

# ELECTRIC APPLIANCES APPARECCHI ELETTRICI





**Dualit.**

**4 slot toaster**

Tostapane 4 fette  
Brotröster  
Grille pain  
Tostadora

art.	cm.	Kg.	kW
49801-04	36x21x22	4,25	2,2



**Dualit.**

**6 slot toaster**

Tostapane 6 fette  
Brotröster  
Grille pain  
Tostadora

art.	cm.	Kg.	kW
49801-06	46x21x22	5,1	3



**Dualit.**

**4 slice bun toaster**

Tostapane 4 fette  
Brotröster  
Grille pain  
Tostadora

art.	cm.	Kg.	kW
49802-04	36x21x22	4,52	1



**Dualit.**

**6 slice bun toaster**

Tostapane 6 fette  
Brotröster  
Grille pain  
Tostadora

art.	cm.	Kg.	kW
49802-06	46x21x22	5,52	1,5



**Conveyor Toaster**

Tostapane a nastro  
Durchlauf-Toaster  
Toaster convoyeur  
Tostador a túnel

art.	cm.	Kg.	kW
49803-02	37x64x40	20	2,8



**Conveyor toaster, CT540 B**

Tostapane a nastro doppia uscita  
Durchlauf toaster  
Toaster convoyeur  
Tostador a túnel

art.	cm.	Kg.	kW
49850-20	50x68x34,5	20	2,65



**Toaster, BAR 1000**

Tostapane  
Toast-/Überbackgerät  
Toaster  
Tostador de pan

art.	cm.	Kg.	kW
49850-65	45x28,5x30,5	10	2



**Contact grill, SAVOYE**

Grill a contatto  
Kontaktgrill  
Grill à contact  
Grill de contacto

art.	cm.	Kg.	kW
49850-22	33x38,5x22	18	2



**Contact grill, PANINI**

Grill a contatto

Kontaktgrill

Grill à contact

Grill de contacto

art.	cm.	Kg.	kW
49850-21	43x38,5x22	22,5	3

**Contact grill double plate, MAJESTIC**

Grill a contatto doppia piastra

Kontaktgrill, 2 Platten

Grill à contact, 2 plaques

Grill de contacto doble

art.	cm.	Kg.	kW
49850-23	60x38,5x22	33,5	2x2

**Contact sandwich toaster**

Grill a contatto

Sandwich-Toaster

Appareil croque monsieur

Grill de contacto

art.	cm.	Kg.	kW
49806-00	40x22x19	6	1,6

**Dualit.****Contact grill, PANINI XL**

Grill a contatto

Kontaktgrill

Grill à contact

Grill de contacto

art.	cm.	Kg.	kW
49850-19	41x62x34	32	3,6

**Glas ceramic contact grill, GVS 335**

Grill a contatto vetroceramica

Kontaktgrill, Glaskeramik-Platte

Grill à contact vitrocéramique

Grill de contacto vitrocerámica

art.	cm.	Kg.	kW
49850-18	39x60x26	14	3

**Salamander, SEM 600 PDS**

Salamandra

Salamanders mit PDS

Salamandre avec détection de plat

Salamandra con PDS

art.	cm.	Kg.	kW
49850-71	60x64x59	56	3

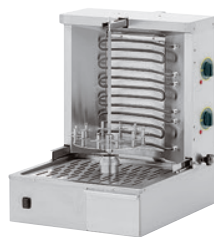




**Hot dog heater, CS 3 E**

Scalda würstel  
Würstchenwärmer  
Chauffe-saucisses  
Calentador de salchichas

art.	cm.	Kg.	kW
49850-61	44x30x40	9	0,65



**Kebab/Gyros grill, GR 40 E**

Griglia kebab/gyros  
Elektro-Dönergrill  
Gril à kebab/gyros  
Asador de kebab/gyros

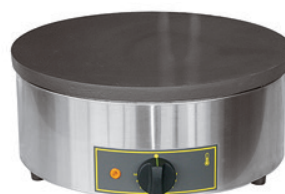
art.	cm.	Kg.	kW
49850-13	58x66x69,5	15	3,6



