e quantità di cottura.

Un sistema di pulizia è stato ideato per consentire la raccolta delle piccole parti di ingredienti bruciati, che cadono tra il piano rotante e la camera di cottura consentendo di accumularle in un raccolto posizionato sotto il forno.

Questo raccolto accessibile dal fronte e dal retro del forno è comodamente raggiungibile dall'utilizzatore durante le operazioni di pulizia del forno. In questi forni è installato un'efficiente sistema di illuminazione interna. Il sistema di riscaldamento del piano di cottura consente di cuocere in teglia o direttamente sulla pietra del piano, programmandone la temperatura di riscaldamento.

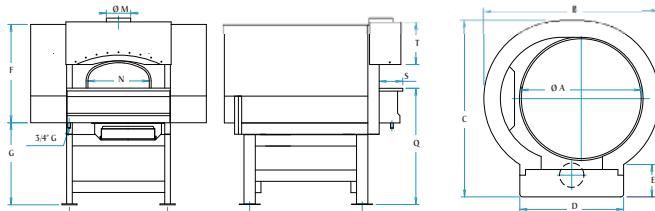
Il bruciatore della volta, grazie al suo doppio controllo dell'intensità della fiamma e della temperatura della volta, consente molteplici tipi di cottura. Grazie alla ottima combustione del gas questi forni hanno grande efficienza e capacità produttive abbinate a costanti e salubri condizioni di cottura degli alimenti. I forni FGR sono prodotti in tre formati aventi diametro della platea rotante di cm. 110, 130, 150.

Diese Drehöfen für Pizzen sind mit einem Wärmesystem mit doppeltem, unabhängigem Brenner zwischen Kochplatte und Gewölbe ausgerüstet und stellen die Drehversion der Öfen der Serie „FG“ dar. Das Drehsystem der Kochplatte ist mit einem sehr robusten Getriebemotor mit Inverter ausgestattet. Die hohe Wärmewirkung, kombiniert mit der Dreh-Kochplatte, versieht den Ofen mit ausgezeichneter Kochqualität und -Quantität.

Es wurde ein Reinigungssystem entworfen, dass das Einsammeln kleinsten verbrannten Zutaten ermöglicht, die zwischen die Drehfläche und die Kochkammer fallen, somit kann man diese in einem Sammelbehälter unter dem Ofen aufsammeln. Dieser Behälter ist von vorne vom Benutzer, während der Reinigung zu erreichen.

In diesen Öfen wurde ein leistungsstarkes, inneres Beleuchtungssystem installiert.

Das Heizsystem der Kochfläche ermöglicht ein Kochen im Topf oder direkt auf der Kochfläche, in dem man die Wärmtemperatur programmiert. Der Brenner des Gewölbes ermöglicht dank der doppelten Kontrolle der Flammenintensität und der Gewölbetemperatur, verschiedene Zubereitungsarten. Auf Grund der optimalen Kombustion des Gases verfügen diese Öfen über eine hohe Leistungsfähigkeit und produktiver Kapazität, gepaart mit konstanten und gesunden Kochbedingungen der Lebensmittel. Die FGR Öfen werden in drei Formaten hergestellt, mit Durchmesser der Drehplatte: 110, 130, 150 cm.



| Order Nr. | kW | V./Ph | pizze / h | kg | | on Request |
|---------------|----|-----------------|-----------|---------------|------|------------|
| FGR110 | 28 | 230/1N/50-60 Hz | 120 | 7 Ø 30 cm | 1400 | |
| FGR130 | 36 | 230/1N/50-60 Hz | 170 | 10 Ø 30 cm | 1650 | |
| FGR150 | 43 | 230/1N/50-60 Hz | 240 | 14 Ø 30 cm | 2150 | |

| | Ø A | B | C | D | E | F | G | I | Ø M | N | P | Q | S | T |
|---------------|-----|-----|-----|-----|----|-----|----|-----|-----|----|-----|-----|----|----|
| FGR110 | 106 | 165 | 165 | 100 | 37 | 107 | 87 | 94 | 25 | 55 | 98 | 118 | 25 | 50 |
| FGR130 | 126 | 185 | 187 | 110 | 37 | 107 | 87 | 104 | 30 | 65 | 118 | 118 | 25 | 50 |
| FGR150 | 146 | 205 | 210 | 120 | 37 | 107 | 87 | 114 | 30 | 75 | 138 | 118 | 25 | 50 |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Rotary wood & gas pizza ovens - Forni rotativo a legna & gas

Fours rotatif à bois & gaz - Holz- & Gas-Pizzaöfen mit Drehplatte

The „MRI“ is a combined – rotary – hybrid oven. As previously described, this oven can operate as a combined wood and gas fired oven or if required, thanks to a very special gas system placed inside the oven dome, it can function as a gas fired oven with a double independent burner. The oven fireside is divided in two parts by a cast iron partition, this allows the oven to be heated using wood, gas or both! The oven can be heated using only gas. For aromatising baked products just add pieces of wood to the fire. The Upper Burner, thanks to its double operating controls based on the intensity of flame modulation and maximum dome temperature, allows for any kind of required baking. These ovens are highly efficient and are capable of high production due to clean and constant operating conditions provided by its optimal gas combustion. The under-floor heating system allows baking in a baking tin or directly on the oven bedplate choosing and setting the appropriate baking temperature on the oven bedplate thermostat. The „MRI“ range is manufactured in three sizes with a rotary bedplate diameter of: Ø 110 cm., 130 cm., 150 cm.

Le four „MRI“ est un modèle de four combiné rotatif de type „HYBRIDE“. Ceci signifie que le four peut fonctionner comme combiné à bois et gaz ou, le cas échéant, grâce à notre exclusif SYSTÈME HYBRIDE, comme un four à gaz avec double brûleur indépendant. Deux foyers ont été réalisés dans le four, l'un qui fonctionne à bois et l'autre à gaz, ce qui permet d'utiliser pour le chauffer tant le bois que le gaz ! De cette façon, le four peut être chauffé seulement avec le gaz. Pour aromatiser les produits cuits, dans la partie avant du foyer, il est possible de brûler quelques petites bûches de bois. Le brûleur supérieur, grâce à son double contrôle basé sur la modulation d'intensité de flamme et sur la température de la voûte, le rend adéquat pour de multiples types de cuisson. Capables d'une grande productivité, ces fours offrent un rendement élevé en raison de l'homogénéité de cuisson et de la température constante assurée à la voûte et à la sole à l'aide du SYSTÈME HYBRIDE. Le chauffage indépendant de la sole permet de cuire dans des plats ou directement sur la sole du four, en choisissant et en réglant la température appropriée de la sole sur le thermostat. La gamme „MRI“ est produite en trois grandeurs en fonction du diamètre de la sole rotative respectivement de: 110,130, 150 cm.

Il forno „MRI“ è un modello di forno combinato rotante di tipo „IBRIDO“. Questo vuole dire che il forno può funzionare come combinato a legna e gas oppure se richiesto grazie al nostro esclusivo SISTEMA IBRIDO, come un forno a gas con doppio bruciatore indipendente. Due focolari sono stati realizzati nel forno, uno funzionante a legna ed uno funzionante a gas, consentendo di impiegare per il suo riscaldamento sia la legna che il gas ! Il forno in questo modo può essere riscaldato solamente con il gas. Per aromatizzare i prodotti cotti, nella parte anteriore del focolare possono essere bruciati alcuni tronchetti di legna.

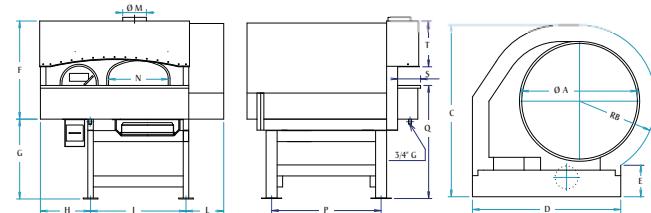
Il bruciatore superiore, grazie al suo doppio controllo basato sulla modulazione di intensità di fiamma e sulla temperatura della volta, consente l'adattamento a molteplici tipi di cottura. Capacità di grande produttività questi forni hanno una alta efficienza in ragione dell'omogeneità di cottura e della costante temperatura assicurata a cielo e platea con l'aiuto del SISTEMA IBRIDO. Il riscaldamento indipendente della platea consente di cuocere in teglia o direttamente sulla platea del forno, scegliendo ed impostando l'appropriata temperatura della platea sul termostato. La gamma „MRI“ è prodotta in tre dimensioni in base al diametro della platea rotante rispettivamente di centimetri : 110,130, 150.

Der Ofen „MRI“ ist ein kombiniertes „HYBRID“ Ofenmodell. Das bedeutet, dass der Ofen sowohl als kombinierter Gas-, Holzofen funktionieren kann, oder, falls gewünscht, dank unseres exklusiven HYBRID SYSTEMS auch als Gasofen mit doppeltem unabhängigem Brenner. Es wurden zwei Brennkammern im Ofen hergestellt, einer für den Holzbetrieb und eine für den Gasbetrieb, somit kann man zur Heizung sowohl Holz als auch Gas benutzen! Auf diese Weise kann der Ofen nur mit Gas geheizt werden. Um die zubereiteten Gerichte zu aromatisieren, können im vorderen Teil des Brennraums einige Holzstücke verbrannt werden. Der obere Brenner, ermöglicht durch die doppelte Kontrolle, die sich auf die Modulation der Intensität der Flamme und der Temperatur des Gewölbes stützt, die Anpassung an eine Vielzahl von Zubereitungsarten. Für eine hohe Produktivität geschaffen haben diese Öfen eine hohe Leistungsfähigkeit im Hinblick auf Koch-Homogenität und Beibehalten einer gleichbleibenden Temperatur, die im oberen Teil, sowie auf der Grundfläche mit Hilfe des HYBRID SYSTEMS gesichert wird. Die unabhängige Heizung der Grundplatte ermöglicht das Kochen im Topf oder direkt auf der Grundplatte des Ofens, in dem man die geeignete Temperatur der Grundplatte auf dem Thermostat wählt und einstellt. Die „MRI“ Reihe wird in drei Größen produziert, ja nach Durchmesser der Drehgrundplatte: 110, 130, 150 cm.



| | | | | | | Order Nr. | kW | V/Ph | pizze / h | kg | |
|------------------|--|--|--|--|--|------------------|----|-----------------|-----------|---------------|------|
| MRIBBQ110 | | | | | | MRIBBQ110 | 12 | 230/1N/50-60 Hz | 120 | 7 Ø 30 cm | 1850 |
| MRIBBQ130 | | | | | | MRIBBQ130 | 15 | 230/1N/50-60 Hz | 170 | 10 Ø 30 cm | 2250 |
| MRIBBQ150 | | | | | | MRIBBQ150 | 18 | 230/1N/50-60 Hz | 240 | 14 Ø 30 cm | 2650 |

on Request



| | Ø A | R B | C | D | E | F | G | H | I | L | Ø M | N | P | Q | S | T |
|------------------|-----|-----|-----|-----|----|-----|----|----|-----|----|-----|----|-----|-----|----|----|
| MRIBBQ110 | 106 | 74 | 165 | 145 | 37 | 107 | 87 | 48 | 94 | 35 | 25 | 55 | 98 | 118 | 25 | 50 |
| MRIBBQ130 | 126 | 84 | 187 | 162 | 37 | 107 | 87 | 55 | 104 | 41 | 30 | 65 | 118 | 118 | 25 | 50 |
| MRIBBQ150 | 146 | 94 | 210 | 176 | 37 | 107 | 87 | 60 | 113 | 47 | 30 | 75 | 138 | 118 | 25 | 50 |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Spiral mixers - Impastatrice a spirale

Petrin a spirale - Spiralteigknetmaschinen

Spiral mixer model AS represents the ideal machine for pizza-restaurant, confectioner's, bakery and domestic use.

Technical specifications: The steel-bowl, the spiral, the shaft are made in strong high stainless steel. The protection cover is made in stainless steel. For the chain drive system has been used a geared motor. It is available with single phase, three phase motor or three phase motor with 2 speeds (Mod. 5 & 8 kg). The frame is made in thick stainless steel. The electric system and the safety devices all conform to the European regulations.

L'impastatrice a spirale Serie AS è la macchina ideale per pizzeria, panetteria e la famiglia. Caratteristiche tecniche: · Vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza · Griglia di protezione in acciaio inox · Trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio · Disponibile con motore monofase, trifase o trifase 2 velocità (Mod. 5 & 8 kg) · Struttura in acciaio di elevato spessore · Verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti · Impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE

Le petrin a spirale modèle AS est la machine idéale pour la pizzeria, la boulangerie et pour la famille.

Caractéristiques techniques: La cuve, la spirale, la barre sont en acier inoxydable hautement résistant. La grille de protection est en acier inoxydable. Le système de transmission est réalisé avec un moteur réducteur à bain d'huile. Il est disponible avec un moteur monophasé, un moteur triphasé ou un moteur triphasé 2 vitesses (Mod. 5 & 8 kg). Le pétrin est fabriqué en acier d'une épaisseur importante. L'installation électrique et les dispositifs de sécurité sont conformes aux normes européennes.

Die Spiralteigknetmaschine der Serie AS ist das ideale Gerät für Pizzerias, Konditoreien, Bäckereien und auch für den Haushalt.

Technische Daten: Behälter, Spirale und Zentralstab aus verstärktem INOX-Stahl. Schutzgitter aus rostfreiem INOX-Stahl. Selbstlösendes Reduktionsgetriebe. Erhältlich mit Einphasenmotor, Dreiphasenmotor oder Dreiphasenmotor mit 2 Geschwindigkeiten (Mod. 5 & 8 kg). Verstärkte Stahlstruktur, Elektrische Anlagen und Ausrüstung entsprechend den Sicherheitsvorschriften der EG.



| Order nr. | Dimensions Dimensioni Dimensions Abmessungen | Motor power Potenza motore Puissance du moteur Motorleistung | Power requirements Tensione di alimentazione Tension d'alimentation Spannung | Speed Velocità Vitesses Geschwindigkeiten | Flour capacity Capacità Farina Capacité de farine Mehlmenge | Bowl volume Volume vasca Volume de la cuve Fassungsvermögen Behälter | Kneading capacity Capacità d'impasto Capacité de pâte Teigmasse | Prezzo Price Prix Preis |
|--------------------|---|---|---|--|--|---|--|----------------------------------|
| | A · C · B cm | kW | V./Ph | | kg | lt | kg | Euro |
| CBD0030/230 | 69,7-39-62 | 0,90 | 230/50 Hz/1N | | 12 | 20 | 18 | 1.199,- |
| CBD0030 | 69,7-39-62 | 0,75 | 400/50 Hz/3N | | 12 | 20 | 18 | 1.199,- |
| CBD0031/230 | 76,2-43-70 | 1,10 | 230/50 Hz/1N | | 17 | 33 | 25 | 1.488,- |
| CBD0031 | 76,2-43-70 | 1,10 | 400/50 Hz/3N | | 17 | 33 | 25 | 1.488,- |
| CBD0032/230 | 81,8-48-70 | 1,50 | 230/50 Hz/1N | | 25 | 40 | 38 | 1.709,- |
| CBD0032 | 81,8-48-70 | 1,50 | 400/50 Hz/3N | | 25 | 40 | 38 | 1.709,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Spiral mixers - Impastatrice a spirale

Petrin a spirale - Spiralteigknetmaschinen

Spiral mixer Serie IM

Ideally designed for use in any pizza-restaurant, catering industry and even domestic use. It is available fixed head and fixed steel bowl from 5 to 60 kg of dough.

Technical specifications: The steel-bowl, the spiral, the shaft are made in strong high stainless steel. The protection cover is made in stainless steel. For the chain drive system has been used a geared motor. It is available with single phase, three phase motor or three phase motor with 2 speeds. The frame is made in thick stainless steel. The electric system and the safety devices all conform to the European regulations.

L'impastatrice a spirale Serie IM

è la macchina ideale per pizzeria, pasticceria, panetteria e la famiglia. È disponibile nelle versioni con testata e vasca fissa da 5 a 60 kg. di impasto

Caratteristiche tecniche: · Vasca, spirale, piancone in acciaio inox ad alta resistenza · Griglia di protezione in acciaio inox · Trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio · Disponibile con motore monofase, trifase o trifase 1/2 velocità · Ruote con freno di serie · Struttura in acciaio di elevato spessore · Verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti · Impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE

Le pétrin à spirale serie IM

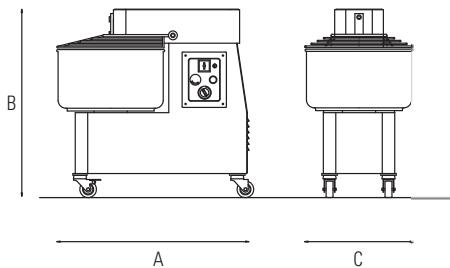
est la machine idéale pour la pizzeria et pour la famille. Il est disponible dans les versions avec tête et cuve fixe de 5 à 60 kg. de pâte.

Caractéristiques techniques: La cuve, la spirale, la barre sont en acier inoxydable hautement résistant. La grille de protection est en acier inoxydable. Le système de transmission est réalisé avec un moteur réducteur à bain d'huile. Il est disponible avec un moteur monophasé, un moteur triphasé ou un moteur triphasé 1/2 vitesses. Le pétrin est fabriqué en acier d'une épaisseur importante. L'installation électrique et les dispositifs de sécurité sont conformes aux normes européennes.

Die Spiralteigknetmaschine der Serie IM

ist das ideale Gerät für Pizzeria und auch für den Haushalt. Sie ist in der Ausführung mit fix montiertem Kopfteil und fix montiertem Behälter für 5-60 kg Teigmasse.

Technische Daten: Behälter, Spirale und Zentralstab aus verstärktem INOX-Stahl. Schutzgitter aus rostfreiem INOX-Stahl. Selbstlösendes Reduktionsgetriebe erhältlich mit Einphasenmotor, Dreiphasenmotor oder Dreiphasenmotor mit 1/2 Geschwindigkeiten. Kapazität mit feststellbaren Rädern. Verstärkte Stahlstruktur, Elektrische Anlagen und Ausrüstung entsprechend den Sicherheitsvorschriften der EG



| Order nr. | Dimensions Dimensioni Dimensions Abmessungen | Motor power Potenza motore Puissance du moteur Motorleistung | Power requirements Tensione di alimentazione Tension d'alimentation Spannung | Speed Velocità Vitesses Geschwindigkeiten | Flour capacity Capacità Farina Capacité de farine Mehlmenge | Bowl volume Volume vasca Volume de la cuve Fassungsvermögen Behälter | Kneading capacity Capacità d'impasto Capacité de pâte Teigmasse | Prezzo Price Prix Preis |
|----------------|---|---|---|--|--|---|--|----------------------------------|
| | A · C · B cm | kW | V./Ph | | kg | lt | kg | Euro |
| CBD0001 | 5426-52,7 | 0,37 | 230/50 Hz/1N | 1 | 3 | 7 | 5 | 885,- |
| CBD0002 | 5528-55,5 | 0,37 | 230/50 Hz/1N | 1 | 5 | 10 | 8 | 965,- |
| CBD0003 | 67,535-69 | 0,9 | 230/50 Hz/1N | 1 | 8 | 15 | 12 | 1.250,- |
| CBD0004 | 69,739-69 | 0,75 | 400/50 Hz/3N | 1 | 12 | 20 | 18 | 1.300,- |
| CBD0005 | 76,243-77 | 1,1 | 400/50 Hz/3N | 1 | 17 | 33 | 25 | 1.600,- |
| CBD0006 | 81,848-77 | 1,5 | 400/50 Hz/3N | 1 | 25 | 40 | 38 | 1.825,- |
| CBD0007 | 84,253-77 | 1,5 | 400/50 Hz/3N | 1 | 30 | 50 | 44 | 2.140,- |
| CBD0008 | 102,57,59101 | 2,6 / 3,4 | 400/50 Hz/3N | 2 | 40 | 75 | 60 | 4.450,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Spiral mixers - Impastatrice a spirale

Petrin a spirale - Spiralteigknetmaschinen

Spiral mixer Serie IM Two · Tilting head models with removable bowl

Ideally designed for use in any pizza-restaurant, catering industry and even domestic use. It is available in the range and with a tilting head and removable steel bowl of dough.

Technical specifications: Dough capacity from 12-44 kg. The steel-bowl, the spiral, the shaft are made in strong high stainless steel. The protection cover is made in stainless steel. For the chain drive system has been used a geared motor. It is available with three phase motor 2 speeds. Standard timer from 12-44 kg will be supplied complete with wheels with brake. The frame is made in thick stainless steel. The electric system and the safety devices all conform to the European regulations

L'impastatrice a spirale Serie IM

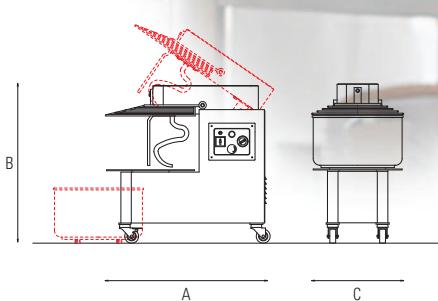
è la macchina ideale per pizzeria, pasticceria, panetteria e la famiglia. È disponibile nelle versioni con testata sollevabile e vasca smontabile di impasto

Caratteristiche tecniche: · Vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza · Griglia di protezione in acciaio inox · Trasmissione con motorriduttore a bagno d'olio · Disponibile con motore monofase, trifase o trifase 2 velocità · Timer di serie da 12 a 44 kg · Ruote con freno di serie sulle versioni da 12 a 44 kg · Struttura in acciaio di elevato spessore · Verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti · Impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE

Le pétrin à spirale serie IM Two · Versions à tête basculante et cuve extractible

est la machine idéale pour la pizzeria et pour la famille, avec une tête relevable et une cuve démontable de pâte.

Caractéristiques techniques: Capacité de pâte de 12-44 kg. La cuve, la spirale, la barre sont en acier inoxydable hautement résistant. La grille de protection est en acier inoxydable. Le système de transmission est réalisé avec un moteur réducteur à bain d'huile. Il est disponible avec moteur triphasé 2 vitesses. Timer standard de 12-44 kg. Les séries de 12-44 kg. sont montés en série sur roulettes douées de frein. Le pétrin est fabriqué en acier d'une épaisseur importante. L'installation électrique et les dispositifs de sécurité sont conformes aux normes européennes



| Order nr. | Dimensions Dimensioni Dimensions Abmessungen | Motor power Potenza motore Puissance du moteur Motorleistung | Power requirements Tensione di alimentazione Tension d'alimentation Spannung | Speed Velocità Vitesses Geschwindigkeiten | Flour capacity Capacità Farina Capacité de farine Mehlmenge | Bowl volume Volume vasca Volume de la cuve Fassungsvermögen Behälter | Kneading capacity Capacità d'impasto Capacité de pâte Teigmasse | Prezzo Price Prix Preis |
|----------------|---|---|---|--|--|---|--|----------------------------------|
| | A · C · B cm | kW | V./Ph | | kg | lt | kg | Euro |
| CBD0009 | 69-35-69 | 0,6 / 0,8 | 400/50 Hz/3N | 2 | 8 | 15 | 12 | 1.900,- |
| CBD0010 | 71,5-39-69 | 0,6 / 0,8 | 400/50 Hz/3N | 2 | 12 | 20 | 18 | 2.000,- |
| CBD0011 | 78-43-77 | 1,0 / 1,4 | 400/50 Hz/3N | 2 | 17 | 33 | 25 | 2.250,- |
| CBD0012 | 83,8-48-77 | 1,5 / 2,2 | 400/50 Hz/3N | 2 | 25 | 40 | 38 | 2.500,- |
| CBD0013 | 87,8-53-77 | 1,5 / 2,2 | 400/50 Hz/3N | 2 | 30 | 50 | 44 | 2.850,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.

Forked mixers - Impastatrice a forcella

Petrin à fourche - Gabelrührteigmaschine

Forked kneading Serie FC

Ideally designed to make soft dough. The particular shape of the tool and this bowl allows production of non-warmed up and oxygenated dough very quickly, for a very high quality of the final product.

Technical specifications: Dough capacity from 25 to 80 kg. The steel-bowl, the fork and the tool holder shaft are made in stainless steel. The bowl is covered in transparent polycarbonate for FC 25 kg and 35 kg models and the bowl cover is made in stainless steel for FC 60 kg and 80 kg models. The chain drive system is made using trapezoidal belts and independent geared speed-reducers for the bowl and the fork. The rotating parts are assembled on ball-bearings. The frame is made in thick stainless steel. The electric system and the safety devices all conform to the European regulations.