**Kebab/Gyros grill, GR 60 E**

Griglia kebab/gyros  
Elektro-Dönergrill  
Gril à kebab/gyros  
Asador de kebab/gyros

art.	cm.	Kg.	kW
49850-14	58x66x87	25	5,8



**Crepe machine, high-capacity, CFE 400**

Crepiera tonda, ad alto rendimento  
Crêpegerät  
Crêpière à haut rendement  
Crepera

art.	Ø cm.	h. cm.	Kg.	kW
49850-33	40	20	18	3,6



**Double crepe machine, CDE 400**

Crepiera doppia  
Crêpegerät, 2 Platten  
Crêpière double  
Crepera 2 placas

art.	Ø cm.	cm.	Kg.	kW
49850-11	40	45x50x24	23	3,6



**Eggs boiler, CO 60**

Bollitore uova  
Eierkocher  
Cuiseur à oeuf  
Caldera para huevos

art.	cm.	Kg.	kW
49850-36	21,5x43x25,5	4,5	1,2



**Multifunction oven, FC 280**

Forno multifunzione  
 Multifunktionsofen  
 Four multifonctions  
 Horno multifunción

art.	cm.	Kg.	kW
49850-73	46x55x35,5	20	1,5



**Multifunction oven, FC 380 TQ**

Forno multifunzione  
 Multifunktionsofen  
 Four multifonctions  
 Horno multifunción

art.	cm.	Kg.	kW
49850-75	55x55x35,5	22	2,4



**Multifunction oven, FC 60 TQ**

Forno multifunzione  
 Multifunktionsofen  
 Four multifonctions  
 Horno multifunción

art.	cm.	Kg.	kW
49850-76	59,5x61x59	38	3



**Fryer, FD 80 R**

Friggitrice  
 Fritteuse  
 Friteuse  
 Freidora

art.	cm.	kg./H	Kg.	kW
49850-41	26,5x45x36	15	8	3,6



**Fryer, FD 80 DR**

Friggitrice  
 Fritteuse  
 Friteuse  
 Freidora

art.	cm.	kg./H	Kg.	kW
49850-42	59x45x37	30	15	2x3,6



**Fryer, FD 50**

Friggitrice  
 Fritteuse  
 Friteuse  
 Freidora

art.	cm.	kg./H	Kg.	kW
49850-37	21,5x42,5x32	10	5	3,2





**Dish-warmer, DW106 / 110**

Scaldapiatti  
Rechaud  
Chauffe plats  
Calentador de platos

art.	cm.	Kg.	kW
49850-06	40x21,5x33,5	14	0,65
49850-10	40x21,5x47,5	25	1,3



**Ventilated warming display, WD 780 DI**

Espositore caldo ventilato  
Konvektion-Warme Theke  
Présentoir chaud à convection  
Expositor caliente con convección

art.	cm.	Kg.	kW
49850-70	78x49x64	35	1,8



**Warming display**

Vetrina riscaldata  
Warmhalte-Vitrine  
Vitrine chauffante  
Vitrina caliente

art.	GN	cm.	Kg.	kW	range
49850-43	1/1	59x35x28,5	12	0,65	+20 +95°C



**Warming display**

Vetrina riscaldata  
Warmhalte-Vitrine  
Vitrine chauffante  
Vitrina caliente

art.	GN	cm.	Kg.	kW	range
49850-44	2x 1/1	59x35x39	15	0,65	+20 +95°C



**Tapas display**

Vetrina antipasti  
Vorspeisen-Schaufenster  
Vitrine tapas  
Vitrina para tapas

art.	cm.	Kg.	W	range
49630-06	145x40x26	33	160	+2/+5°C



**Ice cream maker**

Macchina per gelato  
Eismaschine  
Machine à glace  
Maquinas helado

art.	cm.	lt.	kg/H	Kg.	kW
49949-19	51x31x35	1,5	3	30	0,4





**Dehydrator for fruits and vegetables**

Disidratatore per frutta e verdura

Dehydratisierapparat

Déshydrateur fruits et légumes

Deshidratador de frutas y verduras

art.	cm.	Kg.	kW	range
49953-02	43,5x29x21	3,6	0,53	+30 +80°C

**Supplied with 6 reversible trays. Timer up to 72 hours.**  
6 vassoi reversibili. Timer fino a 72 ore.



**Smoker, 2 levels**

Affumicatoio a 2 piani

Räucherofen

Fumoir

Ahumador

art.	cm.	Kg.	kW
49850-63	45x45x35	25	1,5



**Table-top cutter**

Cutter da tavolo

Gemüseschneidmaschine

Cutter à légumes

Cortador verduras

art.	cm.	lt.	Kg.	V
49979-03	32x52x62	3	12	115-220-240

**Single phase. Anodised aluminium, s/s container and blades, transparent lid.**  
Monofase. Alluminio anodizzato, contenitore e lame inox, coperchio trasparente.



**Electric peeler**

Pelatrice elettrica

Elektr. Schälmaschine

Eplucheur électrique

Pelador eléctrico

art.	cm.	Kg.
49750-00	25x16x21,5	2



**Dualit.**

**Waffle iron**

Macchina per cialde

Waffeleisen

Gufrier

Gofrera

art.	cm.	Kg.	kW
49809-00	40x22x19	5,5	1,6





**Single waffle iron, GESIMPLE**

Macchina per cialde  
Waffeleisen mit 1 Platte  
Gaufrier simple  
Gofrera singular

art.	cm.	Kg.	kW
49850-24	30,5x44x23	22	1,6

**Squares 20x25 mm.**



**Single waffle iron, GESIMPLE**

Macchina per cialde  
Waffeleisen mit 1 Platte  
Gaufrier simple  
Gofrera singular

art.	cm.	Kg.	kW
49850-25	30,5x44x23	22	1,6

**Squares 15x18 mm.**



**Single waffle iron, GESIMPLE**

Macchina per cialde  
Waffeleisen mit 1 Platte  
Gaufrier simple  
Gofrera singular

art.	cm.	Kg.	kW
49850-26	30,5x44x23	22	1,6



**Single waffle iron, GESIMPLE**

Macchina per cialde  
Waffeleisen mit 1 Platte  
Gaufrier simple  
Gofrera singular

art.	cm.	Kg.	kW
49850-27	30,5x44x23	22	1,6



**Single waffle iron, GES23**

Macchina per cialde  
Waffeleisen mit 1 Platte  
Gaufrier simple  
Gofrera singular

art.	cm.	Kg.	kW
49850-03	30,5x44x23	22	1,6



**Infrared lamp with warming plate**

Lampada ad infrarossi con piano caldo  
Infrarot Wärmebrücke mit Wärmeplatte  
Lampe infrarouge avec plaque chauffante  
Lámpara infrarrojos y placa caliente

art.	GN	cm.	kW
49993-21	1/1	38x53x70	0,5
49993-22	2/1	70x53x71	1,0
49993-23	3/1	103x53x70	1,5

**Curved plexiglass fender. Separate switches for plate and lamps. Adjustable thermostat +30°C +90°C.** – Parafiato in plexiglass curvo. Interruttori di accensione separati per piano caldo e lampade. Termostato regolabile +30°C +90°C.



**Infrared lamp**

Lampada ad infrarossi  
Infrarot Wärmebrücke  
Lampe infrarouge  
Lámpara infrarrojos

art.	GN	cm.	kW
49993-01	1/1	38x53x70	0,25
49993-02	2/1	70x53x71	0,50
49993-03	3/1	103x53x70	0,75

**Curved plexiglass fender.** – Parafiato in plexiglass curvo.

SS

SS







SS

**Warming plate**

Piano caldo  
Wärmeplatte  
Plaque chauffante  
Placa caliente

art.	GN	cm.	kW
49993-11	1/1	33x53x6	0,25
49993-12	2/1	66x53x6	0,50
49993-13	3/1	132x53x6	0,75

**Adjustable thermostat +30°C +90°C. – Termostato regolabile +30°C +90°C.**



SS

**Table with hot box**

Tavolino con box termico  
Tisch mit Hot Box  
Table avec hot box  
Carrito con hot box

art.	Ø cm.	h. cm.	W
44094-02	90/54,6	77	500

**Table with fold down flaps. – Tavolo con flaps pieghevoli.**



SS

**Table with hot box**

Tavolino con box termico  
Tisch mit Hot Box  
Table avec hot box  
Carrito con hot box

art.	Ø cm.	h. cm.	W
44094-04	90/54,6	78,6	500

**Table with fold down flaps. With capsizable top for stacking when not in use. Tavolo con flaps pieghevoli. Ribaltabile e impilabile quando non in uso.**



SS

**Table with hot box**

Tavolino con box termico  
Tisch mit Hot Box  
Table avec hot box  
Carrito con hot box

art.	Ø cm.	h. cm.	W
44094-06	90/73	76	500

**Table with fold down flaps. Foldable for saving space when not in use. – Tavolo con flaps pieghevoli. Pieghevole per ridurre l'ingombro quando non in uso.**