L'impastatrice a forcella Serie FC

è particolarmente indicata per la lavorazione di impasti delicati. Grazie alla particolare forma dell'utensile e della vasca, è possibile ottenere rapidamente impasti non riscaldati e ben ossigenati, per una elevata qualità del prodotto finale.

Caratteristiche tecniche: · Capacità di impasto da 25 a 80 Kg · Vasca, forcella ed albero porta utensile in acciaio inox · Protezione della vasca in policarbonato trasparente per Modelli FC 25 e 35 e griglia in acciaio inox per Modelli FC 60 e 80 · Trasmissione con cinghie trapezoidali e riduttori di velocità a bagno d'olio indipendenti per vasca e forcella · Parti rotanti montate su cuscinetti a sfera · Telaio in acciaio di elevato spessore · Impianto elettrico e dispositivi di sicurezza

La pétrisseuse à fourche serie FC

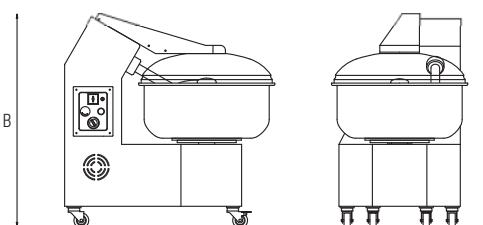
est particulièrement indiquée pour l'exécution de pâtes délicates. La forme particulière de l'outil et de la cuve permet d'obtenir rapidement des pâtes pas chauffées et bien oxygénées, pour une bonne qualité du produit final.

Caractéristiques techniques: Capacité de pâte de 25 à 80 kg. La cuve, la fourche et l'arbre porte-outil sont en acier inoxydable. La protection de la cuve est en polycarbonate transparent pour les modèles FC 25 kg et 35 kg et la grille est en acier inoxydable pour les modèles FC 60 kg et 80 kg. Le système de transmission est réalisé à travers des courroies trapézoïdales et des réducteurs de vitesse à bain d'huile indépendants pour la cuve et la fourche. Les parties rotatives sont montées sur des coussinets sphériques. Le pétrin est fabriqué en acier d'une épaisseur importante. L'installation électrique et les dispositifs de sécurité sont conformes aux normes européennes.

Das Gabelrührgerät der Serie FC

ist besonders für die Herstellung qualitativ hochwertiger Teigmassen geeignet. Die spezielle Form des Gerätes und des Behälters ermöglichen die Herstellung kühler und leichter Teige, die binnen kurzer Zeit optimale Backergebnisse garantieren.

Technische Daten: Fassungsvermögen: 25 bis 80 kg Behälter, Gabel und Tragwelle aus INOX-Stahl. Behälterschutz aus durchsichtigem Polykarbonat für Modelle FC 25 kg und 35 kg, INOX-Stahlgitter für Modelle FC 60 kg und 80 kg. Geräuscharmer Arbeitsvorgang durch trapezförmige Antriebsbriemen mit unabhängig von Behälter und Gabel arbeitenden, selbstlösenden Reduktionsgetrieben. Rotierende Teile auf Kugellager montiert. Stahlverstärkter Außenrahmen. Elektrische Anlagen und Ausrüstung entsprechend den Sicherheitsvorschriften der EG. Lackierung zulässig für den Umgang mit Lebensmitteln.



| Order nr. | Dimensions Dimensioni Dimensions Abmessungen | Motor power Potenza motore Puissance du moteur Motorleistung | Power requirements Tensione di alimentazione Tension d'alimentation Spannung | Speed Velocità Vitesses Geschwindigkeiten | Flour capacity Capacità Farina Capacité de farine Mehlmenge | Bowl volume Volume vasca Volume de la cuve Fassungsvermögen Behälter | Kneading capacity Capacità d'impasto Capacité de pâte Teigmasse | Prezzo Price Prix Preis |
|----------------|---|---|---|--|--|---|--|----------------------------------|
| | A · C · B cm | kW | V./Ph | | kg | lt | kg | Euro |
| CBD0014 | 87-56-89 | 0,75 / 1,1 | 400/50 Hz/3N | 2 | 16 | 30 | 25 | 4.600,- |
| CBD0015 | 88,5-59-89 | 0,75 / 1,1 | 400/50 Hz/3N | 2 | 23 | 40 | 35 | 4.900,- |
| CBD0016 | 106,8-66-102,5 | 0,9 / 1,3 | 400/50 Hz/3N | 2 | 40 | 70 | 60 | 9.200,- |
| CBD0017 | 111-74,4-102,5 | 1,1 / 1,5 | 400/50 Hz/3N | 2 | 53 | 93 | 80 | 10.300,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Spiral mixers - Impastatrice a spirale

Petrin a spirale - Spiralteigknetmaschinen

Automatic spiral mixer Serie SP

The ideal machine for bakeries and confectioners. It is available with a dough capacity from 60 to 250 kg. It is made in thick stainless steel and highly reliable and strong mechanical components for a continuous use and to get tough dough.

Technical specifications: Dough capacity from 60 to 250 kg. The steel bowl, the spiral, the shaft are made in strong stainless steel. The protection cover is made in stainless steel. The head plate is covered in stainless steel the machine can be equipped with two operating speeds automatically adjustable. Two independent motors for spiral and bowl. Two electronic timers for automatic control of operating speeds. A reversible bowl. A chain drive system using trapezoidal belts to minimize noise. The front feet are made in stainless steel and they are adjustable. The rear wheels give easy movement. The electric system and the safety devices conform to the European regulations

L'impastatrice a spirale automatica Serie SP

è la macchina ideale per panifici e pasticcerie. Disponibile con capacità di impasto da 60 a 250 Kg, è realizzata in acciaio di elevato spessore e con componenti meccanici di grande affidabilità e robustezza per un uso continuo per la realizzazione di impasti tenaci.

Caratteristiche tecniche: Capacità di impasto da 60 a 250 Kg · Vasca, spirale e piantone in acciaio inox ad alta resistenza · Griglia di protezione in acciaio inox · Piatra testata rivestita in acciaio inox · Impianto per immissione acqua nell'impasto durante la lavorazione · Due velocità di impasto regolabili automaticamente · Due motori indipendenti per spirale e vasca · Due timer elettronici per la gestione automatica delle velocità di impasto · Rotazione ad impulsi della vasca · Pre-disposizione per ribaltatore su banco o spezzatrice · Inversione del senso di rotazione vasca · Trasmissione a cinghie trapezoidali per la massima silenziosità · Piedi di appoggio anteriori in acciaio Inox regolabili · Ruote posteriori per una agevole movimentazione · Impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE

Le pétrin à spirale automatique Serie SP

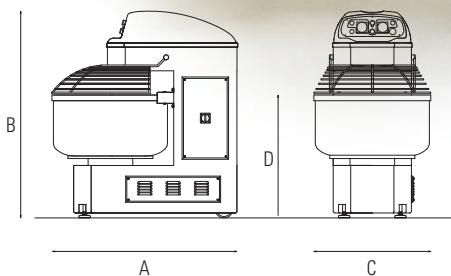
est la machine idéale pour les boulangers et pour les pâtisseries. Elle est disponible avec une capacité de pâte de 60 à 250 kg, et il est fabriqué en acier d'une épaisseur importante et avec des composants mécaniques fortement fiables et robustes pour un usage continu et pour la réalisation de pâtes tenaces.

Caractéristiques techniques: Capacité de pâte de 60 à 250 kg. La cuve, la spirale, la barre sont en acier inoxydable hautement résistant La grille de protection est en acier inoxydable La plaque cuisse est recouverte en acier inoxydable Il est doué d'un système pour l'amenée d'eau pendant l'exécution La machine peut être douée de deux vitesses d'exécution réglables automatiquement Deux moteurs indépendants pour la spirale et la cuve Deux timers électroniques pour la gestion automatique des vitesses d'exécution Une cuve avec une rotation par impulsion L'inversion du sens de rotation de la cuve Un système de transmission réalisé à travers des courroies trapézoïdales pour obtenir le plus haut silence Les pieds d'appui antérieurs sont en acier inoxydable et ils sont réglables Les roues arrière donnent une manutention facile L'installation électrique et les dispositifs de sécurité sont conformes aux normes européennes

Die automatische Spiralteigknetmaschine der Serie SP

ist das ideale Gerät für Bäckereien und Konditoreien. Sie ist für Teigmengen zwischen 60 bis zu 250 kg erhältlich. Die robuste Ausstattung, die verstärkte Stahlstruktur und die Widerstandsfähigkeit der mechanischen Bauteile sind besonders für das Kneten zäher Teige im Dauereinsatz gedacht.

Technische Daten: Teigmasse 60 bis 250 kg Behälter, Spirale und Zentralstab aus verstärktem INOX-Stahl Schutzgitter aus rostfreiem INOX-Stahl Mit INOX-Stahl verkleidete Kopfteilplatte. Zwei automatisch regelbare Knetgeschwindigkeiten Zwei voneinander unabhängige Motoren für Knetspirale und Behälter Zwei elektronisch gesteuerte Timer für die automatische Geschwindigkeitsregulierung Impulsgetriebene Rotation durch den Behälter Rotationsumkehr des Behälters. Geräuschärmer Mischvorgang gewährleistet durch trapezförmige Antriebsriemen Regulierbare vordere Stützfüße aus INOX-Stahl. Hinterräder voll beweglich. Elektrische Anlagen und Ausrüstung entsprechend den Sicherheitsvorschriften der EG.



| Order nr. | Dimensions Dimensioni Dimensions Abmessungen | Spiral motor Motore spirale Moteur de la spirale Spiralenmotor | Bowl motor Motore vasca Moteur de la cuve Behältermotor | Power requirements Tensione di alimentazione Tension d'alimentation Spannung | Flour capacity Capacità Farina Capacité de farine Mehlmenge | Bowl volume Volume vasca Volume de la cuve Fassungsvermögen Behälter | Kneading capacity Capacità d'impasto Capacité de pâte Teigmasse | Prezzo Price Prix Preis |
|----------------|---|---|--|---|--|---|--|----------------------------------|
| | A · C · B · D cm | kW | kW | V/Ph | kg | lt | kg | Euro |
| CBD0018 | 118 · 63 · 131,2 · 80 | 1,5 / 3,0 | 0,55 | 400/50 Hz/3N | 40 | 100 | 60 | 9.900,- |
| CBD0019 | 130,5 · 73 · 146 · 83 | 3,0 / 5,2 | 0,75 | 400/50 Hz/3N | 53 | 130 | 80 | 10.900,- |
| CBD0020 | 130,5 · 73 · 146 · 85 | 3,0 / 5,2 | 0,75 | 400/50 Hz/3N | 66 | 160 | 100 | 11.400,- |
| CBD0021 | 135,5 · 83 · 146 · 87 | 3,0 / 5,2 | 0,75 | 400/50 Hz/3N | 86 | 200 | 130 | 12.700,- |
| CBD0022 | 144 · 83 · 156 · 87 | 4,5 / 7,8 | 1,1 | 400/50 Hz/3N | 106 | 250 | 160 | 14.700,- |
| CBD0023 | 149 · 93 · 156 · 91 | 6,5 / 11,0 | 1,1 | 400/50 Hz/3N | 133 | 290 | 200 | 16.100,- |
| CBD0024 | 158 · 103 · 156 · 95 | 6,5 / 11,0 | 1,1 | 400/50 Hz/3N | 166 | 390 | 250 | 18.200,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.

Planetary Mixers - Planetary Batteurs Mélangeurs - Planetenmixer

Planetary mixers Marte & Plutone

- Fixed head and bowl lift system - Galvanized body and base - Comes with 5 liters stainless steel bowl, flat beater, dough hook and wire whip. - Tools speed from 84 to 500 rpm - Electronic speed control in 10 levels

- Metal cast planetary mixer. Litable head for bowl and tools removal and easy cleaning. Removable bowl. 3 metal tools; D.C. motor with speed control. Gear drive and grease lubrication. Safety microswitch on the head. NVR device. Suitable for medium density mix (for ex. Bread dough) NOT suitable for tough mix. (for ex. tarallo).

Les batteurs mélangeurs planétaires Marte & Plutone

- Corps et base en métal chromé. Cuve de 5 lt en acier inox 18/10. Les ustensiles tournent à une vitesse variable allant de 84 à 500 tours/min. - Variation électronique de la vitesse à 10 niveaux

- Mélangeur planétaire entièrement en métal - tête relevable pour démontage bac, remplacement outil et nettoyage général - bac démontable inox - 3 outils en métal - moteur en CC avec variateur de vitesse - transmission par engrenages lubrifiés à la graisse - microinterrupteur sur levée tête - dispositif NVR. - la machine est indiquée pour des pâtes de consistance moyenne (ex. pain) - elle N'est PAS adaptée pour des pâtes très dures (ex. tarallo).



| Order nr. | Dimensions Dimensioni Dimensions Abmessungen | Motor power Potenza motore Puissance du moteur Motorleistung | Power requirements Tensione di alimentazione Tension d'alimentation Spannung | Speed Velocità Vitesses Geschwindigkeiten | Bowl volume Volume vasca Volume de la cuve Fassungsvermögen Behälter | Weight Peso Poids Gewicht | Prezzo Price Prix Preis |
|----------------|---|---|---|--|---|------------------------------------|----------------------------------|
| | L · D · H cm | Watt | V./Ph | rpm | lt | kg | Euro |
| CBE0015 | 38,2 · 28,4 · 43,4 | 500 | 230/50 Hz/1N | 84 ÷ 550 | 5 | 11 | 1.250,- |
| CBE0016 | 24 · 41 · 42,5 | 280 | 230/50 Hz/1N | 75 ÷ 660 | 7 | 18 | 525,- |
| CBE0017 | 40 · 50 · 63 | 450 | 230/50 Hz/1N | 108 / 195 / 355 | 10 | 74 | 1.095,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Planetary Mixers - Planetary

Batteurs Mélangeurs - Planetenrührmixer

The series of planetary mixers

has been designed for small to medium bakery shops and it sets itself apart thanks to its exhibility of operation and the high quality of its components. The mixers are available in 20, 40, 60 and 80 liter sizes with the possibility of a bowl reduction kit.

BOWL: FIXED BOWL (MX20) · LEVER LIFTED BOWL (MX40/60/80)

EQUIPPED (STANDARD)

BOWL, FINE WIRE WHISK, ALUMINUM HOOK AND SPATULA (MX20/40/60)
BOWL, FINE WIRE WHISK, STAINLESS STEEL HOOK AND SPATULA (MX80)

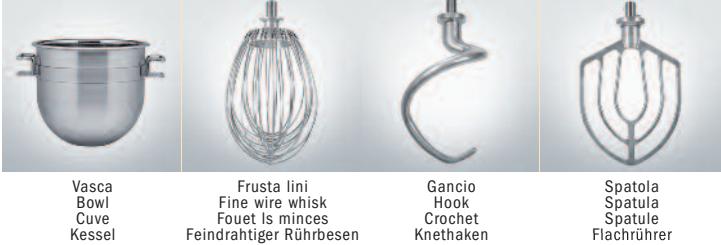
Les batteurs mélangeurs planétaires Série

ont été conçus pour la pâtisserie de petites et moyennes dimensions et ils se distinguent par la exhibilité de leur fonctionnement et pour le niveau élevé de la qualité des composants utilisés.Ils sont disponibles dans les versions 20, 40, 60 et 80 litres avec kit de réduction de la cuve disponible.

CUVE: CUVE FIXE (MX20) · SOULÈVEMENT CUVE À LEVIER (MX40/60/80)

ÉQUIPEMENTS FOURNIS DE SÉRIE:

CUVE, FOUE À FILS MINCES, CROCHET EN ALUMINIUM ET SPATULE EN ALUMINIUM
(MX20/40/60) CUVE, FOUE À FILS MINCES, CROCHET INOX ET SPATULE INOX (MX80)



CBE0001/MN, CBE0002/MN, CBE0004/MN

Quadro comandi con 3 velocità e 1 Timer

Control panel with 3 speeds and 1 Timer

Tableau de commande à 3 vitesses et 1 Minuteur

Steuertafel mit 3 Geschwindigkeiten und 1 Timer



CBE0012, CBE0013, CBE0014,

Quadro comandi con variazione manuale e 1 Timer

Control panel with manual adjustment and 1 Timer

Tableau de commande à variation manuelle et 1 Minuteur

Steuertafel zur manuellen Regelung und 1 Timer

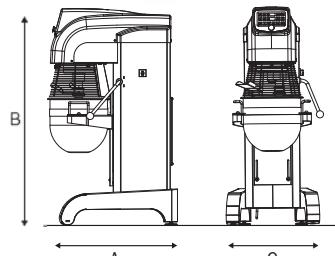


Su richiesta: Quadro comandi digitale con programmatore + 4 velocità

On request: Digital control panel with programmer + 4 speeds

Sur demande: Tableau de commande numérique à programmateur + 4 vitesses

Auf Anfrage: Steuertafel zur digitalen Regelung mit Programmireinheit + 4 Geschwindigkeiten



| Order nr. | Dimensions Dimensioni Dimensions Abmessungen | Motor power Potenza motore Puissance du moteur Motorleistung | Power requirements Tensione di alimentazione Tension d'alimentation Spannung | Speed Velocità Vitesses Geschwindigkeiten | Bowl lifting Sollevamento vasca Soulèvement cuve Wannenabhebung | Bowl volume Volume vasca Volume de la cuve Fassungsvermögen Behälter | Prezzo Price Prix Preis |
|-------------------|---|---|---|--|--|---|----------------------------------|
| | A · C · B cm | kW | V/Ph | | | lt | Euro |
| CBE0001/MN | 70 · 50 · 120 | 0,5 / 0,75 / 1,1 | 400/50 Hz/3N | 3 | fixed bowl | 20 | 4.150,- |
| CBE0002/MN | 91 · 65 · 152 | 0,75 / 1,1 / 1,3 | 400/50 Hz/3N | 3 | manual | 40 | 6.550,- |
| CBE0004/MN | 100 · 68 · 160 | 1,1 / 1,5 / 1,7 | 400/50 Hz/3N | 3 | manual | 60 | 7.850,- |
| CBE0012 | 91 · 65 · 152 | 2,2 | 400/50 Hz/3N | manual adjustment | manual | 40 | 5.050,- |
| CBE0013 | 91 · 65 · 152 | 3,0 | 400/50 Hz/3N | manual adjustment | manual | 60 | 7.800,- |
| CBE0014 | 100 · 68 · 160 | 3,0 | 400/50 Hz/3N | manual adjustment | manual | 80 | 9.100,- |



Dough sheeter - Sfogliatrice da banco

Laminoir à pâte - Teigausrollmaschinen

DOUGH SHEETER

PROFESSIONAL MACHINE FOR PASTRY SHOPS TO SHEET AROUND 8 KG OF DOUGH - ROLLING REVERSE BY JOYSTICK - ROLLING BELTS BY DIFFERENTIAL MECHANISM - LIFTABLE TABLES · UPPER AND LOWER REMOVABLE SCRAPERS - LIFTING UP OF CYLINDERS MMS 0.1-34 · MOTOR-GEAR Kw 0.55 CYLINDER WIDTH MM 496 (GPB500) MM 596 (GPB600) · CHROMIUM-PLATED RECTIFIED CYLINDERS Ø MM 60 · WORKING PLANES GPB 500: BELT WIDTH MMS 488 LONG BELT MM 800 (SHORT TABLE) OR MMS 1000 (LONG TABLE) · WORKING PLANES GPB 600: BELT WIDTH MMS 588 LONG BELT MM 1000 (SHORT TABLE) OR MMS 1200 (LONG TABLE) · DELAY WHEN CHANGE SENSE OF ROTATION OF SHEETING CYLINDERS

SFOGLIATRICE DA BANCO

A TAPPETI MOTORIZZATI GP B 500-600 · MACCHINA PROFESSIONALE PER PASTICCERIE PER SFOLGIARE CIRCA KG 8 DI PASTA · INVERSIONE PER JOYSTICK VELOCITA DIFFERENZIATA DEI NASTRI TRASPORTATORI TAPPETI ALZABILI · RASCHIATORE SUPERIORE E INFERIORE SMONTABILE MOTORIDUTTORE Kw 0.55 · ALZO CILINDRI DI LAMIZIONE MM 0.1-34 LARGHEZZA CILINDRI DI LAMINAZIONE MM 496(GPB500) MM 596 (GPB600) · CILINDRI IN ACCIAIO CROMATO E RETTIFICATO Ø MM 60 · PIANI DI LAVORO GPB 500: LARGHEZZA NASTRO MM 488 LUNGHEZZA MM 800 (TAVOLA CORTA) OPPURE MM 1000 (TAVOLA LUNGA) · PIANI DI LAVORO GPB 600: LARGHEZZA NASTRO MM 588 LUNGHEZZA MM 1000 (TAVOLA CORTA) OPPURE MM 1200 (TAVOLA LUNGA) · RITARDO NEL CAMBIO DI SENSO DI ROTAZIONE DEI CILINDRI DI LAMINAZIONE

LAMIINOIR À PÂTE

MACHINE PROFESSIONNELLE ELECTRIQUE POUR LAMINER ENVIRON KG 8 DE PATE ALIMENTAIRE · INVERSION DE LAMINAGE PAR JOYSTICK TAPIS ENTRAINES PAR UN MECANISME DIFFERENTIEL TABLE RELEVABLES · RACLEUR SUPERIEUR ET INFÉRIEURS DEMONTABLES PIUSSANCE MOTEUR REDUCTEUR Kw 0.55 · ABASSE DES CYLINDRES DE 34 A 0.1 MM LARGEUR CYLINDRES MM 496 (GPB500) MM 596 (GPB600) · CYLINDRES EN ACIER CROMES ET RECTIFIES Ø MM 60 · PLANS DE TRAVAILGPB 500: LARGEUR UTILE TABLE MM 488 : LUNGUEUR TABLES COURTES MM 800 OU TABLES LONGUES MM 1000 · PLANS DE TRAVAILGPB 600: LARGEUR UTILE TABLE MM 588 : LUNGUEUR TABLES COURTES MM 1000 OU TABLES LONGUES MM 1200 · RETARD DANS L'INVERSION DE LAMINAGE

TEIGAUSROLLER

WEISS LACKIERTES METALL · ROLLZYLINDER SIND HARTCHROM BE SCHICHTET · DIE ARBEITSFLÄCHEN KÖNNEN HOCHGEKLAPPT WERDEN · TEFON BE SCHICHTETE FLÄCHEN (MOD. CBG0010)



| Order nr. | Dimensions Dimensioni Dimensions Abmessungen | Piani di lavoro Working area Zone de travail Arbeitsbereich | Power Potenza Puissance Leistung | Power requirements Tensione di alimentazione Tension d'alimentation Spannung | Speed Velocità Vitesses Geschwindigkeiten | Net weight Peso netto Poids net Netto Gewicht | Prezzo Price Prix Preis |
|-------------------|---|--|---|---|--|--|----------------------------------|
| | A · B1 · C cm | L · D cm | kW | V./Ph | n° | kg | Euro |
| CBG0010 | 81·100·47 | 50·49,6 | 0,37 | 400/3N/50 Hz | 1 | 70 | 3.250,- |
| CBG0011/GN | 96,9·205·55,7 | 48,8·100 | 0,55 / 0,75 | 400/3N/50 Hz | 2 | 130 | 5.200,- |
| CBG0012/GN | 88·205·128 | 48,8·100 | 0,55 / 1,5 | 400/3N/50 Hz | 2 | 139 | 5.650,- |
| CBG0013/GN | 98·285·128 | 58,8·120 | 0,55 / 1,5 | 400/3N/50 Hz | 2 | 172 | 6.100,- |

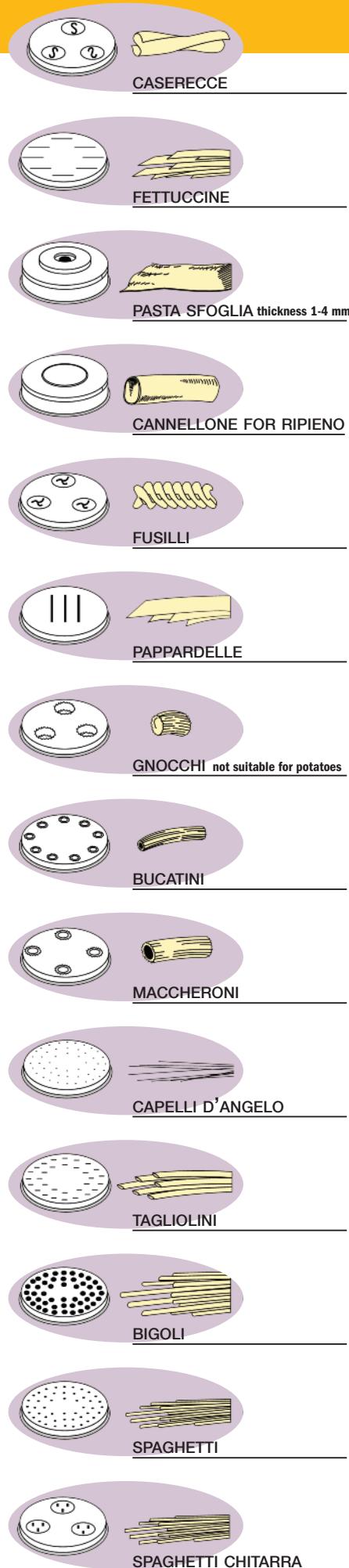
The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Accessories - Accessori

Accessoires - Zubehör

| order nr. | model | for model | version | Euro |
|-----------|----------|-----------|------------------------------------|-----------------------|
| 13 | Z/DMPF15 | CBF0001 | stencil for le caserecce | 9.5 mm 65,- |
| 14 | | | stencil for fettuccine | 8 mm 65,- |
| 15 | | | stencil for pasta sfoglia | 135 mm 85,- |
| 16 | | | stencil for cannellone for ripieno | Ø 25 mm 65,- |
| 17 | | | stencil for fusilli | Ø 9 mm 65,- |
| 18 | | | stencil for pappardelle | 16 mm 65,- |
| 19 | | | stencil for gnocchi | Ø 12 mm 65,- |
| 20 | | | stencil for bucatini | Ø 4 mm 65,- |
| 21 | | | stencil for maccheroni | Ø 8.5 mm 65,- |
| 22 | | | stencil for capelli d'angelo | Ø 1 mm 65,- |
| 23 | | | stencil for spaghetti | Ø 2 mm 65,- |
| 24 | | | stencil for tagliolini | 3 mm 65,- |
| 39 | | | stencil for spaghetti chitarra | 2.2 mm 65,- |
| 43 | | | stencil for bigoli | Ø 3 mm 65,- |
| 1 | Z/DMPF4 | CBF0002 | stencil for le caserecce | 9.5 mm 85,- |
| 2 | | | stencil for fusilli | Ø 9 mm 85,- |
| 3 | | | stencil for pappardelle | 16 mm 85,- |
| 4 | | | stencil for gnocchi | Ø 12 mm 85,- |
| 5 | | | stencil for bucatini | Ø 4 mm 85,- |
| 6 | | | stencil for maccheroni | Ø 8.5 mm 85,- |
| 10 | | | stencil for fettuccine | 8 mm 85,- |
| 11 | | | stencil for pasta sfoglia | 155 mm 105,- |
| 12 | | | stencil for cannellone for ripieno | Ø 25 mm 85,- |
| 40 | | | stencil for spaghetti chitarra | 2.2 mm 85,- |
| 41 | Z/DMPF8 | CBF0003 | stencil for bigoli | Ø 3 mm 85,- |
| 7 | | | stencil for capelli d'angelo | Ø 1 mm 85,- |
| 8 | | | stencil for spaghetti | Ø 2 mm 85,- |
| 9 | | | stencil for tagliolini | 3 mm 85,- |
| 25 | | | stencil for le caserecce | 9.5 mm 155,- |
| 26 | | | stencil for fettuccine | 8 mm 155,- |
| 27 | | | stencil for pasta sfoglia | 205 mm 185,- |
| 28 | | | stencil for cannellone for ripieno | Ø 30 mm 155,- |
| 29 | | | stencil for fusilli | Ø 9 mm 155,- |
| 30 | | | stencil for pappardelle | 16 mm 155,- |
| 31 | | | stencil for gnocchi | Ø 12 mm 155,- |
| 32 | | | stencil for bucatini | Ø 4 mm 155,- |
| 33 | | | stencil for maccheroni | Ø 8.5 mm 155,- |
| 34 | | | stencil for capelli d'angelo | Ø 1 mm 155,- |
| 35 | | | stencil for spaghetti | Ø 2 mm 155,- |
| 36 | | | stencil for tagliolini | 3 mm 155,- |
| 38 | | | stencil for spaghetti chitarra | 2.2 mm 155,- |



Pasta machines - Macchine pasta

Machines à pâtes - Nudelmaschinen



CBF0001

■ Pasta machine even for egg pasta

in different shapes. Structure lined with scratchproof paint

- stainless steel basin and kneader
- brass/bronze alloy blade
- micro switch on basin lid
- versions MPF4 and MPF8 with standard expulsion area cooling.

Optional:

Electronic pasta cutter for MPF2.5 (standard on MPF4 and MPF8) - stand (standard on MPF8).

Accessories:

Brass/bronze alloy nozzles in different shapes.



CBF0002

■ Machine pour pétrir et extruder la pâte,

même aux œufs, en différents formats.

Châssis recouvert de peinture anti-éraflures

- cuve à crochet pétrisseur en acier inox
- hélice en alliage laiton/bronze
- micro-interrupteur sur couvercle de cuve
- versions MPF4 et MPF8 avec refroidissement de la zone d'extrusion de série.

Extras:

Coupe-pâtes électrique pour MPF2.5 (de série sur MPF4 et MPF8) - chevalet (de série sur MPF8).

Accessories:

filières en alliage laiton/bronze en divers formats.



CBF0003

■ Macchina per impastare ed estrudere impasti

anche all'uovo in diversi formati.

Struttura rivestita con vernice antigraffi o

- vasca e gancio impastatore in acciaio inox
- elica in lega ottone/bronzo
- microinterruttore su coperchio vasca
- versioni MPF4 e MPF8 con raffreddamento della zona di estrusione di serie .

Optional:

taglia pasta elettronico per MPF2.5 (di serie su MPF4 e su MPF8)

- cavalletto (di serie su MPF8).

Accessories:

trafi le in lega ottone/bronzo in diversi formati.

■ Maschine zum Kneten und Ausrollen

von verschiedenen Teigtypen wie auch Eierteig in verschiedenen Formaten. Struktur mit kratzfesterem Lack beschichtet

- Behälter und Knethaken aus Edelstahl
- Schraube in Messing-/Bronzelegierung
- Mikroschalter am Behälterdeckel
- Versionen MPF4 und MPF8 serienmäßig mit Kühlung des Ausrollbereichs.

Extras:

elektrischer Nudelteigschneider für MPF2.5 (serienmäßig für MPF4 und MPF8)

Zubehör:

Ziehzubehör in Messing-/Bronzelegierung in verschiedenen Formaten.

| Order nr. | Dimensions Dimensioni Dimensions Abmessungen | Motor power Potenza motore Puissance du moteur Motorleistung | Power requirements Tensione di alimentazione Tension d'alimentation Spannung | Bowl volume Volume vasca Volume de la cuve Fassungsvermögen Behälter | Productivity Produttività Production Stundenleistung | Net weight Peso netto Poids net Netto Gewicht | Prezzo Price Prix Preis |
|----------------|---|---|---|---|---|--|----------------------------------|
| | L · D · H cm L · D · H cm | kW V./Ph | | kg kg | kg / h kg | kg kg | Euro Euro |
| CBF0001 | 25 · 48 · 29 | 0,30 | 230/50Hz/1N | 1,5 | 5 | 18 | 1.475,- |
| CBF0002 | 74 · 46 · 67 | 0,75 | 230-400/50Hz/3N | 4,0 | 13 | 42 | 4.325,- |
| CBF0003 | 45 · 72 · 75 | 1,00 | 230-400/50Hz/3N | 8,0 | 25 | 87 | 6.815,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Pasta machines - Macchine pasta

Machines à pâtes - Nudelmaschinen

Machine that rolls different pasta to varying thickness - chromed steel structure - manual operations
Accessories:
Single pasta cutters in various sizes:
1,5mm - 2mm - 4mm - 6,5mm - 12mm.

Macchina per ottenere diversi spessori di sfoglia - struttura in acciaio cromato - funzionamento manuale
Accessori:
taglia sfoglia singoli con diverse misure di taglio:
1,5mm - 2mm - 4mm - 6,5mm - 12mm.

Machine pour obtenir différentes épaisseurs de pâte - châssis en acier chromé - fonctionnement manuel
Accessoires:
Couteau lamination individuel à différentes mesures de coupe:
1,5mm - 2mm - 4mm - 6,5mm - 12mm.

Maschine zur Erstellung verschiedener Teigstärken - Struktur aus verchromtem Stahl - Handbetrieb
Zubehör:
Einzelne Nudelteigschneider mit verschiedenen Schnittmasen:
1,5mm - 2mm - 4mm - 6,5mm - 12mm.



Tagliasfoglia
Cutting roller
Schniedewalzen
Cylindres de coupe

| Order nr. | mm | Euro |
|-----------|-----|------------------|
| Z/FST1 | 1,5 | capelli d'angelo |



Tagliasfoglia
Cutting roller
Schniedewalzen
Cylindres de coupe

| Order nr. | mm | Euro |
|-----------|-----|-------------|
| Z/FST2 | 2,0 | tagliatelle |



Tagliasfoglia
Cutting roller
Schniedewalzen
Cylindres de coupe

| Order nr. | mm | Euro |
|-----------|-----|------------|
| Z/FST4 | 6,5 | fettuccine |



Tagliasfoglia
Cutting roller
Schniedewalzen
Cylindres de coupe

| Order nr. | mm | Euro |
|-----------|------|------------|
| Z/FST5 | 12,0 | lasagnette |



CBG0001

| Order nr. | Dimensions Dimensioni Dimensions Abmessungen | Net weight Peso netto Poids net Netto Gewicht | Prezzo Price Prix Preis |
|----------------|---|--|----------------------------------|
| | L · D · H cm | kg | Euro |
| CBG0001 | 49 · 34 · 26 | 10 | 750,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.

Pasta machines - Macchine pasta Machines à pâtes - Nudelmaschinen



on Request

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Portioning & rounding machines - Porzionatrice & arrotondatrice

Portonneuses-Bouleuses - Portionier & Abrundmaschine

The volumetric Dough Divider and Rounder BM/2/AS

is a complete equipment to make portions and automatically round the dough mixing loaf. The BM/2/AS is the first making and rounding machine with a continuous process, designed for pizzas with cooled loaf leavening. You can introduce up to 30-35 kg unleavened dough in the top hopper and choose the appropriate cone and bell according to the wished weight, the obtained portions are well dosed and rounded, ready for the following leavening phase. The loaf weight can be set up between 50 and 300 gr. with a maximal tolerance of 10%. The BM/2/AS is delivered with a standard equipment of 1 cone and 1 bell to be chosen from a list. The productivity per hour reaches 1200 balls/hour.

The AS/8 rounding machine

is able to round dough loafs from a minimum of 180 g to a maximum of 800 g of product; its average output reaches 900 portions/hour; for this reason this machine can be considered necessary in pizza restaurants and especially in industrial structures or baker's shops for home made loafs. Its functioning is very easy: the screw feeder has to be turned on then the portions can be inserted in the inlet and collected already rounded and ready to leaven, at the outlet at the opposite side. It is easy to open, inspect and clean thanks to its comfortable lateral protections with special grips. It is a "universal" equipment, since in case of different weights in grams, there is no need of modifications or changes of the tool. The structure is sturdy and has small overall dimensions, it consists of a combination of certified building materials: the elements in contact with the dough are suitable for food, as required. The assembling of the rotary cylinder with the forming screw feeder avails itself of a particular coating: this allows a remarkable heat insulation, which prevents the dough warming, even after several working hours. The AS/8 rounding machine can be equipped with an optional support complete with an extractable container holding frame, in order to simplify the collection of the product at the outlet. The equipment complies with all the required safety systems.

La porzionatrice/arrotondatrice volumetrica BM/2/AS

è un apparecchio completo che porziona ed arrotunda automaticamente la pagnotta della pasta per pizza. La BM/2/AS è la prima porzionatrice/arrotondatrice a ciclo continuo progettata per il mondo della pizzeria con maturazione della pagnotta a frigorifero. Si introducono fino a Kg. 30-35 di impasto, non lievitato, nella tramoggia superiore e si scelgono il cono e la campana in funzione del peso desiderato, ottenendo così porzioni ben dosate e arrotondate, pronte per essere passate alla successiva fase della lievitazione. Il peso della pagnotta può essere impostato fra i 50 e i 300 grammi con una tolleranza massima del 10 %. La BM/2/AS viene fornita con una dotazione standard di 1 cono e 1 campana a scelta. La produttività oraria giunge fino a 1200 palline/ora.

L'Arrotondatrice AS/8

è in grado di arrotondare pagnotte di impasto da un minimo di gr 180 fino ad un massimo di gr 800 di prodotto; l'elevata produttività offerta, può infatti lavorare mediamente 900 porzioni/ora, rende questa attrezzatura indispensabile nelle pizzerie in genere e trova preciso impiego nei laboratori artigianali-industriali dedicati alla produzione di pagnotte. Il funzionamento è semplicissimo: una volta azionata la coclea, basta inserire le porzioni nella bocca di carico per recuperarle poi già arrotondate, e pronte per la lievitazione, in uscita dalla bocca sul lato opposto. Le comode protezioni laterali, tramite apposite manopole, facilitano apertura, ispezione e pulizia. Questo apparecchio è "universale" in quanto le diverse grammature lavorate non comportano variazioni o cambi dell'attrezzatura in uso. La struttura, che si presenta robusta e dagli ingombri contenuti, combina materiali costruttivi certificati: gli organi interessati dal contatto con la pasta, in particolare, sono garantiti per l'uso alimentare a cui sono destinati. L'assemblaggio del cilindro rotante con la coclea formatrice si avvale di un particolare rivestimento: ciò assicura un elevato isolamento termico atto a prevenire il riscaldamento della pasta in lavorazione, anche dopo molte ore di utilizzo continuo. L'arrotondatrice AS/8 può essere dotata di supporto opzionale comprensivo di telaio portacassetta estraibile, per facilitare la raccolta del prodotto in uscita. L'apparecchiatura è dotata di tutti i sistemi di sicurezza previsti dalle normative vigenti.

La diviseuse/bouleuse volumétrique BM/2/AS

est un appareil complet qui coupe et arrondit automatiquement la boule de pâte pour pizza. La BM/2/AS est la première diviseuse/bouleuse à cycle continu projetée pour le secteur de la préparation de pizza qui inclut la maturation de la boule dans la chambre frigorifique. On introduit jusqu'à 30-35 Kg. de pétrissage non levé dans la trémie supérieure et on choisit le cône et l'escargot selon le poids désiré en obtenant des portions bien dosées et arrondies, prêtes pour être passée à la phase du levage. Le poids de la boule de pâte peut être établi entre 50 et 300 g. avec une tolérance max. de 10%. La BM/2/AS est fournie avec l'équipement standard de 1 cône et 1 escargot, à votre choix. La production horaire peut atteindre une quantité jusqu'à 1200 portions/heures.

La Machine Arrondir AS/8

peut arrondir boules de pâte de 180 gr minimum jusqu' 800 gr de produit maximum. La production moyenne est très élevée et arrive à 900 portions/heure; cela rend cette machine indispensable dans les pizzerias en général et, notamment, son emploi est très exploité dans la production artisanale ou industrielle de boules. Le fonctionnement de la machine est très simple: une fois la pelleteuse démarée, il suffit d'insérer les portions dans le goulot de charge afin de les récupérer déjà arrondies et prêtées pour le levage à la sortie, qui se trouve du côté opposé. Les protections latérales, très pratiques et pourvues de poignées spéciales, facilitent l'ouverture, l'inspection et le nettoyage de la machine. Cet équipement est "universel" puisque, en cas de poids en grammes différents, il n'y a aucun besoin de modifier ou changer l'outillage en usage. La structure est robuste, ses dimensions très contenues et les matériaux utilisés pour sa construction sont certifiés: en particulier, les éléments en contact avec la pâte sont garantis pour l'emploi alimentaire auquel ils sont destinés. L'assemblage du cylindre rotatif avec la pelleteuse formatrice est revêtu de façon particulière et cela assure une isolation élevée qui prévient tout chauffage de la pâte, même après plusieurs heures d'emploi continu. La machine arrondir AS/8 peut être pourvue d'un support optionnel qui inclut un châssis porte-caisse extractible, pour faciliter l'enlèvement du produit en sortie. L'équipement est pourvu de tous les dispositifs de sécurité prévus par les normes en vigueur.

Die volumetrische Portionier-Abrundmaschine BM/2/AS

ist ein vollständiges Gerät, der den Laib des Pizzateigs automatisch teilt und abrundet. Die BM/2/AS ist die erste entwickelte Portionierer/Abrundungsmaschine mit Dauerzyklus, welche entwickelt für die Welt der Pizzeria mit Kaltmischverfahren des Laibs entwickelt wird. Man führt bis 30-35 Kg von nicht gegärten Teig in den oberen Trichter ein und wählt der Konus oder die Glocke, je nach gewünschtem Teiggewicht. Dadurch werden gut dosierte und geformte Stücke hergestellt, welche für die folgende Phase des Aufgehens bereit sind. Das Gewicht des Laibs kann auf 50 bis 300 Gramm eingestellt werden, mit einer maximalen Toleranz von 10%. Die BM/2/AS wird standardmäßig mit 1 Trichter und 1 Schnecke wahlweise ausgestattet. Die Stundeneleistung beträgt maximal 1200 Kugeln/Stunde.

Die AS-8-Abrundungsmaschine

ist in der Lage Brotlaibe aus mindestens g 180 bis maximal g 800 Produkt abzurunden; nämlich kann man durch den hohen Durchsatz durchschnittlich 900 Portionen/Stunde bearbeiten, aus diesem Grund ist diese Maschine für allgemeine Pizzabäckereien und besonders für industrielle und kleinere Bäckereien, wo Brotlaibe produziert werden, geeignet und daher als erforderlich zu betrachten. Diese Maschine funktioniert in ganz einfacher Weise: sobald die Schnecke betätigt wird, sind die Portionen in die Einfallsöffnung einzusetzen und diese dann an der Ausfallsöffnung an der gegenüberliegenden Seite schon abgerundet u. säuerungsbereit wieder zu nehmen. Durch die begümen seitlichen Schutzvorrichtungen sind die Öffnungs-, Inspektions- sowie Reinigungsverfahren durch dazu bestimmte Handgriffe ganz einfach. Es handelt sich hier um eine "universelle" Maschine, da die verschiedenen bearbeiteten Grammgewichte mit keinen Werkzeugsänderungen oder -wechseln verbunden sind. Stabile Maschinenstruktur mit kleinen Außenmassen aus einer Kombination von beschichteten Werkstoffen: insbesondere sind die den Teig berührenden Elemente für Nahrungsmittel geeignete Teile. Der Einbau des Drehzyinders mit der Formschnecke bedient sich einer speziellen Verkleidung: das gewährleistet einen erheblichen Wärmeschutz, der in der Lage ist auch nach mehreren Betriebsstunden ein Aufwärmen des bearbeiteten Teigs zu vermeiden. Die AS-8-Abrundungsmaschine kann auch mit Optionshalter, der mit herausnehmbarem Behälterrahmen versehen ist, zur Vereinfachung der Sammlung des Produktes am Auslauf, geliefert werden. Die Maschine ist mit allen Sicherheitssystemen nach den geltenden Normen versehen.



CONI · CONES · TRICHTER · CÔNES

PRICE

| for model | order nr. | dim. | Euro |
|-----------|-----------------------|--------------|------|
| Z/OAH027 | Ø 3,5 - Gr. 50 / 70 | 175,- | |
| Z/OAH021 | Ø 4 - Gr. 60 / 100 | 110,- | |
| Z/OAH022 | Ø 4,5 - Gr. 90 / 130 | 120,- | |
| Z/OAH023 | Ø 5 - Gr. 120 / 160 | 120,- | |
| Z/OAH024 | Ø 5,5 - Gr. 150 / 190 | 120,- | |
| Z/OAH025* | Ø 6 - Gr. 180 / 220 | 120,- | |
| Z/OAH026 | Ø 6,5 - Gr. 210 / 250 | 125,- | |
| Z/OAH044 | Ø 7 - Gr. 240 / 300 | 125,- | |

* STANDARD DELIVERY

CAMPANE · BELLS ESCARGOTS · SCHNECKENGÄHSE

PRICE

| for model | order nr. | dim. | Euro |
|-----------|-----------|---------------|--------------|
| Z/OKA24 | | Gr. 50 / 80 | 635,- |
| Z/OKA25 | | Gr. 90 / 130 | 635,- |
| Z/OKA26 | | Gr. 140 / 180 | 635,- |
| Z/OKA27* | | Gr. 190 / 230 | 635,- |
| Z/OKA29 | | Gr. 220 / 260 | 635,- |
| Z/OKA28 | | Gr. 260 / 300 | 635,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Portioning & rounding machines - Porzionatrice & arrotondatrice

Portonneuses-Bouleuses - Portionier & Abrundmaschine



CBH0001

DOUGH DIVIDER

CBI0001

DOUGH DIVIDER AND ROUNDER



CBA0002

DOUGH ROUNDER



CBA0001

DOUGH ROUNDER



| Order nr. | Dimensions Dimensioni Dimensions Abmessungen | Tank capacity Capacità tramoggia Capacité trémie Kapazität des Trichters | Power Potenza Puissance Leistung | Power requirements Tensione di alimentazione Tension d'alimentation Spannung | Prezzo Price Prix Preis | | Support Order Nr. Z/OSU037 | Prezzo Price Prix Preis |
|----------------|---|---|---|---|----------------------------------|--|-----------------------------------|----------------------------------|
| | L · D · H cm | kg | Watt | V./Ph | Euro | | | Euro |
| CBH0001 | 47,5-76,5-74 | 30 | 550 | 400/3N/50 Hz | 7.900,- | | | |
| CBI0001 | 76,5-76,5-145 | 30 | 920 | 400/3N/50 Hz | 12.900,- | | | |
| CBA0001 | 57-61-50 | | 370 | 400/3N/50 Hz | 3.100,- | | | |
| CBA0002 | 98,5-57-62 | | 750 | 400/3N/50 Hz | 7.200,- | | | |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Rolling machines - Dilaminatrici

Façonneuses - Ausrollmaschinen

Rolling machines do not need specialized staff and they are suitable to save time. Except for the Export models and M35, which cannot have it, the foot-pedal, incorporated, does operator's job easier. These machines solve all problems related to shaping the dough for pizza, bread, cakes, little pies, etc. They work without warming the dough and keep unaltered its characteristics; the thickness and diameter of the disc are adjustable through the grip fitted beside the rolls. The wide models range gives a high flexibility of dough diameters.

La façonneuse ne nécessite pas de personnel spécialisé et elle consent une importante économie de temps; la pédale incorporée sur toutes les machines, sauf pour les modèles Export et la M35, qui ne sont même pas prédisposées, rend le travail de l'opérateur encore plus aisés. Réalisée pour résoudre des problèmes de forme des disques pour la préparation de pizzas, pain, focaces, petite tarte, ecc. La machine travaille à froid, sans altérer les caractéristiques de la pâte; l'épaisseur et le diamètre des disques sont réglables par la petite poignée latérale aux rouleaux. La gamme de modèles assez vaste permet une grande flexibilité des diamètres.

La dilamatrice non necessita di personale specializzato e consente una grande economia di tempo. Il pedale incorporato su tutte le macchine, eccetto le Export e la M35, che non ne hanno la predisposizione, rendono il lavoro dell'operatore ancora più agevole. Realizzata per risolvere dei problemi di formatura dei dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine, ecc.. La macchina lavora a freddo, senza alterare le caratteristiche della pasta; lo spessore e il diametro del disco sono regolabili attraverso la manopolina laterale ai rulli. La vasta gamma di modelli consente un'elevata flessibilità dei diametri pasta ottenibili.

Die Ausrollmaschinen benötigen keine Fachkräfte und erlauben Zeit zu sparen. Der eingebaute Fußpedal auf alle Maschinen, außer die Export Linie und die M35, die sie nicht haben können, macht die Arbeit des Benutzers leichter. Diese Maschinen lösen das Teig Formenproblem für Pizza, Brot, Kuchen, u.s.w. Dank ihrer Kaltbearbeitung, bleiben die Eigenschaften des Teiges unverändert. Dicke und Durchmesser sind durch den kleinen Griff seitlich den Walzen regelbar. Die große Auswahl der Modelle erlaubt eine hohe Flexibilität der Teigdurchmesser.