**Mixer/liquidiser combi unit**

Combi mixer/frusta  
Kombigerät  
Combiné mixeur-fouet  
Brazo triturador/batidor, unidad combinada

art.	h. cm.	Kg.	kW	rpm
49907-01	79	4,95	0,35	15000

**For containers up to 100 liters. – Per contenitori fino a 100 litri.**

**Liquidiser**

Mixer  
Stabmixer  
Mixeur  
Brazo triturador

art.	h. cm.	Kg.	kW	rpm
49907-06	55,5	1,45	0,25	15000

**For containers up to 30 liters. – Per contenitori fino a 30 litri.**





**Wall rack**

Supporto murale  
Wandständer  
Support mural  
Soporte mural

art.

49907-AA



SS

ABS

**Mini mixer**

Mini mixer  
Mini-Stabmixer  
Mini mixeur  
Mini batidora

art.	h. cm.	Kg.	kW	rpm
49808-00	40	0,78	0,45	12500-14000



**Liquidiser**

Mixer  
Stabmixer  
Mixeur  
Brazo triturador

art.	h. cm.	Kg.	kW	rpm
49911-24	24	1,4	0,27	2000-12500
49916-25	25	3,0	0,27	2300-9600
49916-35	35	3,3	0,35	2300-9600
49916-45	45	4,9	0,44	1500-9000
49916-55	55	5,2	0,75	9000



**Mixer/liquidiser combi unit**

Combi mixer/frusta  
Kombigerät  
Combiné mixeur-fouet  
Brazo triturador/batidor, unidad combinada

art.	h. cm.	Kg.	kW	rpm
49911-19	19	1,9	0,25	2000-12500
49911-30	30	3,1	0,30	2300-9600
49911-35	35	5,9	0,44	1500-9000
49911-45	45	6,1	0,50	1500-9000



**Juice extractor J80 Ultra**

Centrifuga  
Fruchtpresse  
Centrifugeur-presse agrumes  
Centrifugadora/exprimidor jugos

art.	cm.	kg/H	Kg.	kW	rpm
49949-20	23,5x42x50,5	60	11	0,7	3000



**Vegetable preparation machine CL 50 Ultra**

Tagliaverdure  
Gemüseschneidmaschine  
Coupe-légumes  
Cortador verduras

art.	cm.	Kg.	kW	rpm
49940-01	30x36x55,5	15	0,55	375

**Suitable also for cutting mozzarella. For cutting discs contact our customer service. – Ideale anche per tagliare mozzarella. Per i dischi di taglio contatta il ns customer service.**

**Cutter & vegetable slicer R301 Ultra**

Combinato cutter/tagliaverdure  
Gemüseschneid/- u. Schälmaschine  
Cutter/Coupe-légumes  
Cortador verduras

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm
49942-01	28,5x36x40	3,7	14	0,65	1500

**For cutting discs contact our customer service.**

Per i dischi di taglio contatta il ns customer service.

**Cutter & vegetable slicer R502 VV**

Combinato cutter/tagliaverdure  
Gemüseschneid/- u. Schälmaschine  
Cutter/Coupe-légumes  
Cortador verduras

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm
49942-03	35,5x30x65,5	5,5	30	1,3	300-3500

**For cutting discs contact our customer service.**

Per i dischi di taglio contatta il ns customer service.

**Table-top cutter R4**

Cutter da tavolo  
Gemüseschneidmaschine  
Cutter à légumes  
Cortador verduras

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm
49943-01	21x32x43	4,5	17	0,9	1500/3000

**Table-top cutter R5 plus**

Cutter da tavolo  
Gemüseschneidmaschine  
Cutter à légumes  
Cortador verduras

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm
49943-02	28x34x48	5,5	24	1,2	1500/3000

**Emulsifier-mixer Blixer 4**

Omogeneizzatore  
Mixgerät  
Emulsionneur-mixer  
Omogenizador/emulsificador

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm
49944-01	46x22,5x30,5	4,5	18	1	1500/3000

**Emulsifier-mixer Blixer 4 VV**

Omogeneizzatore  
Mixgerät  
Emulsionneur-mixer  
Omogenizador/emulsificador

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm
49944-02	46x22,5x30,5	4,5	18	1,1	300-3500