CBB0005/PN



CBB0006/P



CBB0001/N
CBB0002/N



| Order nr. | Dimensions Dimensioni Dimensions Abmessungen | Power Potenza Puissance Leistung | Power requirements Tensione di alimentazione Tension d'alimentation Spannung | Dough weight Peso pasta Poids pâte Teig Gewicht | Pizza diam. Diametro pizza Diam. Pizza Pizza Durchmesser | Net weight Peso netto Poids net Netto Gewicht | Prezzo Price Prix Preis |
|-------------------|---|---|---|--|---|--|----------------------------------|
| | L · D · H cm | Watt | V/Ph | gr | cm | kg | Euro |
| CBB0006/P | 43-50-63 | 250 | 230/1N/50 Hz | 80 - 210 | Ø 14-31 | 30 | 750,- |
| CBB0005/PN | 50-40-45 | 250 | 230/1N/50 Hz | 80 - 400 | Ø 14-34 | 30 | 1.209,- |
| CBB0001/N | 52-53-73 | 370 | 230/1N/50 Hz | 210 - 600 | Ø 26-40 | 37 | 899,- |
| CBB0002/N | 52-53-73 | 370 | 230/1N/50 Hz | 210 - 600 | Ø 26-40 | 40 | 1.199,- |
| PED | Food pedal · elektronisches Fußpedal | | | | | | 80,- |



Pizzaform - Pizzaform

Presse - Pizzateigpressen

Pizzaform is the special press,

which is now produced in a range of five models and which makes pizza dough bases for pizzas measuring up to 52 cm in diameter. Its main characteristics are: The high production rate it can achieve, making up to four hundred pizzas in one hour, without having to employ specialised labour. The perfect uniformity in the shape and the thickness of the pizza dough bases, without having to renounce the traditional edging, which is obtained thanks to the special configuration of the chromed heated plates. The thickness of the bases can easily be adjusted. Thanks to the action of electronically controlled plates, a solid thin layer of is formed on the external part of the dough mixture. This starch layer holds back the gas produced in the natural fermentation of the dough and so produces perfect even cooking inside of the pizza bases. This equipment, which has been produced completely in stainless steel, comes equipped with all the safety devices required by international legislation.

Pizzaform il s'agit d'une presse spéciale,

fabriquée désormais 5 modèles, pour la production de fonds à pizza, allant jusqu'à un diamètre de 520 mm. Ses caractéristiques principales sont les suivantes : Production élevée : 400 Pizzas / Heure, ne nécessitant pas de main-d'œuvre spécialisée. L'uniformité parfaite de la forme et de l'épaisseur du fond à pizza, sans toutefois renoncer au bord traditionnel obtenu grâce à la forme spécifique des 2 plateaux chromés. Possibilité de modifier facilement l'épaisseur de la pâte. Formation, grâce à l'action de la température des plateaux contrôlée électroniquement, d'une fine couche solide de gel d'amidon sur la partie extérieure du fond à pizza, afin d'obtenir une cuisson parfaite, même dans la partie intérieure. Appareil construit entièrement en acier inoxydable, muni de tous les dispositifs de sécurité prévus par les normes internationales en vigueur.

Pizzaform la speciale pressa

L'elevata produzione oraria La perfetta uniformità di forma e spessore variare facilmente lo spessore amido sulla parte esterna dell'impasto È la speciale presa, ora prodotta in cinque modelli, per la formatura di dischi di pasta per pizza fino a 52 cm di diametro. Le sue caratteristiche principali sono: L'elevata produzione oraria, fino a 400 pizze ora, senza l'utilizzo di manodopera specializzata. La perfetta uniformità di forma e Spessore del disco di pasta senza rinunciare al tradizionale bordo, ottenuto grazie alla speciale conformazione dei piatti cromati. La possibilità di variare facilmente lo Spessore dei dischi di pasta. La creazione, grazie all'azione della temperatura dei piatti controllata elettronicamente, di un sottile strato solido di gel di amido sulla parte esterna dell'impasto , che permette, trattenendo i gas, di ottenere una cottura perfetta della pizza anche al suo interno. Questa attrezzatura, costruita interamente in acciaio inossidabile, è dotata di tutti i dispositivi di sicurezza previsti dalle normative internazionali.

Pizzaform heißt die Spezialpresse,

mit der Pizzateigscheiben bis 52 cm geformt werden können. Die Presse ist jetzt in fünf Modellen erhältlich. Ihre Hauptcharakteristiken sind: Die hohe Stundenproduktion von bis zu 400 Pizzen pro Stunde ohne Einsatz von spezialisierten Arbeitskräften. Die perfekte Gleichmäßigkeit von Form und Stärke der Teigscheibe, ohne dabei auf den traditionellen Rand verzichten zu müssen, der dank der speziellen Beschaffenheit der verchromten Presssteller geformt wird. Die Möglichkeit zur einfachen Änderung der Stärke der Teigscheiben. Die Bildung einer dünnen Stärkegelschicht auf der Außenseite des Teiges dank der Wirkung der elektronisch kontrollierten Tellertemperatur. So wird durch die Zurückhaltung der Gase ein optimales Backergebnis auch im Inneren der Pizza gewährleistet. Das Gerät besteht vollständig aus rostfreiem Stahl und ist ausgerüstet mit allen von den internationalen Vorschriften geforderten.



Z/CSPZF50

Dim: 55 · 62 · 78 cm

650,-€

| Order nr. | Dimensions Dimensioni Dimensions Abmessungen | Power Potenza Puissance Leistung | Power requirements Tensione di alimentazione Tension d'alimentation Spannung | Plates diameter Dischi diametro Diamètre plateaux Platten Durchmesser | Productivity Produttività Production Stundenleistung | Net weight Peso netto Poids net Netto Gewicht | Prezzo Price Prix Preis |
|----------------|---|---|---|--|---|--|----------------------------------|
| | L · D · H cm | kW | V/Ph | Ø cm | balls/h | kg | Euro |
| CBC0003 | 50-61-77 | 3,8 | 400/3N/50 Hz | 30 | 400 | 143 | 4.500,- |
| CBC0001 | 50-61-77 | 3,8 | 400/3N/50 Hz | 35 | 400 | 147 | 4.600,- |
| CBC0004 | 55-71-84,5 | 5,2 | 400/3N/50 Hz | 40 | 400 | 186 | 4.900,- |
| CBC0002 | 55-71-84,5 | 6,0 | 400/3N/50 Hz | 50 | 400 | 196 | 5.400,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



521

Pizza Counters - Banchi Pizza

Tables à pizza - Pizzakühlische

Electronic control · Ventilated · H.A.C.C.P function available · Auto defrost & evaporation · Gas: R404a · Polyurethane insulation 50 mm CFC & HCFC free · Stainless Steel Interior/Esterior · Interior rounded corner · Adjustable feet

CCZ0017 / CCZ0018:

Granite top, S/S feet, n° 3 neutral drawers on the cooling unit suited for basin 60 x 40, neutral 6 drawer kit; standard n° 4 pairs of guides for each door; plastic basin not included

CCZ0005/CN:

S/S feet; neutral 6 drawer kit; standard n° 4 pairs of guides for each door; plastic basin not included; granite top

Contrôle électronique · Froid ventilé · Options dispositif digitale H.A.C.C.P · Dégivrage automatique avec · réévaporation des eaux · Gaz: R404a · Isolation ép. 50 mm sans CFC/HCFC · Revêtement Intérieur/extérieur Acier Inox · Angles arrondis intérieurs · Pieds réglables

CCZ0017 / CCZ0018:

Dessus en granit, pieds inox, trois tiroirs neutres au dessus du compartiment moteur prévu pour contenants 60x40, Bloc tiroir neutre à 6 tiroirs, quatre paires de glissières de série par porte, bacs et contenants en plastique non inclus

CCZ0005/CN:

Pieds inox. Bloc tiroirs neutre à 6 tiroirs, quatre paires de glissières de série par porte, bacs et contenants en plastique non inclus, Dessus en granit

Controllo Elettronico · Ventilato · H.A.C.C.P su richiesta · Sbrinamento automatico · Evaporazione automatica · Gas : R404a · Isolam. da 50 mm senza CFC/HCFC · Esterno/Interno in acciaio inox · Angoli interni arrotondati · Piedini regolabili

CCZ0017 / CCZ0018:

Piano in granito, Piedi inox; Tre cassetti neutri su vano motore pred per contenitori 60x40; Cassettiera neutra a 6 cassetti; Quattro coppie guide di serie per vano porta; Bacinelle e contenitori in plastica non inclusi

CCZ0005/CN:

Piedi inox; Cassettiera neutra a 6 cassetti; Quattro coppie guide di serie su ogni vano porta; Bacinelle e contenitori in plastica non inclusi; Piano in granito

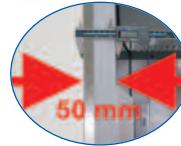
Elektronische Steuerung · Umluft · H.A.C.C.P auf Anfrage · Automatische Abtauung · Automatische Abtauwasserverdampfung · Kühlmittel R404a · Isolationsstärke 50 mm ohne CFC und HCFC · Außen / Innen aus Edelstahl · Abgerundete Ecken · Höhenverstellbare Plastikfüsse



CCZ0017



CCZ00018



CCZ0005/CN

| Order Nr. | L · D · H cm | It | Watt | V./Ph | °C | °C | Gas | n° Euronorm | n° Euronorm | n° GN Temp °C | kg | Price |
|-------------------|--------------|-----|------|----------------------|---------|------|--------|-------------|-------------|-----------------------------|-----|----------------|
| CCZ0018 | 160-80-145 | 395 | 451 | 220-240/1+N 50 Hz | -2° +8° | +43° | R 404A | 2 | 3 | 6x 1/3 + 1x 2/8 +4° +10° | 230 | 4.250,- |
| CCZ0005/CN | 200-80-145 | 395 | 466 | 220-240/1+N 50 Hz | -2° +8° | +43° | R 404A | 2 | 6 | 9x 1/3 +4° +10° | 330 | 4.950,- |
| CCZ0017 | 217-80-145 | 615 | 472 | 220-240/1+N 50 Hz | -2° +8° | +43° | R 404A | 3 | 3 | 10x 1/3 +4° +10° | 400 | 5.400,- |



Refrigerated pan coolers - Vetrine refrigerate

Vitrines réfrigérée - Kühlaufsatzvitrinen

Internal/External in S/S; static refrigeration, automatic evaporation of the condensing water; basin not included

Interno esterno inox; Refrigerazione statica; Evaporazione automatica acqua di condensa; Bacino non incluso

intérieur/extérieur en acier inox, réfrigération statique, évaporation automatique des eaux de condensat, bacs non inclus

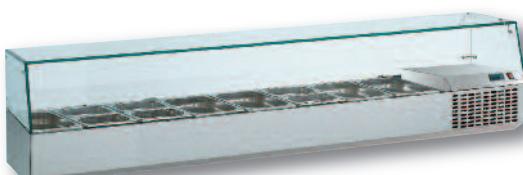
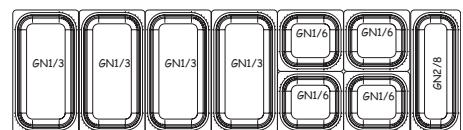
Aussen/Innen Edelstahl; Kühlung statisch
Automatische Abtauwasserverdampfung; Behälter nicht inbegriffen



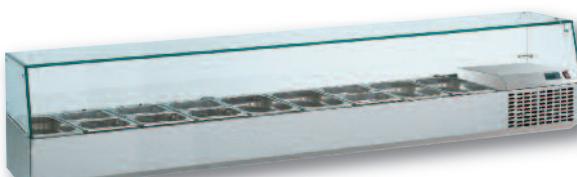
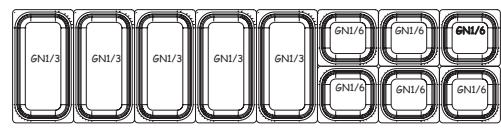
Statico
Static
Statique
Statisch



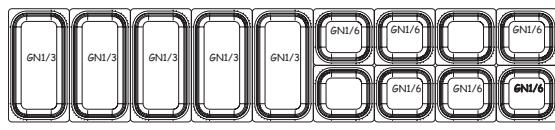
BGB0127



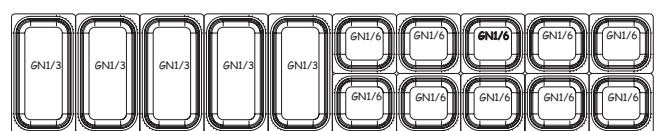
BGB0040/C



BGB0041/C



BGB0093/C



Dimensioni
Dimensions
Abmessungen
Dimension

Tensione di alimentazione
Power requirements
Spannung
Tension d'alimentation

Sistema refrigerante
Refrigerating system
Kühlsystem
Système réfrigérant

Peso
Weight
Gewicht
Poids

Potenza assorbita
Absorbed power
Aufgenommene Leistung
Puissance absorbée

Temperatura d'esercizio
Operating temperature
Betriebstemperatur
Température d'exploitation

GN capacita
GN capacity
GN Kapazität
GN capacité

Sportelli
Doors
Türen
Portes

Capacità
Capacity
Fassungsvermögen
Capacité

Temperatura ambiente
Ambient temperature
Umgebungstemperatur
La température ambiante

Cassettiere
Drawer sets
Bloc de tiroirs
Schubladenblock

GN bacinella non incluso
GN container not included
GN-Behälter nicht inbegriffen
GN bacs non inclus

| Order Nr. | L · D · H cm | Watt | V./Ph | °C | °C | Gas | n° GN | kg | Price | |
|------------------|--------------|------|----------------------|----------|------|--------|-----------------|----|----------------|--|
| BGB0127 | 160·38·45 | 120 | 220-240/1+N 50 Hz | +4° +10° | +43° | R 404A | 6x 1/3 + 1x 2/8 | 50 | 1.175,- | |
| BGB0040/C | 180·38·45 | 120 | 220-240/1+N 50 Hz | +4° +10° | +43° | R 404A | 8x 1/3 | 52 | 1.215,- | |
| BGB0041/C | 200·38·45 | 135 | 220-240/1+N 50 Hz | +4° +10° | +43° | R 404A | 9x 1/3 | 55 | 1.265,- | |
| BGB0093/C | 217·38·45 | 135 | 220-240/1+N 50 Hz | +4° +10° | +43° | R 404A | 10x 1/3 | 58 | 1.305,- | |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Pizza Counters - Banchi Pizza

Tables à pizza - Pizzakühltische

 Electronic control · Slide out refrigeration system · Auto defrost & Evaporation · Gas: R404a · Polyurethane insulation 60 mm · CFC/HCFC free · 304 Grade Stainless Steel Interior/Esterior · Interior rounded corner · Adjustable Inox feet · Self closing doors · neutral drawer on the cooling unit. Neutral 7 drawer kit · basin not included · Granite top

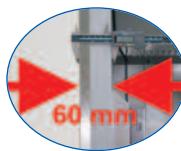
■ Contrôle électronique - Unité hermétique extractible sur glissières - Dégivrage automatique avec ré-évaporation des eaux - Gaz: R404a - Isolation épaisseur 60 mm sans CFC/HFCF - Revêtement Intérieur/extérieur en Acier Inox - Angles arrondis intérieurs - Tiroir neutre au dessus du compartiment moteur - Bloc tiroir neutre composé de 7 tiroirs avec conteneurs inclus - Dessus en granit

■ Controllo Elettronico · Unità refrigerante estraibile · Sbrinamento automatico · Evaporazione automatica · Gas : R404a · Isolamento 60 mm privo di CFC/HCFC · Esterno/Interno in acciaio inox · Angoli interni arrotondati · Piedini regolabili in Inox · Porte autochiudenti · Cassetto neutro su vano motore · Cassettiera neutra a 7 cassetti contenitori inclusi · Piano in granito

 Elektronische Steuerung · Kühlaggregat ausziehbar · Automatische Abtauung · Automatische Abtauwasserabdumpfung · Kühlmittel R404a · Isolationsstärke 60mm ohne CFC und HCFC · Außen / Innen Edelstahl · Intern abgerundete Ecken Reinigungsfreundlich · Höhenverstellbare Inoxfüsse · Tür selbstschließend



CCZ00044



The Euronorm logo consists of the word "Euronorm" in a blue sans-serif font above a graphic of a window frame with horizontal blinds.



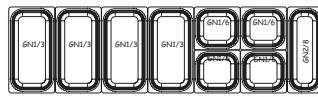
CCZ00012



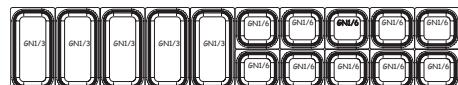
CCZ00013



CCZ00034



BGB0128



BGB0096

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|------------------|---|
| <i>Order Nr.</i> | <i>L · D · H cm</i> | <i>lt</i> | <i>Watt</i> | <i>V/Ph</i> | <i>°C</i> | <i>°C</i> | <i>Gas</i> | <i>n° Euronorm</i> | <i>n° Euronorm</i> | <i>Price</i> | <i>Order Nr.</i> | <i>n° GN Temp °C</i> |
| CCZ0044 | 166·80·85 | 176 | 325 | 220-240/1+N 50 Hz | -2° +8° | +43° | R 404A | 1 | 7 | 3.900,- | BGB0128 | 6x 1/3 + 1x 2/8 +4°+10° |
| CCZ0012 | 166·80·85 | 398 | 331 | 220-240/1+N 50 Hz | -2° +8° | +43° | R 404A | 2 | | 3.750,- | BGB0128 | 6x 1/3 + 1x 2/8 +4°+10° |
| CCZ0013 | 223·80·85 | 398 | 331 | 220-240/1+N 50 Hz | -2° +8° | +43° | R 404A | 2 | 7 | 4.550,- | BGB0096 | 10x 1/3 +4°+10° |
| CCZ0034 | 225·80·85 | 620 | 348 | 220-240/1+N 50 Hz | -2° +8° | +43° | R 404A | 3 | | 4.400,- | BGB0096 | 10x 1/3 +4°+10° |

Prep tables - Tavoli preparazione

Tables de préparation - Vorbereitungstische

UK Electronic control · Slide out refrigeration system · Auto defrost & Evaporation · Gas: R404a · Polyurethane insulation 60 mm · CFC/HCFC free · 304 Grade Stainless Steel Interior/Exterior · Interior rounded corner · Adjustable Inox feet · Self closing doors · basin not included

FR Contrôle électronique · Unité hermétique extractible sur glissières · Dégivrage automatique avec réévaporation des eaux · Gaz: R404a · Isolation épaisseur 60 mm sans CFC/HCFC · Revêtement Intérieur/extérieur en Acier Inox · Angles arrondis intérieurs · bacs non inclus

IT Controllo Elettronico · Unità refrigerante estraibile · Sbrinamento automatico · Evaporazione automatica · Gas : R404a · Isolamento 60 mm privo di CFC/HCFC · Esterno/Interno in acciaio inox · Angoli interni arrotondati · Piedini regolabili in Inox · Porte autochiudenti · Bacine non incluse

DE Elektronische Steuerung · Kühlaggregat ausziehbar · Automatische Abtauung · Automatische Abtawasserverdampfung · Kühlmittel R404a · Isolationsstärke 60mm ohne CFC und HCFC · Außen / Innen Edelstahl · Intern abgerundete Ecken Reinigungsfreundlich · Höhenverstellbare Inoxfüsse · Tür selbstschließend · Behälter nicht inbegriffen

Piano di lavoro in granito
Granite work top
Dessus en granit
Granitarbeitsplatte



CCZ0002/A

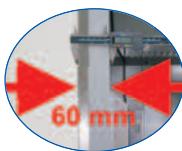
Statico con agitatore d'aria
Static with fan
Statique avec agitateur d'air
Statisch mit Lüfter



CCZ0035



CCZ0006



CCZ0036



CCZ0037



| Order Nr. | L · D · H cm | lt | Watt | V./Ph | °C | °C | Gas | n° | n° | kg | Price |
|------------------|---------------|-----|------|----------------------|---------|------|--------|--------------|------------|-----|----------------|
| CCZ0002/A | 93 · 70 · 116 | 260 | 325 | 220-240/1+N 50 Hz | 0° +10° | +32° | R 404A | 2 Gastronorm | 5x GN 1/6 | 130 | 1.240,- |
| CCZ0035 | 146-70-112 | 280 | 270 | 220-240/1+N 50 Hz | 0° +10° | +43° | R 404A | 2 Gastronorm | 7x GN 1/3 | 130 | 3.990,- |
| CCZ0006 | 194,5-70-112 | 540 | 330 | 220-240/1+N 50 Hz | 0° +10° | +43° | R 404A | 3 Gastronorm | 10x GN 1/3 | 180 | 4.990,- |
| CCZ0036 | 165,5-80-112 | 398 | 271 | 220-240/1+N 50 Hz | 0° +10° | +43° | R 404A | 2 Euronorm | 9x GN 1/3 | 150 | 4.450,- |
| CCZ0037 | 224-80-112 | 620 | 348 | 220-240/1+N 50 Hz | 0° +10° | +43° | R 404A | 3 Euronorm | 12x GN 1/3 | 210 | 5.550,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Refrigerated pan coolers - Vitrine refrigerate

Vitrines réfrigérée - Kühlaufsatzvitrinen

■ Vitrine réfrigérée à poser porte-bacs GN

- ▲ Contrôle électronique
- ▲ Dégivrage automatique avec
- ▲ réévaporation des eaux
- ▲ en Acier Inox AIS
- ▲ Temp. 0° +8° C
- ▲ 220 V / 50Hz /1 N

■ Pizza-Kühlaufsatzvitrine für GN-Behälter

- ▲ komplett aus Edelstahl
- ▲ Glassaufsatz
- ▲ Verdampfer eingeschäumt
- ▲ Digital Regler
- ▲ Abtauung automatisch
- ▲ Temp. 0° +8° C
- ▲ 220 V / 50Hz /1 N

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | Capacity · Capacita Capacité · Kapazität | Euro |
|----------------|---|---|--------------|
| Order Nr. | L · D · H mm | GN | Price |
| BGB0030 | 1200 · 335 · 430 | 5x 1/4 h 150 mm | 725,- |



| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | Capacity · Capacita Capacité · Kapazität | Euro |
|----------------|---|---|--------------|
| Order Nr. | L · D · H mm | GN | Price |
| BGB0031 | 1500 · 335 · 430 | 7x 1/4 h 150 mm | 775,- |



| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | Capacity · Capacita Capacité · Kapazität | Euro |
|----------------|---|---|--------------|
| Order Nr. | L · D · H mm | GN | Price |
| BGB0032 | 1800 · 335 · 430 | 8x 1/4 h 150 mm | 850,- |



| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | Capacity · Capacita Capacité · Kapazität | Euro |
|----------------|---|---|--------------|
| Order Nr. | L · D · H mm | GN | Price |
| BGB0033 | 2000 · 335 · 430 | 10x 1/4 h 150 mm | 875,- |



Refrigerated pan coolers - Vetrine refrigerate

Vitrines réfrigérée - Kühlaufsatzvitrinen

Refrigerated display unit for GN containers

- ▲ Made of stainless steel
- ▲ Glass cover
- ▲ Evaporator foamed
- ▲ Digital thermostat Automatical defrost
- ▲ Temp. 0° +8° C
- ▲ 220 V / 50Hz /1 N

Vetrina refrigerata per bacinelle GN

- ▲ Controllo Elettronico
- ▲ Sbrinamento automatico
- ▲ Costruzione in acciaio inox
- ▲ Evaporatore schiumato
- ▲ Temp. 0° +8° C
- ▲ 220 V / 50Hz /1 N



| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | Capacity · Capacita Capacité · Kapazität | Euro |
|----------------|---|---|--------------|
| Order Nr. | L · D · H mm | GN | Price |
| BGB0038 | 1200 · 395 · 430 | 4x 1/3 h 150 mm | 735,- |



| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | Capacity · Capacita Capacité · Kapazität | Euro |
|----------------|---|---|--------------|
| Order Nr. | L · D · H mm | GN | Price |
| BGB0039 | 1500 · 395 · 430 | 6x 1/3 h 150 mm | 830,- |



| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | Capacity · Capacita Capacité · Kapazität | Euro |
|----------------|---|---|--------------|
| Order Nr. | L · D · H mm | GN | Price |
| BGB0040 | 1800 · 395 · 430 | 7x 1/3 h 150 mm | 940,- |



| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | Capacity · Capacita Capacité · Kapazität | Euro |
|----------------|---|---|----------------|
| Order Nr. | L · D · H mm | GN | Price |
| BGB0041 | 2000 · 395 · 430 | 8x 1/3 h 150 mm | 1.035,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Accessories - Accessori

Accessoires - Zubehör



Per infornare. Completamente in alluminio, rettangolare.

To slide pizza into the oven. Entirely in aluminum alloy head and handle. Rectangular shape of the head.

Im Ofen die Pizza schieben. Völlig aus Alu-legierung. Rechteckig

Pour enfourner. Tête et manche en aluminium, rectangulaire.



Per infornare. Testa in acciaio inox, manico in alluminio, tonda.

To slide the pizza into the oven. Stainless steel rounded head, raw aluminum handle.

Im Ofen die Pizza schieben. Schaufelkopf aus Edelstahl, Schaufelstiel aus Aluminium, rund.

Pour enfourner. Tête ronde en acier inox, manche en aluminium.



Per infornare. Completamente in alluminio, rettangolare.

To slide pizza into the oven. Entirely in aluminum alloy head and handle. Rectangular shape of the head.

Im Ofen die Pizza schieben. Völlig aus Alu-legierung. Rechteckig

Pour enfourner. Tête et manche en aluminium, rectangulaire.

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-------------|---|-------|-------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/GAE32R150 | 180 | 32:30 | 42,- |



Per infornare. Testa in acciaio inox. Manico in lega di alluminio elettrocolorato azzurro.

To slide pizza into the oven. Stainless steel head. Light blue aluminum handle.

Pizza Schaufeln. Kopf aus Edelstahl. Griff aus Aluminium hellblau.

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-----------|---|------|-------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/GI32 | 182 | Ø 33 | 84,- |
| Z/GI37 | 187 | Ø 36 | 95,- |



Accessories - Accessori

Accessoires - Zubehör

Per infornare. Testa in acciaio inox. Manico in lega di alluminio elettrocolorato azzurro. Il rilievo della lamina crea un velo d'aria fra la pala e la pasta e non dovete usare farina per far scorrere la pizza. Flessibile per un effetto spatola ideale.

To slide pizza into the oven. Stainless steel head. Aluminum alloy light blue handle. High smoothness peel surface allows to reduce friction. High flexibility for spatula effect.

Im Ofen die Pizza schieben. Schaufelkopf aus Edelstahl. Schaufelstiel aus blauem eloxiertem Alu. Das Relief der Schicht erzeugt eine Luftsicht zwischen Schaufel und Teig, daher müssen Sie kein Mehl verwenden, um die Pizza gleiten zu lassen. Flexibel, für einen idealen Spachteleffekt.

Pour enfourner. Tête en acier inox à grain de riz. Manche en aluminium anodisé bleu clair. Le relief de la lame forme un voile d'air avec la pâte en réduisant le frottement.

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-----------|---|------|--------------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/GIB32 | 182 | Ø 33 | 115,- |
| Z/GIB37 | 187 | Ø 36 | 125,- |



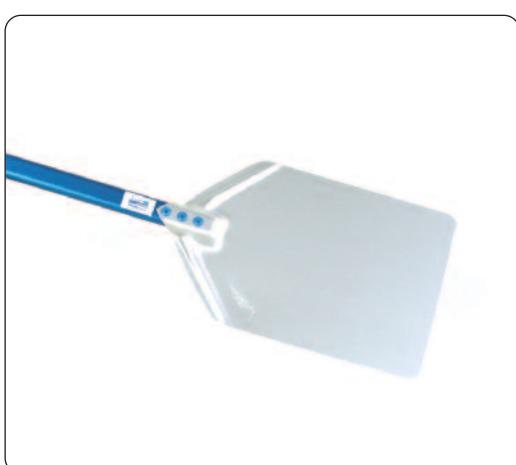
Per infornare. Completamente in lega di alluminio. Testa anodizzata neutro. Manico alluminio elettrocolorato azzurro.

To slide the pizza into the oven. Anodized aluminum head. Blue anodized aluminum handle.

Im Ofen die Pizza schieben. Völlig aus Alu-legierung. Schaufelkopf neutral eloxiert. Schaufelstiel aus blauem eloxiertem Alu.

Pour enfourner. Fabriquée entièrement en alliage d'aluminium. Tête en alliage anodisé neutre. Manche en aluminium anodisé bleu clair

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-----------|---|-------|-------------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/GA2225 | 175 | 22-25 | 73,- |



Per infornare. Completamente in lega di alluminio. Testa anodizzata neutro. Manico alluminio elettrocolorato azzurro.

To slide the pizza into the oven. Anodized aluminum head. Blue anodized aluminum handle.

Im Ofen die Pizza schieben. Völlig aus Alu-legierung. Schaufelkopf neutral eloxiert. Schaufelstiel aus blauem eloxiertem Alu.

Pour enfourner. Fabriquée entièrement en alliage d'aluminium. Tête en alliage anodisé neutre. Manche en aluminium anodisé bleu clair

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-----------|---|------|--------------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/GA32 | 182 | Ø 33 | 100,- |
| Z/GA37 | 187 | Ø 36 | 115,- |
| Z/HA45 | 195 | Ø 45 | 148,- |
| Z/GA50 | 200 | Ø 50 | 164,- |



Per infornare. Completamente in lega di alluminio. Testa anodizzata neutro. Manico alluminio elettrocolorato azzurro.

To slide the pizza into the oven. Anodized aluminum head. Blue anodized aluminum handle.

Im Ofen die Pizza schieben. Völlig aus Alu-legierung. Schaufelkopf neutral eloxiert. Schaufelstiel aus blauem eloxiertem Alu.

Pour enfourner. Fabriquée entièrement en alliage d'aluminium. Tête en alliage anodisé neutre. Manche en aluminium anodisé bleu clair

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-----------|---|-------|--------------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/GA32R | 182 | 33-33 | 100,- |
| Z/HA37R | 187 | 36-36 | 115,- |
| Z/GA45R | 195 | 45-45 | 148,- |
| Z/GA50R | 200 | 50-50 | 164,- |



Accessories - Accessori

Accessoires - Zubehör



IT Per infornare. Completamente in lega di alluminio. Testa in lega anodizzata neutro. Manico elettrocolorato azzurro. Il numero, la dimensione e la posizione dei fori permettono di scaricare realmente la farina, riducendo l'attrito ed il peso kg. Eviterete di sporcare il forno e non dovrete poi pulirlo.

EN To slide the pizza into the oven. Perforated anodized aluminium head. Blue anodized aluminum handle. Reduces friction, drops excess of flour, keeps the oven cleaner. Light in weight kg and very flexible.

DE Im Ofen die Pizza schieben. Völlig aus Alulegierung. Schaufelkopf neutral eloxiert. Schaufelstiel blau eloxiert. Die Anzahl, die Größe und die Position der Löcher ermöglichen die Absiebung des Mehls und verringern somit die Haftung und das Gewicht. Somit können Sie der Verschmutzung des Ofens vorbeugen und müssen diesen hinterher nicht reinigen.

FR Pour enfourner. Fabriquée entièrement en alliage d'aluminium. Tête en alliage anodisé neutre, perforée pour décharger la farine et maintenir propre le four. Manche en aluminium anodisé blue clair.

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-----------|---|------|-------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/GA32F | 182 | Ø 33 | 131,- |
| Z/GA37F | 187 | Ø 36 | 144,- |
| Z/GA45F | 195 | Ø 45 | 174,- |
| Z/GA50F | 200 | Ø 50 | 196,- |



IT Per infornare. Completamente in lega di alluminio. Testa in lega anodizzata neutro. Manico elettrocolorato azzurro. Il numero, la dimensione e la posizione dei fori permettono di scaricare realmente la farina, riducendo l'attrito ed il peso kg. Eviterete di sporcare il forno e non dovrete poi pulirlo.

EN To slide the pizza into the oven. Perforated anodized aluminium head. Blue anodized aluminum handle. Reduces friction, drops excess of flour, keeps the oven cleaner. Light in weight kg and very flexible.

DE Im Ofen die Pizza schieben. Völlig aus Alulegierung. Schaufelkopf neutral eloxiert. Schaufelstiel blau eloxiert. Die Anzahl, die Größe und die Position der Löcher ermöglichen die Absiebung des Mehls und verringern somit die Haftung und das Gewicht. Somit können Sie der Verschmutzung des Ofens vorbeugen und müssen diesen hinterher nicht reinigen.

FR Pour enfourner. Fabriquée entièrement en alliage d'aluminium. Tête en alliage anodisé neutre, perforée pour décharger la farine et maintenir propre le four. Manche en aluminium anodisé blue clair.

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-----------|---|-------|-------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/GA32RF | 182 | 33-33 | 131,- |
| Z/GA37RF | 187 | 36-36 | 144,- |
| Z/GA45RF | 195 | 45-45 | 174,- |
| Z/GA50RF | 200 | 50-50 | 196,- |



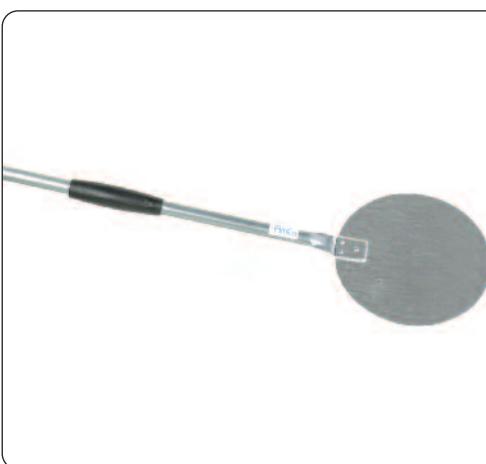
IT Per infornare. Completamente in lega di alluminio. Testa anodizzata neutro. Manico alluminio elettrocolorato azzurro.

EN To slide the pizza into the oven. Anodized aluminum head. Blue anodized aluminum handle.

DE Im Ofen die Pizza schieben. Völlig aus Alu-legierung. Schaufelkopf neutral eloxiert. Schaufelstiel aus blauem eloxiertem Alu.

FR Pour enfourner. Fabriquée entièrement en alliage d'aluminium. Tête en alliage anodisé neutre. Manche en aluminium anodisé bleu clair

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-----------|---|-------|-------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/GAM4060 | 190 | 40-60 | 161,- |



IT Per cuocere e sfornare. Testa alluminata, manico zincato. Scorrevole e fondomanico in plastica.

EN To spin and remove pizzas from the oven. Round aluminate head. Galvanized handle and heat-resistant plastic grip.

DE Wenden und entfernen. Runde aluminierte Schaufel und galvanisierter Stiel. Plastik Schieber und Stielende.

FR Pour tourner et défourner. Tête aluminée ronde, manche zingué. Partie coulissante en plastique.

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-----------|---|------|-------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/HF20L | 169 | Ø 20 | 29,- |



Accessories - Accessori

Accessoires - Zubehöre

 Appendi pale a muro in alluminio. 3 posti.

 Wall aluminum alloy peel rack. Holding up to 3 peels.

 Alu 3-stellig Schaufelträger für Wandmontage.

■ ■ ■ Porte pelle murale en aluminium pour 3 pelles.

| | | |
|------------------|--|-------------|
| | <i>Dimensions - Dimensionen</i> <i>Dimensions - Abmessungen</i> | Euro |
| <i>Order Nr.</i> | <i>length cm</i> | <i>cm</i> |
| Z/GACHPP | 20 | 41.8 |
| | | 22,- |



■ Appendi pala a muro, alluminio anodizzato, Capienza 2 pale.

 Wall rack in aluminium. Holding: pizza peels.

 Schaufelträger mit Wandmontage, eloxiertes Aluminium, kann 2 Schaufeln aufnehmen.

Support mural en aluminium anodisé. Capacité: nr. 2 pelles.

| | <i>Dimensions · Dimensionen</i> <i>Dimensions · Abmessungen</i> | <i>Euro</i> | |
|------------------|--|-------------|--------------|
| <i>Order Nr.</i> | <i>length cm</i> | <i>cm</i> | <i>Price</i> |
| Z/GACAPM | | 189-9 | 33,- |



Spazzola orientabile con setole in ottone, base legno. Manico in alluminio.

 Rotating brush with brass bristles on wooden support.row aluminum handle.

Drehbare Bürste mit Messingborsten. Holzbasis. Schaufelstiel aus Aluminium.

Brosse orientable avec racloir en laiton, base en bois, manche en aluminium.

| | <i>Dimensions · Dimensionen</i> <i>Dimensions · Abmessungen</i> | <i>Euro</i> | |
|------------------|--|-------------|--------------|
| <i>Order Nr.</i> | <i>length cm</i> | <i>cm</i> | <i>Price</i> |
| Z/HACHSPL | 155 | 16·5 | 39,- |



 Paletta raccolta cenere. Testa alluminata, manico in alluminio.

 Aluminate iron shovel to pick up ashes. Raw aluminum handle.

 Kleine Aschenschaufel. aluminierter Kopf und Alustiel.

Pelle pour ramasser la cendre. Tête aluminée, manche en aluminium.

| | <i>Dimensions · Dimensionen</i> <i>Dimensions · Abmessungen</i> | Euro | |
|------------------|--|-------------|--------------|
| <i>Order Nr.</i> | <i>length cm</i> | <i>cm</i> | <i>Price</i> |
| Z/HACHPLL | 160 | 21-31 | 39,- |



Accessories - Accessori

Accessoires - Zubehör



- ■ Paletta rettangolare acciaio inox temperato flessibile.
- Flexible stainless steel rectangular pizza-server/turner.
- Rechteckige kleine Schaufel aus gehärtetem, flexibel Edelstahl.
- ■ Petite pelle rectangulaire flexible en acier inox.

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-----------|---|-------|-------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/GACST21 | | 10·31 | 21,- |



- ■ Rotella pizza smontabile, disco Ø 10 cm.
- Pizza cutter. easy-to-clean demountable stainless steel wheel Ø 10 cm.
- Schneiderad, zerlegbare Klinge: Ø 10 cm.
- ■ Roulette pour couper la pizza. Lame Ø 10 cm. Démontable pour un meilleur nettoyage.

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-----------|---|------|-------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/HACROM | | Ø 10 | 9,- |



- ■ Spatola triangolare, lama inox. Manico in plastica.
- Stainless steel scraper. Plastic grip.
- Dreieckiger Spachtel, Klinge aus Edelstahl. Plastikgriff.
- ■ Spatule lame inox, manche en plastique.

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-----------|---|---------|-------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/GACST4M | | 24,5·10 | 8,- |



- ■ Tagliapasta lama inox, impugnatura in plastica.
- Stainless steel blade dough cutter. Plastic grip.
- Teigschneider mit Edelstahl Klinge, Plastik Griff.
- ■ Lame coupe pâte en acier inox, manche en plastique.

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-----------|---|---------|-------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/GACTPM | | 16·11,5 | 7,- |

Accessories - Accessori

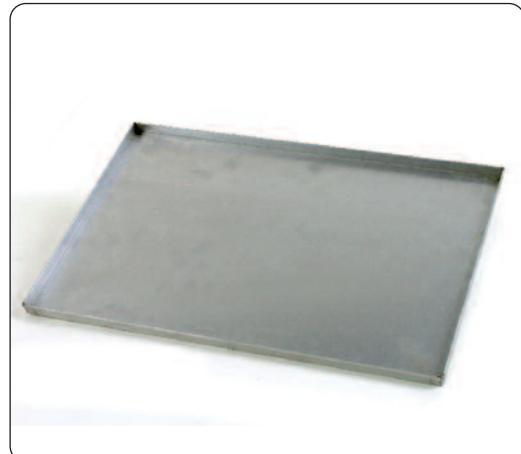
Accessoires - Zubehör

Teglia rettangolare in lamiera alluminata 08/10 mm.

Rectangular aluminate pizza pan. Thickness 8/10 mm.

Aluminiertes Metall rechteckiges Blech Dicke:08/10 mm.

Tôle aluminée rectangulaire - 08/10 mm.



| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-----------|---|---------|-------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/DTREPA | | 40-60-2 | 15,- |

Teglia tonda in lamiera bluita. La misura indicata è presa dal bordo.

Blue iron rounded pizza pan. The below listed sizes are for the edge. Thickness 6/10 for sizes from 16 up to 40 cm.
8/10 for 45 cm.

Blaueisen rundes Blech. Die angegebenen Maße ist von Rand bis Rand.

Tôle noire, ronde. La mesure indiquée est prise du bord.



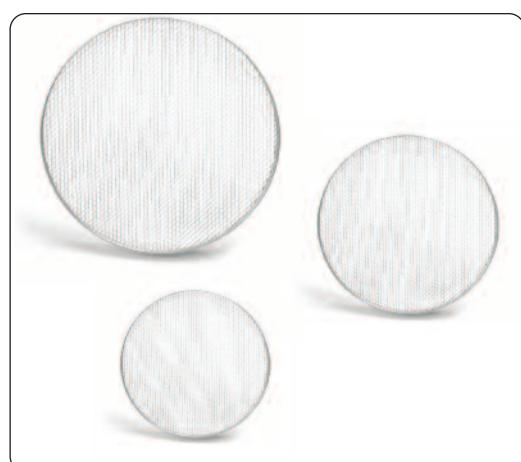
| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|------------|---|------|-------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/HTLN2425 | | Ø 24 | 4,- |
| Z/HTLN2625 | | Ø 26 | 4,- |
| Z/HTLN2825 | | Ø 28 | 5,- |
| Z/HTLN3025 | | Ø 30 | 5,- |
| Z/HTLN3225 | | Ø 32 | 6,- |
| Z/HTLN3625 | | Ø 36 | 8,- |

Retina alluminio in maglia robusta. Tutte le misure senza giunzione.

Aluminium pizza screen. All size are seamlesss.

Alu Scheibe mit robuster Netz. Alle Maße sind nahtlos

Grille à pizza en aluminium. Toutes les dimensions sont sans jonction.



| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-----------|---|------|-------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/HDF26 | | Ø 26 | 8,- |
| Z/HDF30 | | Ø 30 | 9,- |
| Z/HDF33 | | Ø 33 | 10,- |
| Z/HDF36 | | Ø 36 | 10,- |
| Z/HDF45 | | Ø 45 | 7,- |

Rastrelliera per 16 pizze pronte su retine fino a Ø36 cm; 3,5 cm fra i piani. Confezioni da 2 pezzi.

Pizza rack for 16 ready-to-bake pizzas on screens till Ø 36 cm, distance between the shelves 3,5 cm.
2 pieces packing only.

Scheibegestellt für 16 backbereite Pizza, die mit einem Durchmesser bis 36 cm sind. Abstand zwischen Gitters:
3,5 cm n 2 Stücksverpackung verkauft.

Râtelier pour 16 pizzas prêtes sur grilles jusqu'à Ø36 cm, distance entre les plans 3,5 cm. Par 2 pièces et multiples.



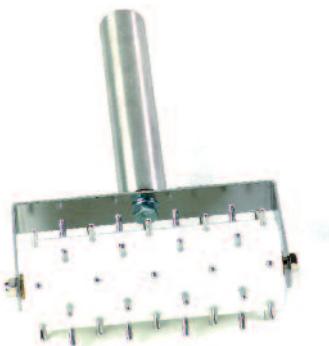
| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-----------|---|--------------|-------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| ACPRO | | 30,5-30,5-70 | 68,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



Accessories - Accessori

Accessoires - Zubehör



- **Bucasfoglia.** Manico e punte inox.
- Heavy duty roller docker. Stainless steel handle and pins. Wide plastic barrel.
- Teigdurchlöcher. Griff und Spitze aus Edelstahl.
- Outil en acier inox pour piquer la pâte.

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-----------------|---|----------|-------------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/GACBSM | | 12,7·4,4 | 36,- |



- **Mestolo dosatore acciaio inox, capacità gr. 170.**
- Stainless steel flat bottom dose ladle. 170 gr. capacity.
- Edelstahl Schöpfkelle zum Dosieren, Kapazität: 170 g.
- Louche doseuse en acier inox, capacité 170 gr.

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|------------------|---|-----|-------------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/GACMS90 | 35 | Ø 9 | 20,- |



- **Vassoio manicato per 6 porzioni.** Le scanalature sulla lamiera fanno sì che la pizza venga tagliata in 6 spicchi uguali.
- Pizza tray with grip and guides for 6 equal size slides.
- Pizza Hackbrett mit Griff für 6 Portionen. Die Spur auf der Fläche erlauben den Schnitt der Pizza in 6 gleiche Portionen.
- Plateau avec manche pour 6 portions.

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|--------------------|---|------|-------------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/GACCPT456 | | Ø 45 | 50,- |
| Z/GACCPT506 | | Ø 50 | 56,- |



- **Cassetta plastica.**
- Plastic boxes.
- Plastikkiste.
- Bacs à pâton en plastique.

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-----------------|---|---------|-------------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/HE6407 | | 60·40·7 | 15,- |

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.

Accessories - Accessori

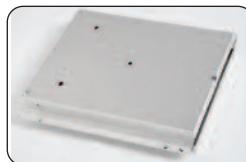
Accessoires - Zubehör

C/ripiano per due borse termiche. Riscaldato. Riscaldati a mezzo di tappeto termico in fibra di carbonio inserito nella tamponatura interna delle pareti, impermeabili in caso di pioggia.

With shelf for two delivery bags heated. Heated by thermal pad in carbon fibers placed inside the box inner panels.

Mit Ablage für zwei Wärmetaschen. Beheizt. Die Erwärmung erfolgt mit Hilfe einer Wärmematte aus Kohlenstoff Fasern, welche in die Fütterung der Seitenwände eingestellt ist. Das Set zum Befestigen auf dem Gepäckträger des Kraftfahrzeugs ist optional.

Avec plan d'appui pour 2 sacs isothermiques. Rechauffé. Ils sont rechauffés par un tapis thermique en fibre de carbone placé dans le rembourrage intérieur.



Utilizzabile con 2 borse termiche o appoggiando direttamente i cartoni sulle guide incluse. Isolato termicamente.

Can load 2 thermal bags or carton boxes using the provided guides. thermic insulation.

Mit Ablage für zwei Wärmetaschen (nicht im Lieferumfang enthalten), mit Schienen für Kartons. Thermisch isoliert.

Il peut être utilisé avec nr. 2 sacs thermiques ou en appuyant directement les cartons sur les glissières compris. Caisson calorifugé.

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|------------|---|---------|-------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/GBPT40CR | 56-56-73 | 1.850,- | |
| Z/GBPKIT2 | 35-37-6,5 | 75,- | |



Per il trasporto della pizza in cartone, in robusto tessuto lavabile sia internamente che esternamente. Imbottitura per garantire il mantenimento della temperatura e anelli di sfioro per ridurre la formazione di condensa. Cinghia per il trasporto ed inserto trasparente per contenere la ricevuta.

For the delivery of pizzas in carton boxes. Very strong fabric. Washable in-and-outside. Special lining to keep constant temperature and rings to vent the inside, reducing the condensation. Sling for an-easy-to-carry and transparent pocket for the receipt sheet.

Für den Transport der Pizza im Karton, aus robustem, waschbarem Stoff, sowohl innen als auch außen. Gefüllt, um die Temperatur konstant zu halten und mit Belüftungsringen, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden. Transportgurt und durchsichtiger Einsatz für die Quittung.

Pour le transport des Pizzas en boîtes. Matériel robuste lavable à l'intérieur et à l'extérieur. Rembourrage pour garantir le maintien de la température et anneaux pour limiter la formation de l'eau de condensation. Sangle pour le transport et poche transparent pour la quittance.

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-----------|---|------|-------|
| Order Nr. | length cm | cm | Price |
| Z/GBT4020 | 44-44-20 | 52,- | |



TRAMOGGIA PER FARINA. Interamente inox. Apertura frontale a pannello estraibile scorrevole per facilitare l'inserimento dei sacchi. Copriportello superiore apribile separatamente sui due lati. Ruote Ø80 mm. Per 2 sacchi da 25 Kg ciascuno.

TROLLEY FOR FLOUR TRANSPORTING. Entirely in stainless steel. Removable front panel to facilitate the flour sacks loading. Top lid can be open both sides separately. Can load 2 sacks of 25 kg. each. Wheels Ø 80 mm.

MEHLTRICHER. Völlig Edelstahl. Vorderseite Öffnung durch eine herausnehmbare Schiebettafel, um das Einsetzen der Säcke zu erleichtern. Getrennter obere Deckel zu öffnen. Räder Ø80 mm. Für zwei Säcke à 25 kg.

TREMIE POUR FARINE. Entièrement en inox. Ouverture frontale glissante pour faciliter l'introduction des sacs. Couvercle supérieur ouvrant séparément sur les deux côtés. Roues de diamètre 80 mm. Contenant 2 sacs de 25 kg.

| | Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen | | Euro |
|-----------|---|-------------|-------|
| Order Nr. | cm | capacity kg | Price |
| 2670/G | 38-72-76 | 50 | 425,- |



Accessories - Accessori

Accessoires - Zubehöre



 Roll container per alimentari, 4 ruote

 Roll containers for food, 4 wheels

 Rollcontainer für Lebensmitteln, 4 Räder

■ ■ Conteneurs pour alimentaires, 4 roues

| | <i>Dimensions · Dimensioni Dimensions · Abmessungen</i> | <i>Euro</i> | |
|------------------|---|--------------------|--------------|
| <i>Order Nr.</i> | <i>cm</i> | <i>capacity It</i> | <i>Price</i> |
| IFI0022 | 70,5-39-76 | 100 | 362,- |



Completamente in acciaio inox, porta 20 teglie anche di dimensioni non standard, distanza fra i piani 8 cm, 4 ruote Ø 125

 mm. All stainless steel. Capacity 20 pans of different dimensions, distance between shelves 8 cm, 4 wheels Ø 125 mm.