**Sieving juicer C80**

Centrifuga  
Passiermaschine  
Centrifugeuse  
Centrifugadora

art.	cm.	kg./H	Kg.	kW	rpm
49946-01	61x36x54	50	21	0,65	1500



**Citrus fruit squeezer**

Spremiagrumi  
Zitruspresse  
Presse agrumes  
Exprimidor cítricos

art.	cm.	Kg.	kW	rpm
49922-01	20x30x35	5	0,13	1500



**Citrus fruit squeezer**

Spremiagrumi  
Zitruspresse  
Presse agrumes  
Exprimidor cítricos

art.	cm.	Kg.	kW	rpm
49922-02	20,5x30,5x49	10	0,23	1500-1800



**Citrus fruit squeezer**

Spremiagrumi  
Zitruspresse  
Presse agrumes  
Exprimidor cítricos

art.	cm.	Kg.	kW	rpm
49922-03	20x30x38	10	0,23	1500-1800



**Citrus fruit squeezer**

Spremiagrumi  
Zitruspresse  
Presse agrumes  
Exprimidor cítricos

art.	cm.	Kg.	kW	rpm
49922-04	24x40x49	10	0,275	1500-1800



**Juice extractor**

Centrifuga, spremisucchi  
Fruchtpresse  
Centrifugeur-presse agrumes  
Centrifugadora/exprimidor jugos

art.	cm.	Kg.	kW	rpm
49922-06	26x47x45	16	0,8	3000-3300



**Ice crusher**  
Spaccaggiaccio  
Eiszerstosser  
Broyeur à glace  
Triturador de hielo

art.	cm.	Kg.	kW	rpm
49922-08	24x35x47	10	0,13	73-89



**Drink Mixer**  
Frullino frappè  
Getränkemixer  
Shaker électrique  
Batidora para batidos

art.	cm.	Kg.	kW	rpm
49949-09	18,6x18x53	6	0,12	8000-16000

**Equipped with 3 stirrers and 2 bowls, s/s and polycarbonate.**  
Fornito di 3 utensili agitatori e 2 bicchieri, inox e policarbonato.



**Blender**  
Frullatore  
Getränkemixer  
Mixeur  
Licuadora

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm
49922-22	30x22x56,6	2	11	1,2	500-15000
49922-23	30x22x56,6	4	11	1,2	500-15000

**Stainless steel bowl. – Bicchieri inox.**



**BPA FREE**

**Blender**  
Frullatore  
Getränkemixer  
Mixeur  
Licuadora

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm
49922-20	30x22x56,6	2	11	1,2	500-15000
49922-21	30x22x56,6	4	11	1,2	500-15000

**Clear bowl BPA Free. – Bicchieri trasparente BPA Free.**



**Blender**  
Frullatore  
Getränkemixer  
Mixeur  
Licuadora

art.	cm.	Kg.	kW
49922-09	20x47x44	9	3

**Clear bowl BPA Free. – Bicchieri trasparente BPA Free.**

**BPA FREE**



**Citrus fruit squeezer**  
Spremiagrumi  
Zitruspresse mit Spritzschutz  
Presse agrumes  
Exprimidora

art.	cm.	Kg.	kW	rpm
49958-00	31x22x34	8	0,3	1400





**Lever citrus fruit squeezer**

Spremiagrumi a leva  
Zitruspresse mit Pressarm  
Presse agrumes à levier  
Exprimidora

art.	cm.	Kg.	kW	rpm
49959-00	31x22x35	9	0,34	1400



**Blender**

Frullatore  
Getränkemixer  
Mixeur  
Licuadora

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm
49956-01	20x20x46	1,7	4	0,4	10000-15000

**Plastic bowl. – Bicchiera plastica.**



**Blender**

Frullatore  
Getränkemixer  
Mixeur  
Licuadora

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm
49957-00	23x23x52	3	5,5	1	12000-22000

**Stainless steel bowl. – Bicchiera inox.**



**Ice crusher**

Tritaghiaccio  
Eiszerstosser  
Broyeur à glace  
Trituradora de hielo

art.	cm.	Kg.	kW	rpm
49960-00	42x21x29	11	0,34	1400



**Drink mixer**

Frullino  
Getränkemixer  
Shaker électrique  
Licuadora

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm
49955-01	20x22x50	0,8	2,8	0,12	15000

**Plastic bowl. – Bicchiera plastica.**



**Rice steamer**

Cuoci riso a vapore  
Reiskocher  
Cuit riz  
Olla arrocera

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	kW
49954-21	5,0	35	21	3





SS

**Steamer**

Vaporiera  
Dampfer  
Cuit vapeur  
Olla para cocinar al vapor

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	Kg.	V	kW
49954-18	38	46	15	7	230	2