1

Völlig Edelstahl Struktur, für 20 Bleche, auch außer der Standardmaße. Abstand zwischen Ebenen: 8 cm, 4 Räder, Ø 125 mm.



■ Porteuglie da muro. Completamente in acciaio inox, porta 11 teglie anche di dimensioni non standard, distanza tra i piani 8 cm. Con cerniere per ruotarlo lungo il muro quando è scarico.

 Wall pizza pans holder. Entirely in stainless steel. It holds up to 11 pans, also in non-standard sizes. Distance between shelves: 8 cm. Hinges to rotate arms, when the holder is empty.

 Wandblechträger. Völlig Edelstahl Struktur. Bis 11 Bleche (auch ausser der Standardmaße). Abstand zwischen Ebenen: 8 cm. Die Ausleger können längs des Wands sich drehen, wenn der Träger leer ist.

Porte-tôles mural. Complètement en acier inox. Capacité nr. 11 tôles aussi de dimensions non pas standard. Distance entre les plans: 8 cm. Avec charnières, qui permettent de fermer les bras du chariot, quand il est vide.

| | <i>Dimensions · Dimensionen</i> <i>Dimensions · Abmessungen</i> | <i>Euro</i> | |
|------------------|--|-------------|--------------|
| <i>Order Nr.</i> | <i>length cm</i> | <i>cm</i> | <i>Price</i> |
| Z/GBIM11 | | 17·41·83 | 209,- |



 Cassettiere (6x 60x40 cm)

 Drawer sets (6x 60x40 cm)

 DE

Bloc de tiroirs (6x 60x40 cm)

| | <i>Dimensions · Dimensionen</i> <i>Dimensions · Abmessungen</i> | <i>Euro</i> | |
|------------------|--|-------------|----------------|
| <i>Order Nr.</i> | <i>length cm</i> | <i>cm</i> | <i>Price</i> |
| CCA0001 | | 57,5-79-82 | 1.199,- |



Planetaria da banco

Planetaria da banco

Bench Planetary Mixer



Machines for bakeries and pastries

Machines for bakeries and pastries



FRUSTA - WHISK



GANCIO - HOOK



SPATOLA - BLADE



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

| | JOLLY |
|---|--------------------------|
| Dimensioni - Dimensions | cm. 23x41x42h |
| Peso netto - Net weight | Kg. 19 |
| Potenza - Power | Watt 500 |
| Picco potenza - Peak power | Watt 750 |
| Capacità vasca - Bowl capacity | lt. 6,8 |
| Voltaggio monofase - Single-phase voltage | 220/240 Volt. - 50/60 Hz |

La planetaria da banco mod. JOLLY è una macchina professionale di estrema compattezza e solidità in fusione di alluminio. Ideale quale strumento di lavoro per qualsiasi cucina, luogo di ristorazione, oppure per gelaterie, laboratori di pasticcerie, panifici e pizzerie. Indispensabile per chi pretende la praticità abbinata alla funzionalità ed efficienza.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in fusione di alluminio;
- Ribaltamento testa;
- Vasca in acciaio inox;
- Nr. 3 utensili inox: frusta, spatola, gancio;
- Riparo in ABS trasparente;
- Microinterruttore di sicurezza per arresto automatico utensile;
- Variatore elettronico di velocità;
- Pulsanti marcia / arresto;
- Conformità norme CE.

The bench planetary mixer mod. JOLLY is a professional machine of extreme compactness and solidity in aluminium casting. Ideal as a working instrument for kitchens, restaurants, ice-cream shops, pastry workshops, bakeries and pizzeria.

Essential for the operators who want practical use combined with functionality and efficiency.

Technical features:

- Structure in aluminium casting;
- Tilting of head;
- Bowl in stainless steel;
- Nr. 3 stainless steel tools: whisk, hook, blade;
- Guard in transparent ABS;
- Micro-switch for automatic stopping of tools;
- Electronic variable speed;
- Stop/start push buttons;
- Conformity with EC norms.

Planetarie da banco

Bench Planetary Mixers



Piccoli strumenti di grande utilità

Small instruments of great utility

Machines for bakeries and pastries



FRUSTA - WHISK



GANCIO - HOOK



SPATOLA - BLADE

SMART 7



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

| | SMART 5 | SMART 7 |
|--|--------------------|--------------------|
| Dimensioni Dimensions | cm. 21x38x39h | cm. 23x40x42h |
| Peso netto Net weight | Kg. 16 | Kg. 18 |
| Capacità vasca Bowl capacity | lt. 5 | lt. 7 |
| Potenza Power | Watt 400 | Watt 500 |
| Voltaggio monofase Single-phase voltage | 220/240 - 50/60 Hz | 220/240 - 50/60 Hz |

Smart è una linea di planetarie da banco estremamente essenziale nella sua funzionalità. Piccola, compatta e nello stesso tempo di grande robustezza e solidità, Smart è uno strumento ideale per cucine, ristorazioni, laboratori, pasticcerie e gelaterie.

Modelli:

- Smart 5: capacità 5 lt.
- Smart 7: capacità 7 lt.

Caratteristiche:

- Struttura in acciaio verniciato;
- Ribaltamento testa;
- Vasca in acciaio inox;
- Griglia protezione vasca;
- Interruttore arresto automatico utensili sulla testa e sulla vasca;
- Variatore elettronico di velocità;
- 3 utensili per SMART 5: frusta inox, spatola e gancio in alluminio;
- 3 utensili inox per SMART 7: frusta, spatola, gancio;
- Voltaggio: monofase;
- Conformità norme CE.

Smart is a line of bench planetary mixers extremely essential in its functionality. Small, compact and at the same time of great sturdiness and solidity, Smart is an ideal instrument for kitchens, restaurants, laboratories, pastry shops and ice cream shops.

Models:

- Smart 5: 5 lt. capacity
- Smart 7: 7 lt. capacity

Technical features:

- Structure in painted steel;
- Tilting of head;
- Bowl in stainless steel;
- Protection guard;
- Micro-switch for automatic stopping of tool on the head and on the bowl;
- Electronic variable speed;
- 3 tools for SMART 5: inox steel whisk, aluminium hook and blade;
- 3 inox steel tools for SMART 7: whisk, hook and blade;
- Voltage: single-phase;
- Conformity with EC norms.

Planetarie da banco
Planetary da banco

Bench Planetary Mixers

**Robustezza e funzionalità per un impasto perfetto**

Sturdiness and functionality for a perfect mixing

Machines for bakeries and pastries



FRUSTA WHISK



GANCIO HOOK



SPATOLA BLADE



SMART 12 e SMART 20 sono impastatrici planetarie da banco di grande robustezza e funzionalità ideali per miscelare prodotti montati e piccoli impasti e quindi adatte all'utilizzo in pasticcerie, ristorazioni, laboratori artigianali e gelaterie. La praticità di utilizzo e il basso costo di esercizio sono garantite dalle caratteristiche tecniche e costruttive delle macchine che sono provviste di variatore elettronico di velocità e timer che assicurano cicli di lavoro costanti e precisi. I tre utensili in dotazione sono facilmente intercambiabili ed garantiscono un mescolamento graduale ed omogeneo degli ingredienti.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio verniciato;
- Variatore di velocità elettronico;
- Temporizzatore;
- Utensili in acciaio inox: frusta, spatola, gancio;
- Riparo in plexiglass;
- Conformità norme CE.

SMART 12 and SMART 20 are sturdy and functional bench planetary mixers ideal for whipping creams and also mixing small quantities of dough and therefore suitable for pastry workshops, restaurants and ice-cream laboratories.

The practical use and the operative low cost are guaranteed by the technical and constructive features of the machines which are supplied with electronic variable speed and a timer both assuring constant and precise working cycles. The three tools are easily exchangeable and guarantee a gradual and homogeneous mixing of the ingredients.

Technical features:

- Structure in painted steel;
- Electronic variable speed;
- Timer;
- Tools in inox steel: whisk, blade, hook;
- Guard in plexiglass;
- Conformity with EC norms.



Mescolatrici planetarie

Planetary Mixers

**La giusta
miscola di
versatilità,
potenza e
affidabilità**The right mixture of
versatility, power and
reliability

Machines for bakeries and pastries

FRUSTA
WHISKGANCIO
HOOKSPATOLA
BLADE
Domino
Macchine per panifici e pasticcerie

Machines for bakeries and pastries

SMART è una linea di mescolatrici planetarie, impastatrici e sbattiuova ideale per le lavorazioni di laboratori ed industrie dolciarie e alimentari.

Modelli:

- SMART 30 40 FV: con variatore elettronico di velocità;
- SMART 40 60 80 LVS: con variatore elettronico di velocità e salita/discesa vasca a leva;
- SMART 100 130 160 LVS: con variatore elettronico di velocità e salita/discesa vasca elettrico;
- SMART 40 60 80 L3V: con motore a tre velocità e salita/discesa vasca a leva;

Caratteristiche tecniche:

- | | |
|--|----------------------------|
| ■ Struttura in acciaio verniciato; | ■ Voltaggio: 400V trifase; |
| ■ Vasca in acciaio inox; | ■ Conformità norme CE; |
| ■ Griglia protezione in acciaio inox; | |
| ■ Nr. 3 utensili: frusta, spatola, gancio; | |

SMART is a line of planetary mixers, kneaders and egg-beaters ideal for the processing of products used in pastry workshops and pastry food industries.

Models:

- SMART 30 40 FV: with electronic variable speed;
- SMART 40 60 80 LVS: with electronic variable speed and bowl lifting/lowering by lever;
- SMART 100 130 160 LVS: with electronic variable speed and electric bowl lifting/lowering;
- SMART 40 60 80 L3V: with 3-speed motor and bowl lifting/lowering by lever;

Technical features:

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| ■ Structure in painted steel; | ■ Voltage: 400V three-phase; |
| ■ Stainless steel bowl; | ■ Conformity with EC norms; |
| ■ Stainless steel safety grid; | |
| ■ Nr. 3 tools: whisk, blade, hook; | |

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

| | SMART 30 FV | SMART 40 FV |
|-------------------------|----------------|----------------|
| Dimensioni - Dimensions | cm. 68x73x132h | cm. 68x73x132h |
| Peso netto - Net weight | Kg. 170 | Kg. 173 |
| Potenza - Power | Kw 1,1 | Kw 1,1 |
| Capacità - Capacity | Lt. 30 | Lt. 40 |

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

| | SMART 40 LVS | SMART 40 L3V |
|-------------------------|----------------|--------------------|
| Dimensioni - Dimensions | cm. 72x94x144h | cm. 72x94x144h |
| Peso netto - Net weight | Kg. 250 | Kg. 250 |
| Potenza - Power | Kw 1,5 | Kw 0,6 / 1,1 / 1,5 |
| Capacità - Capacity | Lt. 40 | Lt. 40 |

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

| | SMART 60 LVS | SMART 60 L3V |
|-------------------------|----------------|--------------------|
| Dimensioni - Dimensions | cm. 75x96x144h | cm. 75x96x144h |
| Peso netto - Net weight | Kg. 253 | Kg. 253 |
| Potenza - Power | Kw 1,5 | Kw 0,6 / 1,1 / 1,5 |
| Capacità - Capacity | Lt. 60 | Lt. 60 |

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

| | SMART 80 LVS | SMART 80 L3V |
|-------------------------|----------------|----------------|
| Dimensioni - Dimensions | cm. 75x96x160h | cm. 75x96x160h |
| Peso netto - Net weight | Kg. 270 | Kg. 270 |
| Potenza - Power | Kw 1,5 | Kw 1/1,1/1,5 |
| Capacità - Capacity | Lt. 80 | Lt. 80 |

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

| | SMART 100 LVS | SMART 130 LVS | SMART 160 LVS |
|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Dimensioni - Dimensions | cm. 86x112x189h | cm. 92x120x219h | cm. 92x120x219h |
| Peso netto - Net weight | Kg. 590 | Kg. 760 | Kg. 770 |
| Potenza - Power | Kw 4 | Kw 5,5 | Kw 5,5 |
| Capacità - Capacity | Lt. 100 | Lt. 130 | Lt. 160 |

Sfogliatrici
Sfogliatrici

Dough sheeters

**Alta qualità per maestri pasticciieri**

Top-quality for pastry masters

MOD. SFO 500 B

MOD. SFO 500

Domino
 Macchine per panifici e pasticcerie

Machines for bakeries and pastries

Machines for bakeries and pastries



MOD. SFO 600

Spalle in fusione di alluminio -
Shoulders in aluminium casting

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

| | SF0500B | | SF0500 | | SF0600 | | |
|---------------------------------------|--------------|--------------|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|
| | SF0500x700B | SF0500x1000B | SF0500x700 | SF0500x1000 | SF0600x1000 | SF0600x1200 | SF0600x1500 |
| Misura piani Planes size | 500 x 700 mm | 500 x 950 mm | 500 x 700 mm | 500 x 950 mm | 600 x 950 mm | 600 x 1200 mm | 600 x 1500 mm |
| Diam. cilindri Cylinder diam. | 60 mm | 60 mm | 60 mm | 60 mm | 70 mm | 70 mm | 70 mm |
| Apertura cilindri Cylinder opening | 0/35 mm | 0/35 mm | 0/35 mm | 0/35 mm | 0/35 mm | 0/35 mm | 0/35 mm |
| Dim. in lavoro Working dim. | 146x87x60 cm | 200x87x60 cm | 180x86x110 cm | 232x88x110 cm | 234x101x116 cm | 278x101x116 cm | 338x101x116 cm |
| Dim. a riposo dim. at rest | 65x87x73 cm | 85x87x99 cm | 56x88x146 cm | 56x86x170 cm | 64x101x175 cm | 64x101x196 cm | 64x101x225 cm |
| Peso Weight | 90 Kg | 100 Kg | 148 Kg | 155 Kg | 205 Kg | 215 Kg | 230 Kg |
| Potenza Kw Power Kw | 0,55 | 0,55 | 0,75 | 0,75 | 0,75-1,1/0,66 | 0,75-1,1/0,66 | 0,75-1,1/0,66 |

Macchine affidabili e di moderna concezione, le sfogliatrici SFO sono strumenti funzionali e di facile utilizzo destinate a pasticcerie, panifici, ristoranti e hotel.

I modelli disponibili sono:

- SF0500B: larghezza tappeti 500 mm, versione da banco;
- SF0500: larghezza tappeti 500 mm, versione con basamento;
- SF0600: larghezza tappeti 600 mm, versione con basamento;

Caratteristiche:

- Versioni con basamento: spalle in fusione di alluminio e base in acciaio verniciato;
- Cilindri di laminazione cromati al cromo duro, rettificati e lucidati;
- Raschiatori facilmente smontabili per facilitare la pulizia;
- Cuscinetti schermati per evitare infiltrazioni di farina;
- Tappeti trasportatori di entrata ed uscita a velocità diversa per evitare grinze nella sfoglia;
- Piani rialzabili in tutti i modelli ed estrattibili solo nel modello SFO 600;
- Su richiesta: dispositivo taglia-croissant applicabile solo al modello SF0600;
- Impianto elettrico a bassa tensione;
- Ripari di tipo antinfortunistico;
- Conformità norme CE.

Reliable machines of modern conception the SFO dough sheeters are functional and practical instruments for pastry workshops, bakeries, restaurants and hotels.

The available models are:

- SF0500B: belt width 500 mm, bench model;
- SF0500: belt width 500 mm, model with base;
- SF0600: belt width 600 mm, model with base;

Technical features:

- Models with base: shoulders in aluminium casting and base in painted steel;
- Sheeting rollers in hard chrome, ground and polished;
- Scrapers easily removable for cleaning;
- Protected bearings to prevent flour infiltration;
- Entry and exit conveyor belts at different speed to avoid dough wrinkling;
- Planes can be lifted; in model SFO 600 the planes are also extractable;
- Upon request: croissant cutting device for mod. SF0600 only;
- Protected electric system in low tension;
- Guards of accident-prevention type;
- Conformity with EC norms.

Raffinatrice a due cilindri

Raffinatrice a due cilindri

Two-cylinder grinding machine



Il giusto strumento per prodotti raffinati

The right instrument for refined pastry products

Machines for bakeries and pastries



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

| | R2C | R2C/2V |
|---------------------------------------|----------------------|-----------------------|
| Diam. cilindri - Cylinders diam. | cm. 15 | cm. 15 |
| Lunghezza cilindri - Cylinders length | cm. 32 | cm. 32 |
| Dimensioni - Dimensions | cm. 71x57x111h | cm. 70x57x111h |
| Peso netto - Net weight | Kg. 200 | Kg. 200 |
| Potenza - Power | Kw 1,5 | Kw 0,9/0,5 |
| Motore - Motor | 1 velocità / 1 speed | 2 velocità / 2 speeds |

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche e miglioramenti a proprie insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso.
The Company reserves the right to alter any details without any prior notice.

La raffinatrice mod. R2C è la macchina ideale per lavorazioni di laboratori di pasticceria, industrie dolciarie e alimentari.

Un moderno sistema di fissaggio delle lame raschiatrici rendono questa macchina affidabile, oltre che veloce e pratica nella pulizia. I cilindri in porfido perfettamente rettificati si possono allontanare pur rimanendo paralleli mediante l'apposito volantino. Il cilindro posteriore è oscillante sul proprio asse per meglio effettuare la raffinazione.

Caratteristiche tecniche:

- Base e spalle in lamiera d'acciaio;
- Dotata di 2 cilindri in porfido rettificati;
- Completa di lama raschiatrice e vasca di raccolta;
- Tramoggia e protezioni in acciaio inox;
- Ingranaggi in ghisa speciale in bagno d'olio;
- Cilindri allontanabili di oltre 15 mm per raffinare mandorle/nocciole di grandi dimensioni;
- Dotata di protezione antinfortunistica;
- Montata su ruote;
- Impianto elettrico a bassa tensione 24V;
- Conformità norme CE.

The grinding machine mod. R2C is the ideal machine for pastry shops, pastry and food industries.

A modern system for fastening the scraping blades makes it reliable and also very fast and easy to clean. The perfectly ground porphyry cylinders may be separated from each other by a hand wheel and yet they still remain perfectly parallel. The back cylinder oscillates along its axis for better refining.

Technical features:

- Base and shoulders in steel sheet;
- Nr. 2 ground porphyry cylinders;
- Complete with scraping blade and product collector;
- Hopper and guards in stainless steel;
- Cast-iron gears in oil bath;
- Cylinders can be spaced of over 15 mm for refining big almonds/hazel-nuts;
- Provided with accident-prevention guards;
- Supplied with wheels;
- Protected electric system in low tension 24V;
- Conformity with EC norms.



Impastatrici a bracci tuffanti

Double-arm mixers



Machines for bakeries and pastries



Impastatrice con sistema a bracci tuffanti che garantisce una maggiore ossigenazione dell'impasto e riduce il riscaldamento dello stesso.

Bracci mobili di cui uno regolabile in altezza. Struttura della macchina in acciaio verniciato di grosso spessore.

Vasca, bracci e griglia in acciaio inox speciale. Ingranaggi di trasmissione dei bracci in ghisa speciale, immersi in bagno d'olio.

Alberi in movimento montati su cuscinetti a sfera. Motore a due velocità e dotato di freno. Uno o due timer disponibili su richiesta.

Macchina montata su ruote. Conformità alle norme CE.

Mixer with double-arm system granting dough oxygenating and reducing dough heating. Mobile arms; one adjustable in height.

Machine structure in painted steel of big thickness. Bowl, arms and guard in special stainless steel. Arms drive gears in special cast iron in oil bath.

Working shafts mounted on ball bearings. Motor with two speeds and brake. One or two timers available upon request.

Machine fitted on wheels. Conformity to EC norms.

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

| | TUFF 40 | TUFF 50 | TUFF 60 | TUFF 80 | TUFF 100 | TUFF 120 | TUFF 160 |
|------------------------------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------|
| Dimensioni - Dimensions | cm. 61x86x134h | cm. 61x86x139h | cm. 61x86x144h | cm. 73x105x165h | cm. 73x105x170h | cm. 103x112x185h | cm. 103x112x192h |
| Peso netto - Net weight | Kg. 290 | Kg. 340 | Kg. 350 | Kg. 541 | Kg. 560 | Kg. 710 | Kg. 735 |
| Potenza - Power | Kw. 1,1 / 1,5 | Kw. 1,1 / 1,5 | Kw. 1,1 / 1,5 | Kw. 1,5 / 2,2 | Kw. 1,5 / 2,2 | Kw. 2,5 / 4,0 | Kw. 2,5 / 4,0 |
| Capacità impasto Dough capacity | Kg. 40 | Kg. 50 | Kg. 60 | Kg. 80 | Kg. 100 | Kg. 120 | Kg. 150 |
| Volume vasca - Bowl size | lt. 67 | lt. 77 | lt. 95 | lt. 145 | lt. 160 | lt. 187 | lt. 221 |
| Ø Vasca - Bowl diameter | mm. 540 | mm. 550 | mm. 550 | mm. 680 | mm. 680 | mm. 780 | mm. 780 |
| H. bordo vasca - Bowl height | mm. 292 | mm. 322 | mm. 392 | mm. 360 | mm. 440 | mm. 390 | mm. 460 |
| Velocità - Speeds | nr. 2 | nr. 2 | nr. 2 | nr. 2 | nr. 2 | nr. 2 | nr. 2 |
| Timer - Timer | Optional | Optional | Optional | Optional | Optional | Optional | Optional |

Impastatrici a spirale

Spiral mixers



Versatilità e affidabilità per un impasto perfetto

Versatility and reliability for a perfect dough

Domino
Macchine per panifici e pasticcerie

Machines for bakeries and pastries

Machines for bakeries and pastries



La linea delle piccole impastatrici a spirale ad un motore mod. MIX è disponibile in 7 modelli con capacità e caratteristiche proprie; le macchine si caratterizzano per la robusta struttura in acciaio verniciato e la meccanica di notevole affidabilità.

The line of the small spiral mixers with one motor mod. MIX is available in 7 models differing for their dough capacities and features; the machines are characterized for their sturdy structure in painted steel and for the mechanics of high reliability.

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

| | MIX 5 | MIX 10 | | MIX 20 | | MIX 30 | | MIX 40 | | MIX 50 | MIX 60 |
|--------------------------------|-----------------|-----------------|---------------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|-----------------|-----------------|
| Dimensioni - Dimensions | cm. 27x45x37h | cm. 28x52x58h | | cm. 39x69x67h | | cm. 42X72X67h | | cm. 53x83x72h | | cm. 53X94X103h | cm. 58x99x107h |
| Peso netto - Net weight | Kg. 30 | Kg. 47 | | Kg. 67 | | Kg. 72 | | Kg. 100 | | Kg. 198 | Kg. 215 |
| Capacità vasca - Bowl capacity | Kg. 5 - lt. 7,5 | Kg. 10 - lt. 12 | | Kg. 20 - lt. 23 | | Kg. 27 - lt. 32 | | Kg. 38 - lt. 48 | | Kg. 50 - lt. 65 | Kg. 60 - lt. 85 |
| Potenza - Power | Kw. 0,45 | Kw. 0,55 | Kw. 0,45-0,33 | Kw. 0,75 | Kw. 0,75-0,5 | Kw. 0,75 | Kw. 0,75-0,5 | Kw. 1,5 | Kw. 2,2-1,5 | Kw. 2,2-1,4 | Kw. 2,2-1,4 |
| Velocità - Speeds | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Timer - Timer | ----- | Optional | | Optional | | Optional | | Optional | | 1 | 1 |

MIX 5

Impastatrice a spirale da banco:

- Capacità vasca: kg. 5 lt. 7,5;
- Riparo in ABS trasparente;
- Macchina ad una velocità;
- Voltaggio: monofase 240 V. 50/60 Hz.

Bench spiral mixer:

- Bowl capacity: kg. 5 lt. 7,5;
- Protection in transparent ABS;
- Machine with one speed;
- Voltage: single-phase 240 V. 50/60 Hz.

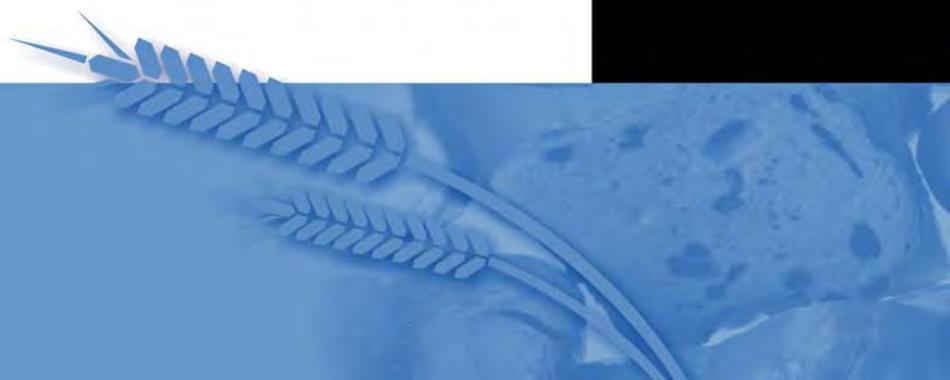
MIX 10/20/30/40/50/60

Impastatrici a spirale a vasca fissa:

- Capacità vasca: da kg. 10 a kg. 60;
- Riparo in ABS trasparente;
- Macchina ad una o due velocità;
- Con piantone centrale;
- Voltaggio: trifase 400 V. 50/60 Hz. (optional: monofase).

Spiral mixers with fixed bowl:

- Bowl capacity: from kg. 10 to kg. 60;
- Protection in transparent ABS;
- Machine with one or two speeds;
- With central column;
- Voltage: three-phase 400 V. 50/60 Hz. (optional: single-phase).



La Gamma Citizen



CITIZEN ELETTRICO - bicamera

| TOP* | DIM. AxBxH cm | PESO WEIGHT / PESO Kg. |
|-------------|---------------|---------------------------|
| CIT 6+6F TP | 137x125x23 | 25 |
| CIT 9+9 TP | 137x160x23 | 27 |

CITIZEN ELETTRICO - modular

| TOP* | DIM. AxBxH cm | PESO WEIGHT / PESO Kg. |
|-----------|---------------|---------------------------|
| CIT 6F TP | 137x125x23 | 25 |
| CIT 9 TP | 137x160x23 | 27 |

* Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale [aspiratore 400m³/h a richiesta] / Top equipped with fitting for natural draft-chimney [400m³/h exhauster on demand] / Hotte avec cheminée à tirage naturel [Aspirateur 400m³/h sur demande] / Haube mit Verbindungsstück für Kamin zum natürlichen Zug versehen [Abzugsanlage 400m³/h pro Stunde auf Anfrage] / Top dotado de union para el tiro natural de la chimenea [Aspirador 400m³/h a pedido]

| MOD. DI COTT. BAKING UNIT MÓD. DE COCCIÓN | DIM. AxBxH cm | | n°pizze pizzas/pizzas | PESO WEIGHT PESO Kg. | TEMP. MAX | POTENZA POWER/POTENCIA kW |
|---|---------------|------------|--------------------------|----------------------------|--------------|---------------------------------|
| | ext. | int. | | | | |
| CIT 6+6F MC | 137x96x71,5 | 105x70x16 | 6+6 [Ø30]* | 248 | 400°C | 8,8+8,8 |
| CIT 9+9 MC | 137x131x71,5 | 105x105x16 | 9+9 [Ø30]** | 310 | 400°C | 11+11 |

* IN ALTERNATIVA 2+2 TEGLIE 40x60. / Also suitable for 2+2 pans 40x60. / Ou 2+2 plaques 40x60. / Oder 2+2 Bleche 40x60. / Como alternativa 2+2 bandejas 40x60.

** IN ALTERNATIVA 4+4 TEGLIE 40x60. / Also suitable for 4+4 pans 40x60. / Ou 4+4 plaques 40x60. / Oder 4+4 Bleche 40x60. /Como alternativa 4+4 bandejas 40x60.

| CELLE PROOFERS CÁMARA DE FERM. | DIM. AxBxH cm | n°teglie pans/bandejas 40x60 | PESO WEIGHT PESO Kg. | POTENZA POWER POTENCIA |
|--------------------------------------|---------------|------------------------------------|----------------------------|------------------------------|
| CIT 6+6F CL | 137x96x94 | 20 | 105 | 1 Kw |
| CIT 9+9 CL | 137x131x94 | 20 | 121 | 1,5 Kw |

| BASAMENTI BASES/BASES | DIM. AxBxH cm | PESO WEIGHT / PESO Kg. |
|--------------------------|---------------|---------------------------|
| CIT 6+6F BM | 137x91x94 | 50 |
| CIT 9+9 BM | 137x126x94 | 55 |

| MOD. DI COTT. BAKING UNIT MÓD. DE COCCIÓN | DIM. AxBxH cm | | n°pizze pizzas/pizzas | PESO WEIGHT PESO Kg. | TEMP. MAX | POTENZA POWER/POTENCIA kW |
|---|---------------|------------|--------------------------|----------------------------|--------------|---------------------------------|
| | ext. | int. | | | | |
| CIT 6F MC | 137x96x40 | 105x70x16 | 6 [Ø30]* | 125 | 400°C | 8,8 |
| CIT 9 MC | 137x131x40 | 105x105x16 | 9 [Ø30]** | 150 | 400°C | 11 |

* IN ALTERNATIVA 2 TEGLIE 40x60. / Also suitable for 2 pans 40x60. / Ou 2 plaques 40x60. / Oder 2 Bleche 40x60. / Como alternativa 2 bandejas 40x60.

** IN ALTERNATIVA 4 TEGLIE 40x60. / Also suitable for 4 pans 40x60. / Ou 4 plaques 40x60. / Oder 4 Bleche 40x60. /Como alternativa 4 bandejas 40x60.

| CELLE PROOFERS CÁMARA DE FERM. | DIM. AxBxH cm | n°teglie pans/bandejas 40x60 | PESO WEIGHT PESO Kg. | POTENZA POWER POTENCIA |
|--------------------------------------|---------------|------------------------------------|----------------------------|------------------------------|
| CIT 6F CL | 137x96x94 | 20 | 105 | 1 Kw |
| CIT 9 CL | 137x131x94 | 20 | 121 | 1,5 Kw |

| BASAMENTI BASES/BASES | DIM. AxBxH cm | | | PESO WEIGHT / PESO Kg. | | |
|--------------------------|---------------|------------|------------|------------------------|-----|-----|
| | 1MC | 2MC | 3MC | 1MC | 2MC | 3MC |
| CIT 6 F BM | 137x91x124 | 137x91x94 | 137x91x70 | 58 | 50 | 46 |
| CIT 9 BM | 137x126x124 | 137x126x94 | 137x126x70 | 62 | 55 | 50 |

The Citizen Series ■ La Gamme Citizen ■ Die Baureihe Citizen ■ La Gama Citizen



CITIZEN EP 65 - bicamera / modular

| TOP* | DIM. AxBxH cm | PESO WEIGHT / PESO Kg. |
|--------------|---------------|---------------------------|
| CIT EP 65 TP | 94x105x23 | 19 |

* Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale (aspiratore 400m³/h a richiesta) / Top equipped with fitting for natural draft-chimney (400m³/h exhauster on demand) / Hotte avec cheminée à tirage naturel (Aspirateur 400m³/h sur demande) / Haube mit Verbindungsstück Kamin für Kamin zum natürlichen Zug versehen (Abzugsanlage 400m³/h pro Stunde auf Anfrage) / Top dotado de unión para el tiro natural de la chimenea (Aspirador 400m³/h a pedido)



CITIZEN GAS PW

| TOP* | DIM. AxBxH cm | PESO WEIGHT / PESO Kg. |
|-----------------|---------------|---------------------------|
| CIT 6 PW/TP Gas | 145x137x23 | 30 |
| CIT 9 PW/TP Gas | 145x172x23 | 32 |

* Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale (aspiratore 400m³/h a richiesta) / Top equipped with fitting for natural draft-chimney (400m³/h exhauster on demand) / Hotte avec cheminée à tirage naturel (Aspirateur 400m³/h sur demande) / Haube mit Verbindungsstück Kamin für Kamin zum natürlichen Zug versehen (Abzugsanlage 400m³/h pro Stunde auf Anfrage) / Top dotado de unión para el tiro natural de la chimenea (Aspirador 400m³/h a pedido)

| MOD. DI COTT. BAKING UNIT MÓD. DE COCCIÓN | DIM. AxBxH cm | | n°pizze pizzas/pizzas | PESO WEIGHT PESO Kg. | TEMP. MAX | POTENZA POWER/POTENCIA kW (kcal/h) - Elet./elect. Kw |
|---|---------------|----------|--------------------------|----------------------------|--------------|--|
| | ext. | int. | | | | |
| CIT EP 65 MC bicamera | 94x82x59 | 65x60x12 | 4+4 (Ø28)* | 145 | 370°C | 4,2+4,2 |
| CIT EP 65 MC modular | 94x82x35 | 65x60x12 | 4 (Ø28)** | 95 | 370°C | 4,2 |

* IN ALTERNATIVA 1 + 1 TEGLIA 40x60. / Also suitable for 1 + 1 pan 40x60. / Ou 1 + 1 plaque 40x60.
Oder 1 + 1 Blech 40x60. / Como alternativa 1 + 1 bandejas 40x60.

** IN ALTERNATIVA 1 TEGLIA 40x60. / Also suitable for 1 pan 40x60. / Ou 1 plaque 40x60.
Oder 1 Blech 40x60. / Como alternativa 1 + 1 bandejas 40x60.

| MOD. DI COTT. BAKING UNIT MÓD. DE COCCIÓN | DIM. AxBxH cm | | n°pizze pizzas/pizzas | PESO WEIGHT PESO Kg. | TEMP. MAX | POTENZA POWER/POTENCIA kW (kcal/h) - Elet./elect. Kw |
|---|---------------|------------|--------------------------|----------------------------|--------------|--|
| | ext. | int. | | | | |
| CIT 6 PW/MC Gas | 145x109x56 | 105x70x16 | 6 (Ø30)* | 245 | 370°C | 13,1 - 11,3 |
| CIT 9 PW/MC Gas | 145x144x56 | 105x105x16 | 9 (Ø30) | 323 | 370°C | 20,1 - 17,3 |

* IN ALTERNATIVA 2 TEGLIE 40x60. / Also suitable for 2 pans 40x60. / Ou 2 plaques 40x60.
Oder 2 Bleche 40x60. / Como alternativa 2 bandejas 40x60.

| CELLE PROOFERS CÁMARA DE FERM. | DIM. AxBxH cm | | n°teglie pans/bandejas 40x60 | PESO WEIGHT/PESO Kg. | POTENZA POWER POTENCIA |
|--------------------------------------|---------------|------|------------------------------------|----------------------------|------------------------------|
| | ext. | int. | | | |
| CIT 6 PW/CL Gas | 145x92x60 | | 6 | 103 | 1,5 Kw |
| CIT 9 PW/CL Gas | 145x127x60 | | 6 | 120 | 1,5 Kw |

| BASAMENTI BASES/BASES | DIM. AxBxH cm | | PESO WEIGHT / PESO Kg. |
|--------------------------|---------------|-----|---------------------------|
| | 1MC | 2MC | |
| CIT EP 65 BM | 94x77x100 | | 43 |

| BASAMENTI BASES/BASES | DIM. AxBxH cm | | PESO WEIGHT / PESO Kg. |
|--------------------------|---------------|-----|---------------------------|
| | 1MC | 2MC | |
| CIT 6 PW/BM Gas | 145x92x110 | | 49 |
| CIT 9 PW/BM Gas | 145x127x110 | | 59 |

La Gamma Planet

The Planet Series ■ La Gamme Planet ■ Die Baureihe Planet ■ La Gama Planet



PLANET 5: CV + PLANET 5 EL + CL



PLANET 8: CV + PLANET 8 GAS + CL

| CAPPA con aspiratore Hood with suction fan/Hotte avec aspirateur Haube mit abzugseinheit/Campana con aspirador | DIM. AxBxH cm | PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg. |
|--|---------------|--|
| PLANET 5 /CV | 80 x 149 x 23 | 18 |
| PLANET 8 /CV | 80 x 149 x 23 | 18 |
| PLANET 5 /CV gas | 80 x 149 x 23 | 18 |
| PLANET 8 /CV gas | 80 x 149 x 23 | 18 |

| MOD. DI COTTURA BAKING UNITS/UNITÉ DE CUSSION BACKENHEIT/MOD. DE COCCIÓN | DIM. EXT. AxBxH cm | SUPERF. DI COTT. SUP. DI COTT. BAKING SURFACE SURFACE DE CUSSION BACKFLÄCHE SUP. DE COCCIÓN | N° TEGLIE 40x60 | PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg. | POTENZA POWER/PUISANCE/LEISTUNG/POTENCIA Kw | |
|--|-----------------------|--|--------------------|--|--|--------------------|
| | | | | | gas Kw (Kcal/h) | elet./elect. kw |
| PLANET 5 /MC | 80 x 125 x 78 | 1,2 m ² | 5 | 150 | - | 8,25 |
| PLANET 8 /MC | 80 x 125 x 106 | 1,92 m ² | 8 | 180 | - | 12,5 |
| PLANET 5 /MC gas | 80 x 125 x 78 | 1,2 m ² | 5 | 150 | 11,5 - (9.780) | 0,5 |
| PLANET 8 / MC gas | 80 x 125 x 106 | 1,92 m ² | 8 | 180 | 11,5 - (9.780) | 0,95 |

| CELLE PROOFERS/ETUVES DE FERMENTATION/ GÄRZELLEN/ÁMARA DE FERM. | DIM. AxBxH cm | N° TEGLIE PANS/BPLAQUES/BACKBLECHE BANDEJAS 40x60 | PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg. | POTENZA POWER/PUISANCE/LEISTUNG/POTENCIA Kw | |
|---|---------------|---|--|--|--------------------|
| | | | | gas | elet./elect. kw |
| PLANET 5 /CL | 80 x 125 x 83 | 10 | 80 | - | 1 |
| PLANET 8 /CL | 80 x 125 x 83 | 10 | 80 | - | 1 |
| PLANET 5 /CL gas | 80 x 125 x 83 | 10 | 80 | - | 1 |
| PLANET 8 /CL gas | 80 x 125 x 83 | 10 | 80 | - | 1 |

| BASAMENTI BASES/SOUASSEMENTS/SOCKEL/BASES | DIM. AxBxH cm | PESO WEIGHT/POIDS/GEWICHT/PESO Kg. |
|--|---------------|---------------------------------------|
| PLANET 5 /BM | 80 x 120 x 83 | 32 |
| PLANET 8 /BM | 80 x 120 x 83 | 32 |
| PLANET 5 /BM gas | 80 x 120 x 83 | 32 |
| PLANET 8 /BM gas | 80 x 120 x 83 | 32 |

- Le dimensioni in profondità (dim. B) non comprendono le sporgenze di maniglie e quadri comandi
- The dimensions in depth (dim. B) do not include the protruding handles and control panels • Les dimensions en profondeur (dim.B) ne comprennent pas les saillies des poignées et des tableaux-commandes
- Der Vorsprung von den Handgriffen und der Schaltafeln sind in den Tiefe Abmessungen (Dim. B) nicht inbegriﬀen • Las dimensiones de la profundidad (dim. B) no comprenden los resaltos de manijas y cuadros de comandos

SYNTHESIS V



Forni modulari a tunnel ad aria ventilata per pizza e gastronomia. Nastro trasportatore (rete) e comandi elettromeccanici o elettronici. Ideali per cottura pizza su fondi in rete d'alluminio.

Modular tunnel ovens for pizza and delicatessen. Conveyor belt (mesh) electromechanical or electronic controls. Ideal for baking pizza on aluminium wire net bottoms.

Hornos modulares de túnel para pizza y gastronomía. Provistos de cinta transportadora (en red de alambre) y mandos electromecánicos o electrónicos. Son ideales para cocer pizzas sobre bandejas en red de aluminio.

BREVETTATI - PATENTED



Avete mai provato a produrre grosse quantità di pizza senza perdere l'ottima qualità di cottura del prodotto? La linea di fornì a tunnel ventilati Zanolli vi dà l'opportunità di ridurre i costi del personale e vi offre sempre un prodotto perfetto. Anche una persona con poca esperienza nel settore pizzeria riuscirà ad ottenere cotture ottime ed uniformi. Con Synthesis sarete in grado voi stessi di produrre il meglio della qualità, senza l'aiuto di un pizzaiolo professionista. Grazie ad un sistema brevettato, il flusso di aria calda che investe il prodotto, rimuovendo la barriera di aria più fredda che lo isola, consente una uniforme distribuzione del calore. In questo modo potrete cuocere a temperature più basse rispetto ai fornì tradizionali, risparmiando energia ed ottenendo una pizza sempre fragrante.



Have you ever tried to produce large quantities of pizzas without losing an excellent product baking quality? This line of Zanolli ventilated tunnel ovens combines reduced personnel costs with excellence in baking in all situations. Even untrained personnel with little experience in pizza baking can obtain the best perfect results. With Synthesis ovens, you can produce yourselves top quality pizzas without the help of a professional pizza maker. Thanks to a patented system, a flow of hot air provides an unvarying distribution of heat which prevents the products drying out excessively, surrounding the product and removing the barrier of cold air which would under normal circumstances insulate it. In this way you can bake at lower temperatures than those in traditional ovens, giving saving in electricity and obtaining an always fragrant pizza.



Han intentado Uds alguna vez producir unas grandes cantidades de pizza sin que se pierda la calidad de cocción excelente del producto? La línea Zanolli de hornos túnel ventilados les brinda la oportunidad de disminuir los gastos de personal y conseguir en cualquier caso un producto perfecto. Hasta alguien que tenga poca experiencia en el sector de pizzas logrará obtener cocciones óptimas y uniformes. Con el Synthesis Vds. mismos estarán en condiciones de producir pizzas de alta calidad sin la ayuda de un especialista de pizzas. Gracias a un sistema patentado, el flujo de aire caliente que llega al contacto con el producto, removiendo la barrera de aire más frío que generalmente lo aísla, permite lograr una distribución uniforme del calor. De esta forma podrán Vds cocer a unas temperaturas más bajas en relación con los hornos tradicionales, ahorrando por consiguiente energía eléctrica y obteniendo una pizza siempre fragante.



| TIPO TYPE/TIPO | DIM. AxBxH cm | | PESO WEIGHT/PESO Kg. | TEMPER. MAX TEMPER. MAX TEMPER. MAX | POTENZA power / potencia | |
|----------------------|------------------|-----------|----------------------------|---|-----------------------------|--------------------|
| | EXT. | INT. | | | gas (kcal/h) | elet./elect. kw |
| SYNTH. 05/40 V | 94x110x52 | 40x56x8,5 | 80 | 320 °C | - | 6 |
| SYNTH. 05/40 V - gas | 99x110x52 | 40x56x8,5 | 90 | 320 °C | 7,5 - (6.500) | 0,45 |

SYNTHESIS 05/40

| PIZZA TIPO ITAL. italian pizza pizza italiana Ø cm | TEMPO DI COTTURA baking time / tiempo de cocción min. | N° PIZZE/ORA n° pizzas/hour n° pizzas/hora | PIZZA TIPO ITAL. italian pizza pizza italiana Ø cm | TEMPO DI COTTURA baking time / tiempo de cocción min. | N° PIZZE/ORA n° pizzas/hour n° pizzas/hora |
|---|---|--|---|---|--|
| 15 (80 gr.) | 3,5 - 4,5 | 145 - 115 | 30 (330 gr.) | 3,5 - 4,5 | 30 - 25 |
| 20 (145 gr.) | 3,5 - 4,5 | 80 - 75 | 35 (450 gr.) | 3,5 - 4,5 | 25 - 20 |
| 25 (230 gr.) | 3,5 - 4,5 | 45 - 35 | 40 (585 gr.) | 3,5 - 4,5 | 20 - 15 |



| TIPO TYPE/TIPO | DIM. AxBxH cm | | PESO WEIGHT/PESO Kg. | TEMPER. MAX TEMPER. MAX TEMPER. MAX | POTENZA power / potencia | |
|----------------------|------------------|----------|----------------------------|---|-----------------------------|--------------------|
| | EXT. | INT. | | | gas (kcal/h) | elet./elect. kw |
| SYNTH. 08/50 V | 128x172x111 | 50x85x10 | 190 | 320 °C | - | 10,8 |
| SYNTH. 08/50 V - gas | 128x172x111 | 50x85x10 | 190 | 320 °C | 13,9 - (12.000) | 0,45 |

SYNTHESIS 08/50

| PIZZA TIPO ITAL. italian pizza pizza italiana Ø cm | TEMPO DI COTTURA baking time / tiempo de cocción min. | N° PIZZE/ORA n° pizzas/hour n° pizzas/hora | PIZZA TIPO ITAL. italian pizza pizza italiana Ø cm | TEMPO DI COTTURA baking time / tiempo de cocción min. | N° PIZZE/ORA n° pizzas/hour n° pizzas/hora |
|---|---|--|---|---|--|
| 20 (145 gr.) | 3,5 - 4,5 | 145 - 115 | 35 (450 gr.) | 3,5 - 4,5 | 40 - 30 |
| 25 (230 gr.) | 3,5 - 4,5 | 90 - 70 | 40 (585 gr.) | 3,5 - 4,5 | 35 - 30 |
| 30 (330 gr.) | 3,5 - 4,5 | 55 - 40 | 45 (740 gr.) | 3,5 - 4,5 | 30 - 25 |



| TIPO TYPE/TIPO | DIM. AxBxH cm | | PESO WEIGHT/PESO Kg. | TEMPER. MAX TEMPER. MAX TEMPER. MAX | POTENZA power / potencia | |
|----------------------|------------------|-----------|----------------------------|---|-----------------------------|--------------------|
| | EXT. | INT. | | | gas (kcal/h) | elet./elect. kw |
| SYNTH. 10/75 V | 163x200x125 | 75x109x10 | 325 | 320 °C | - | 18 |
| SYNTH. 10/75 V - gas | 163x200x125 | 75x109x10 | 325 | 320 °C | 26 - (22.400) | 0,9 |

SYNTHESIS 10/75

| PIZZA TIPO ITAL. italian pizza pizza italiana Ø cm | TEMPO DI COTTURA baking time / tiempo de cocción min. | N° PIZZE/ORA n° pizzas/hour n° pizzas/hora | PIZZA TIPO ITAL. italian pizza pizza italiana Ø cm | TEMPO DI COTTURA baking time / tiempo de cocción min. | N° PIZZE/ORA n° pizzas/hour n° pizzas/hora |
|---|---|--|---|---|--|
| 25 (230 gr.) | 3,5 - 4,5 | 115 - 140 | 40 (585 gr.) | 3,5 - 4,5 | 60 - 55 |
| 30 (330 gr.) | 3,5 - 4,5 | 110 - 100 | 45 (740 gr.) | 3,5 - 4,5 | 45 - 40 |
| 35 (450 gr.) | 3,5 - 4,5 | 80 - 70 | 50 (915 gr.) | 3,5 - 4,5 | 35 - 30 |

Si realizzano (su richiesta specifica) configurazioni speciali di: fornì a tunnel modulari elettrici per pizzeria e gastronomia. L'azienda si riserva di concordare con la clientela il tempo di consegna, previa approvazione dell'ufficio progettazione. / We manufacture (by specific request): electric modular tunnel ovens for pizza and delicatessen. The company intends to fix the delivery time with the customers, according the approval of the technical department. / Se realizan (sólo a pedido) configuraciones especiales de: hornos eléctricos modulares de túnel para pizzería y gastronomía. La empresa se reserva la posibilidad de concordar con la clientela el plazo de entrega, previa aprobación de la división proyectos.

PIZZITALY

Forni elettrici per pizzeria e gastronomia ad elementi modulari. Comandi elettromeccanici. Electric pizza and delicatessen ovens in modular sections. Electromechanical controls. Hornos eléctricos para pizzería y gastronomía a elementos modulares. Mandos electromecánicos.

NUOVE VERSIONI da settembre 2002 - NEW VERSIONS from September 2002 - NUEVAS VERSIONES a partir de septiembre 2002



Perchè forno PIZZITALY?

- Per avere un forno Zanolli ad un ottimo rapporto qualità-prezzo;
- Per avere tutti i vantaggi della modularità ad un prezzo più conveniente;
- Per adattare il vostro forno anche ai più piccoli spazi cittadini.

Why PIZZITALY oven?

- To obtain a Zanolli Oven at the best quality-prices rate;
- To benefit from modularity at more favourable prices;
- To fit your oven even in the smallest labs of the town.

Porqué horno PIZZITALY?

- Para obtener un horno Zanolli con el mejor precio y calidad;
- Para obtener las ventajas de la modularidad a un precio más conveniente;
- Para adaptar vuestro horno a espacios más pequeños.



| CAPPE HOOD CAMPANAS | DIM. AxBxH cm | PESO WEIGHT/PESO Kg. |
|---------------------------|---------------------|----------------------------|
| PIZ 4 CV | 92x107x15 | 10 |
| PIZ 6 CV | 92x147x15 | 12 |
| PIZ 9 CV | 132x147x15 | 15 |

| TIPO TYPE TIPO | DIM. AxBxH cm | | n° pizza pizzas | PESO Kg. WEIGHT PESO | TEMP.MAX TEMP.MAX | POTENZA POWER POTENCIA |
|----------------------|------------------|------------|--------------------|----------------------------|----------------------|------------------------------|
| | EXT. | INT. | | | | |
| PIZ 4 | 92x91x33 | 65x65x14 | 4 (ø 30) | 110 | 370 °C | 4,8 Kw |
| PIZ 6 | 92x131x33 | 65x105x14 | 6 (ø 30)* | 140 | 370 °C | 7,2 Kw |
| PIZ 9 | 132x131x33 | 105x105x14 | 9 (ø 30) | 170 | 370 °C | 10,2 Kw |

* In alternativa 2 teglie 40x60. Also useful for 2 pans 40x60. Como alternativa 2 bandejas 40x60.

| CELLE PROOFERS CAMARA DE FERM. | DIM. AxBxH cm | n° teglie pans/bandejas 40x60 | PESO Kg. WEIGHT PESO | POTENZA POWER POTENCIA |
|--------------------------------------|------------------|-------------------------------------|----------------------------|------------------------------|
| PIZ 4 CL | 92x86x90 | 12 | 70 | 1 Kw |
| PIZ 6 CL | 92x126x90 | 12 | 80 | 1 Kw |
| PIZ 9 CL | 132x126x90 | 12 | 90 | 1 Kw |

| BASAMENTI BASES / BASES | DIM. AxBxH cm | PESO WEIGHT/PESO Kg. |
|----------------------------|---------------------|----------------------------|
| PIZ 4 BM | 92x86x 97(2MC) | 30 |
| PIZ 6 BM | 92x126x 97(2MC) | 32 |
| PIZ 9 BM | 132x126x 97(2MC) | 35 |

ATTENZIONE: Nel caso di acquisto di un solo modulo con cella o basamento, consigliamo l'acquisto di un rialzo di 30 cm, utilizzando la cella o il basamento con altezza 97 cm. **WARNING:** When only one unit is purchased with a proofer or a base then we recommend also purchasing a 30 cm base, making use of the proofer or the base h. 97 cm. **ATENCIÓN:** En caso de adquisición de un sólo módulo provisto de cámara o de base, aconsejamos adquirir un soporte de 30 cm. de altura, utilizando la cámara o la base de 97 cm de altura.

 Realizzati secondo i più moderni criteri di progettazione e costruzione, sono forni robusti, razionali e di modernissimo design. Forni nati da lunghe ed accurate ricerche e che, per le loro qualità, superano lo standard europeo. • Piano di cottura in speciale materiale refrattario a diffusione di calore. • Controllo della temperatura con termostato. • Riscaldamento tramite serie di resistenze corazzate. • Regolazione della potenza indipendente nella parte superiore ed inferiore delle camere di cottura tramite selettore max/min.

 Realized according to the most up to date projecting and construction standards, these ovens are sturdy and of modern design. Ovens constructed after a long and accurate research with qualities exceeding european standard requirements. • Baking surface made in a special heat-diffusing refractory material. • Temperature control by a thermostat. • Heating performed by sets of heating elements infra-rea. • Indipendent power control in the upper and lower parts of the baking chambers by max/min selector.

 Realizados según los más modernos criterios de proyección y fabricación, son hornos robustos, racionales y del más moderno diseño. Resultado de largas y cuidadas experiencias y que, por su calidad, superan el estandar europeo. • Plano de cocción a difusión del calor en material refractario especial. • Control de la temperatura con un termómetro. • El calentamiento se realiza a través de una serie de resistencias blindadas. • Regulación independiente de la potencia en la parte superior e inferior de las cámaras de cocción por medio de un selector maximo/minimo.

POLIS



Forni elettrici per pizzeria e gastronomia ad elementi modulari. Quadro micro-computer dotato di funzione economy di serie

Electric pizza and delicatessen ovens in modular sections. Standard micro-computer control board with economy function

Hornos eléctricos para pizzería y gastronomía a elementos modulares. Cuadro de micro-computer provisto de función "economy" de serie.

NUOVE VERSIONI da settembre 2002 - **NEW VERSIONS** from September 2002 - **NUEVAS VERSIONES** a partir de septiembre 2002



 Il forno elettrico **TEOREMA POLIS** è la sintesi delle conoscenze raggiunte nel campo dei fornì modulari gestiti da controllo elettronico. Il risultato è un forno con comandi elettronici sicuri e facili da gestire, qualità elevata nella struttura, linea piacevole e funzionale. Sono disponibili piani di cottura in metallo (ideali per le cotture effettuate su teglie) o in refrattario (ideali per le cotture effettuate direttamente sul piano).

 The electric **TEOREMA POLIS** oven sums up current know-how in the field of electronically controlled modular ovens. The result is an oven with safe and easy-to-manage electronic controls, a high quality structure and a pleasing and efficient design. Metal bottoms (ideal for baking in trays) or refractory bottoms (ideal for baking directly on the stone) available.

 El horno eléctrico **TEOREMA POLIS** constituye la síntesis de los conocimientos alcanzados en el sector de hornos modulares conducidos por control electrónico. El resultado es un horno provisto de mandos electrónicos seguros y fáciles de manejar, con una calidad elevada en su estructura y un diseño agradable y funcional. Son disponibles planos de cocción en metal (ideales para las cocciones sobre bandejas) o en refractario (ideales para las cocciones efectuadas directamente sobre el plano).

| CAPPE HOODS/CAMPANAS | | DIM. dim./maße AxBxH cm | PESO WEIGHT/PESO Kg. |
|--------------------------------|--|--|-----------------------------------|
| T2 POLIS /CVS | | 102 x 133 x 15 | 13 |
| T2 POLIS /CV | | 120 x 113 x 15 | 13 |
| T3 POLIS /CV | | 161 x 113 x 15 | 15 |
| T4 POLIS /CV | | 120 x 173 x 15 | 17 |
| T6 POLIS /CV | | 161 x 173 x 15 | 20 |

| CELLE PROOFERS/CAMARA DE FERM. | DIM. _{dim/maße} AxBxH cm | n° teglie pans/bandejas 60x40 | PESO WEIGHT/PESO Kg. | POTENZA POWER/POTENCIA Kw |
|-----------------------------------|---|-------------------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| T2 POLIS /CLS | 102x107x97(2 MC) 67(3 MC)* | 10 | 80 | 1 |
| T2 POLIS /CL | 120x87x97(2 MC) 67(3 MC)* | 10 | 80 | 1 |
| T3 POLIS /CL | 161x87x97(2 MC) 67(3 MC)* | 20 | 92 | 1,5 |
| T4 POLIS /CL | 120x147x97(2 MC) 67(3 MC)* | 20 | 115 | 1,5 |
| T6 POLIS /CL | 161x147x97(2 MC) 67(3 MC)* | 40 | 140 | 2 |

| MOD. DI COTTURA BAKING UNITS MOD. DE COCCIÓN | DIM. dim/maße AxBxH cm | | n° teglie pans/bandejas 40x60 | PESO WEIGHT/PESO Kg. | TEMP.MAX TEMP/MAX | POTENZA POWER/POTENCIA Kw |
|--|---------------------------|------------|-------------------------------------|----------------------------|----------------------|---------------------------------|
| | EXT. | INT. | | | | |
| T2 POLIS/MC 18S | 102x112x40 | 65x86x18 | 2 | 130 | 370°C | 6,4 |
| T2 POLIS/MC 28S | 102x112x50 | 65x86x28 | 2 | 135 | 370°C | 6,4 |
| T2 POLIS/MC 18 | 120x92x40 | 83x66x18 | 2 | 130 | 370°C | 6 |
| T2 POLIS/MC 28 | 120x92x50 | 83x66x28 | 2 | 135 | 370°C | 6 |
| T3 POLIS/MC 18 | 161x92x40 | 124x66x18 | 3 | 145 | 370°C | 7,8 |
| T3 POLIS/MC 28 | 161x92x50 | 124x66x28 | 3 | 150 | 370°C | 7,8 |
| T4 POLIS/MC 18 | 120x152x40 | 83x126x18 | 4 | 210 | 370°C | 10 |
| T4 POLIS/MC 28 | 120x152x50 | 83x126x28 | 4 | 225 | 370°C | 10 |
| T6 POLIS/MC 18 | 161x152x40 | 124x126x18 | 6 | 240 | 370°C | 13 |
| T6 POLIS/MC 28 | 161x152x50 | 124x126x28 | 6 | 260 | 370°C | 13 |

| BASAMENTI BASES / BASES | DIM. dim/maße AxBxH cm | PESO WEIGHT/PESO Kg. |
|------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| T2 POLIS /BMS | 102 x 107 x 97 (2 MC)* | 32 |
| T2 POLIS /BM | 120 x 87 x 97 (2 MC)* | 32 |
| T3 POLIS /BM | 161 x 87 x 97 (2 MC)* | 35 |
| T4 POLIS /BM | 120 x 147 x 97 (2 MC)* | 37 |
| T6 POLIS /BM | 161 x 147 x 97 (2 MC)* | 40 |

***ATTENZIONE:** Nel caso di acquisto di un solo modulo con cella o basamento, consigliamo l'acquisto di un rialzo di 30 cm, utilizzando la cella o il basamento con altezza 97 cm.

***WARNING:** When only one unit is purchased with a proofer or a base then we recommend also purchasing a 30 cm base, making use of the proofer or the base h. 97 cm.

***ATENCIÓN:** En caso de adquisición de un sólo módulo provisto de cámara o de base, aconsejamos adquirir un soporte de 30 cm. de altura, utilizando la cámara o la base de 97 cm. de altura.

| CAPPE con aspiratore, filtri e regolatore di velocità HOODS with suction fan, filters and speed regulator/CAMPANAS con aspirador, filtros y regulador de velocidad | DIM. dim/maße AxBxH cm | PESO WEIGHT/PESO Kg. |
|--|-----------------------------------|-------------------------------------|
| T2 POLIS /CVS | 102 x 155 x 35 | 13 |
| T2 POLIS /CV | 120 x 135 x 35 | 13 |
| T3 POLIS /CV | 161 x 135 x 35 | 15 |
| T4 POLIS /CV | 120 x 195 x 35 | 17 |
| T6 POLIS /CV | 161 x 195 x 35 | 20 |

CITIZEN GAS

Forni modulari a gas per pizzeria e gastronomia • Modular gas ovens for pizza and delicatessen
Hornos de gas con elementos modulares para pizzería y gastronomía



Forni modulari a gas per pizzeria e gastronomia di altissima qualità ed a basso consumo di energia grazie allo speciale isolamento. • Piano di cottura in speciale materiale refrattario a diffusione di calore. • Controllo della temperatura con termoregolatore elettronico. Riscaldamento tramite bruciatore a fiamme differenziate (brevettato) che permette una omogenea diffusione del calore. • L'accensione del bruciatore avviene automaticamente tramite controllo elettronico.



Modular gas ovens for pizza and delicatessen. High quality and low energy consumption due to a special insulation system. • Temperature control by an electronic thermoregulator. Heating performed by a burner with variable flame (patented) which enables a perfect distribution of heat in the chamber. • Burner ignition is automatic and electronically controlled.



Hornos de gas con elementos modulares para pizzería y gastronomía de altísima calidad, a bajo consumo de energía por el aislamiento especial. • Plano de cocción a difusión del calor en material refractario especial. • Control de la temperatura con un termoregulador electrónico. El calentamiento se realiza a través de un quemador con llama diferenciada (patentado) que permite una homogénea difusión del calor. • El quemador se enciende automáticamente a través de un mando electrónico.

| CAPPE HOOD CAMPANAS | DIM. AxBxH cm | PESO WEIGHT/PESO Kg. |
|---------------------------|---------------------|----------------------------|
| CIT 6 CVgas | 97x142x15 | 15 |
| CIT 9 CVgas | 127x142x15 | 17 |

| TIPO TYPE TIPO | DIM. AxBxH cm | | n° pizze pizzas | POTENZA POWER POTENCIA | PESO Kg. WEIGHT PESO |
|----------------------|------------------|----------|--------------------|------------------------------|----------------------------|
| | EXT. | INT. | | | |
| CIT 6 MC gas | 97x128x47 | 65x95x17 | 6 Ø 30 | 17 Kw/14.500 Kcal | 225 |
| CIT 9 MC gas | 127x128x47 | 95x95x17 | 9 Ø 30 | 17 Kw/14.500 Kcal | 280 |

| CELLE PROOFERS CAMARA DE FERM. | DIM. AxBxH cm | n° teglie pans/bandejas 40x60 | PESO Kg. WEIGHT PESO | POTENZA POWER POTENCIA |
|--------------------------------------|------------------|-------------------------------------|----------------------------|------------------------------|
| CIT 6 CL gas | 97x116x90* | 12 | 80 | 1 Kw |
| CIT 6 CL gas | 127x116x90* | 12 | 90 | 1 Kw |

| BASAMENTI BASES / BASES | DIM. AxBxH cm | PESO WEIGHT/PESO Kg. |
|----------------------------|---------------------|----------------------------|
| CIT 6 BM gas | 97x116x90** | 35 |
| CIT 9 BM gas | 127x116x90** | 36 |

**A richiesta altezza 115 cm per un solo modulo. On request height 115 cm for one bake unit. A petición altura 115 cm por un sólo módulo de cocción.

*Nel caso di acquisto di un solo modulo con cella, consigliamo l'acquisto di un rialzo di 30 cm, utilizzando la cella con altezza 97 cm. **WARNING:** When only one unit is purchased with a prover then we recommend also purchasing a 30 cm base, making use of the prover h. 97 cm. **ATENCIÓN:** En caso de adquisición de un sólo módulo provisto de cámara, aconsejamos adquirir un soporte de 30 cm. de altura, utilizando la cámara de 97 cm de altura.

CREARE...

Talia

Tagliamozzarella - Tagliaverdure
 Mozzarella cutter - Vegetable cutter
 Machine coupeuse pour "mozzarella"/légumes
 Büffelkäse/Gemüse-Schneidemaschine
 Cortadora de queso "mozzarella"/de verduras



| | MOD. | DIM. AxBxH | POWER |
|--|-------|------------|----------|
| | TALIA | 28x51x46 | 0,515 Kw |



Versatile e d'impiego facile
 User friendly
 Facile à utiliser
 Betriebsfreundlich
 Versátil y fácil de usar

Giano

Arrotondatrice a lumaca per pizza
 Screw moulder for pizza
 Bouleuse à vis pour pizzas (préciser le poids désiré)
 Schneckenabrandmaschine für Pizza
 Boleadora - Redondeadora a caracol para pizza



| | MOD. | DIM. AxBxH | POWER |
|--|------------|------------|----------|
| | GIANO | 61x56x45 | 0,365 Kw |
| | GIANO+base | 61x56x100 | 0,365 Kw |



2600 pezzi / h
 2600 pcs / hour
 2600 pièces / h.
 2600 Stk. / Stunde
 2.600 piezas / h



Idea

Spezza-arrotondatrice
 Rounder-divider
 Diviseuse - Bouleuse
 Teig - Teil- und Abrundmaschine
 Cortadora - redondeadora



| | MOD. | DIM. AxBxH | POWER |
|--|------|------------|--------|
| | IDEA | 75x101x161 | 1,3 Kw |



280 Kg / h
 280 kgs / hour
 280 Kg / h.
 280 Kg. / Stunde
 280 Kg / h

Adige

Banco pizza refrigerato con piano in granito
 Refrigerated pizza-table with granite work-top
 Comptoir frigorifique réfrigéré avec surface de travail de granite
 Pizzatisch gekühlt mit Arbeitstafel aus Granit
 Mesa de trabajo refrigerada, con cubierta de granito, para pizza



| | MOD. | DIM. AxBxH | POWER |
|--|---------|--------------|----------|
| | ADIGE A | 150x85x85 | 0,290 Kw |
| | ADIGE B | 200x85x85 | 0,290 Kw |
| | ADIGE C | 150x85x141,8 | 0,430 Kw |
| | ADIGE D | 200x85x141,8 | 0,430 Kw |
| | ADIGE E | 170x72x85 | 0,320 Kw |
| | ADIGE F | 214x72x85 | 0,365 Kw |
| | ADIGE G | 170x72x141,8 | 0,460 Kw |
| | ADIGE H | 214x72x141,8 | 0,505 Kw |



Robusto e pratico
 Sturdy and practical
 Fort et pratique
 Steif und praktisch
 Robusto y práctico

PIZZA: ICE/INOX

Serie ICE/INOX
 ICE/INOX series
 Série ICE/INOX
 Baureihe ICE/INOX
 Serie ICE/INOX

Da -2° a +8°
 From -2° to +8°
 De -2° à +8°
 Von -2° bis +8°
 De -2 a +8



| | MOD. | DIM. AxBxH | POWER |
|--|----------|------------|----------|
| | 700 lt. | 71x80x205 | 0,375 Kw |
| | 1400 lt. | 142x80x205 | 0,620 Kw |

3 FORMARE...

Devil

Formatrice per pizza a dischi riscaldati
Heated disks pizza molder
Façonneuse pour pizzas à disques chauffés
Teigformmaschine für Pizzaherstellung mit beheizten Scheiben
Moldeadora a discos calentados para pizza



Crea il bordo tradizionale
Enables the creation of the traditional rim
Forme le bord traditionnel
Ermöglicht die Schaffung des traditionellen Randes
Crea el borde tradicional



| | MOD. | DIM. AxBxH | POWER | CAPACITY |
|--|----------|--------------|--------|---------------------|
| | DEVIL 33 | 41x53x71,5 | 3,5 Kw | PIZZE Ø 33/h 500 |
| | DEVIL 45 | 57,5x63x82,5 | 5,5 Kw | PIZZE Ø 45/h 500 |

Roller

Formatrice per pizza con rullo obliquo
Oblique roller pizza molding machine
Façonneuse pour pizzas à rouleaux
Teigformmaschine für Pizza mit Walzen
Moldeadora a rodillo oblicuo para pizza



Lavora a freddo
Cold molding machine
Travaille à froid
Formt die Pizza durch Kaltbearbeitung
Trabaja en frío



| | MOD. | DIM. AxBxH | POWER | CAPACITY |
|--|---------|------------|----------|----------------------|
| | 30 PVC | 41x43x64 | 0,250 Kw | PIZZE Ø 30/h 1200 |
| | 30 INOX | 42x50x63 | 0,250 Kw | PIZZE Ø 30/h 1200 |
| | 40 PVC | 54x50x70 | 0,375 Kw | PIZZE Ø 40/h 1000 |
| | 40 INOX | 53x53x73 | 0,375 Kw | PIZZE Ø 40/h 1000 |

Roller P

Formatrice per pizza a rulli paralleli
Parallel-roller pizza molding machine
Façonneuse pour pizzas à rouleaux
Teigformmaschine für Pizza mit Walzen
Moldeadora a rodillos paralelos para pizza



Grande economia di tempo
Real time-saving
Grand épargne d'énergie
Große Zeitzersparnis
Gran ahorro de tiempo



| | MOD. | DIM. AxBxH | POWER | CAPACITY N°pizza/h |
|--|-----------|------------|----------|--------------------|
| | P 30 PVC | 41x43x62 | 0,250 Kw | 1200 |
| | P 30 INOX | 42x50x63 | 0,250 Kw | 1200 |
| | P 40 PVC | 54x50x70 | 0,375 Kw | 1000 |
| | P 40 INOX | 53x53x67 | 0,375 Kw | 1000 |

Warming plates - Piastra scalda

Plaques chauffantes - Warmhalteplatten

- GB Gastronorm 1/1 Electric Warming Tray · Body aluminum, surface glass · ON/OFF-switch · Surface temperature maximum 95 °C · Infinitely variable temperature control 30 °C - 95 °C · Indicator light
- DE Elektro-Warmhalteplatte für GN 1/1 · Gehäuse Aluminium, Oberfläche Glas · Ein/Aus-Schalter · Oberflächentemperatur max. 95 °C · stufenlose Temperaturregelung 30 - 95 °C · Kontrolllampe
- FR Plaque chauffante électrique pour GN 1/1 · Boîtier en aluminium, plaque en verre · Interrupteur marche/arrêt · Température de surface max. 95 °C · Réglage en continu de la température : 30 - 95 °C · Lampe témoin

| Order Nr. | L · D · H cm | GN | Watt | V./Ph | °C | kg | Price |
|----------------|---------------|-----|------|-----------------|----------|------|--------------|
| ICA0004 | 57 · 30,5 · 4 | 1/1 | 150 | 230/1+N / 50 Hz | 30° 95°C | 3,45 | 150,- |



GN 1/1

- GB Gastronorm 1/1 Electric Warming Tray · Body aluminum, surface glass · ON/OFF-switch · Surface temperature maximum 95 °C · Infinitely variable temperature control 30 °C - 95 °C · Indicator light
- DE Elektro-Warmhalteplatte für GN 1/1 · Gehäuse Aluminium, Oberfläche Glas · Ein/Aus-Schalter · Oberflächentemperatur max. 95 °C · stufenlose Temperaturregelung 30 - 95 °C · Kontrolllampe
- FR Plaque chauffante électrique pour GN 1/1 · Boîtier en aluminium, plaque en verre · Interrupteur marche/arrêt · Température de surface max. 95 °C · Réglage en continu de la température : 30 - 95 °C · Lampe témoin

| Order Nr. | L · D · H cm | GN | Watt | V./Ph | °C | kg | Price |
|----------------|--------------|-----|------|-----------------|----------|-----|--------------|
| ICA0005 | 66 · 55 · 4 | 2/1 | 300 | 230/1+N / 50 Hz | 30° 95°C | 6,1 | 225,- |



GN 2/1

- IT - Struttura robusta e compatta. - Costruita interamente in acciaio inox AISI 340. - Resistenze corazzate protette contro gli impatti accidentali. - Temperatura regolabile con termostato da 0 a 60 °C - Spia luminosa per segnalazione rete.
- GB - Sturdy and compact structure. - Made from AISI 340 stainless steel. - Shock-proof heating elements. - Temperature adjustable by means of a thermostat ranging from 0 to 60°C. - Pilot light.
- DE - Robuste und kompakte Struktur. - Vollständig aus Edelstahl AISI 340. - Rohrheizkörper vor Stößen geschützt. - Temperatur-einstellung mit Thermostat von 0 bis 60 °C. - Kontrolllampe zur Anzeige der Netzspannung.
- FR - Structure solide et compacte. - Entièrement fabriquée en acier inox AISI 340. - Résistances blindées protégées contre les impacts accidentels. - Température réglable avec thermostat de 0 à 60 °C. - Témoin lumineux pour indiquer présence courant.

| Order Nr. | L · D · H cm | cm | Watt | V./Ph | °C | kg | Price |
|----------------|--------------|---------|------|-----------------|---------|----|--------------|
| ICA0001 | 50 · 50 · 9 | 50 · 50 | 430 | 230/1+N / 50 Hz | 0° 60°C | 15 | 489,- |



50 · 50 CM

- IT - Struttura robusta e compatta. - Costruita interamente in acciaio inox AISI 340. - Resistenze corazzate protette contro gli impatti accidentali. - Temperatura regolabile con termostato da 0 a 60 °C - Spia luminosa per segnalazione rete.
- GB - Sturdy and compact structure. - Made from AISI 340 stainless steel. - Shock-proof heating elements. - Temperature adjustable by means of a thermostat ranging from 0 to 60°C. - Pilot light.
- DE - Robuste und kompakte Struktur. - Vollständig aus Edelstahl AISI 340. - Rohrheizkörper vor Stößen geschützt. - Temperatur-einstellung mit Thermostat von 0 bis 60 °C. - Kontrolllampe zur Anzeige der Netzspannung.
- FR - Structure solide et compacte. - Entièrement fabriquée en acier inox AISI 340. - Résistances blindées protégées contre les impacts accidentels. - Température réglable avec thermostat de 0 à 60 °C. - Témoin lumineux pour indiquer présence courant.

| Order Nr. | L · D · H cm | cm | Watt | V./Ph | °C | kg | Price |
|----------------|--------------|---------|------|-----------------|---------|----|--------------|
| ICA0003 | 50 · 50 · 9 | 50 · 50 | 430 | 230/1+N / 50 Hz | 0° 60°C | 15 | 509,- |



50 · 50 CM

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.