+70°C +80°C



SS

**Water boiler with tap**

Bollitore per acqua con rubinetto  
Wasserkocher mit Hahn  
Chauffe-eau avec robinet  
Calentador de agua con grifo

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	Kg.	V	kW
49954-20	37	48	20	5,7	230	2,1

+30°C +100°C

**Planetary mixer**

Impastatrice planetaria  
Knet- u. Schlagmaschine  
Batteur-mélangeur  
Batodira planetaria

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm
49947-08	30x40x58	7,6	27	0,18	1420

3 speeds. Timer 0-15 min. – 3 velocità. Timer 0-15 min.

**Planetary mixer**

Impastatrice planetaria  
Knet- u. Schlagmaschine  
Batteur-mélangeur  
Batodira planetaria

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm
49945-05	38x31x45,5	5	15	0,75	40:260

10 speeds. – 10 velocità.



SS

**Microwave oven - PROG**

Forno microonde  
Mikrowelle  
Four à micro-ondes  
Microonda

art.	cm.	lt.	Kg.	kW
49997-12	54,2x46,1x32,9	30	18	1,6

5 power levels. Time key X2. Digital timer. 3 cooking stages, 5 power levels.  
10 programmable keys. 20 programs.

5 livelli di potenza, da 200 a 1000W. Tasto tempo X2. Timer digitale. 3 stadi cottura e 5 livelli di potenza. 10 tasti programmabili. 20 programmi.



SS

**Microwave oven - SELF**

Forno microonde  
Mikrowelle  
Four à micro-ondes  
Microonda

art.	cm.	lt.	Kg.	kW
49997-13	54,2x46,1x32,9	30	18	1,6

Time key X2. Digital timer. "START" button preprogrammed "1 minute" at full power. Parameters customizable.

Tasto tempo X2. Timer digitale. Tasto "START" pre-programmato "1 minuto" a piena potenza. Parametri pre-impastati personalizzabili.





**Sous-vide cooking device**

Apparecchio per cottura sottovuoto

Sous-Vide Garer

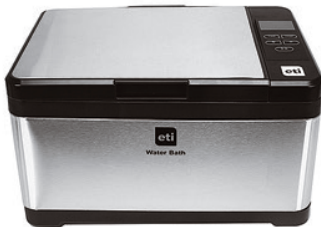
Cuiseur bain marie - sous vide

Equipo para cocinar al vacío

art.	cm.	lt.	Kg.	kW
49954-22	36x29,2x29	11	5,9	0,85

**Cooks food in vacuum-sealed pouches submerged in a water bath held at a precisely-controlled temperature from 30°C to 100°C.**

Per cuocere a bagnomaria in buste sottovuoto. La temperatura è mantenuta precisamente costante e può essere regolata da 30°C a 100°C.



SS

**Sous-vide water bath**

Apparecchio per cottura sottovuoto

Sous-Vide Garer

Cuiseur bain marie - sous vide

Equipo para cocinar al vacío

art.	cm.	lt.	Kg.	kW
49952-08	22x25x38	8	4	0,8

**LED touch screen controls. The temperature can be set between 30 and 90°C and time between 0 and 99 hours. Stainless steel lid and wire rack included.**

Controlli touchscreen a LED. La temperatura può essere impostata tra 30 e 90°C, tempo tra 0 e 99 ore. Coperchio e griglia in acciaio inossidabile inclusi.



**Soft cooker**

Apparecchio per cottura sottovuoto

Sous-Vide-Garer

Thermoplongeur

Máquina para cocinar al vacío

art.	cm.	Kg.	kW
49851-10	16,4x22x41,5	8	0,2

**Stainless steel structure. Suitable for containers up to 60 liters. Min. height of the tank 180 mm, electronic temperature control with 1/10°C precision, adjustable temperature 0>95°C. Pump for water circulation. Acoustic timer. Possibility to memorize up to 20 programs. Level sensor for lack of water.**

Struttura in acciaio inox. Per recipienti fino a 60 litri. Altezza minima del recipiente 180 mm, controllo elettronico della temperatura con precisione al 1/10°C, temperatura regolabile 0>95°C. Pompa per la circolazione dell'acqua. Timer acustico. Possibilità di memorizzare fino a 20 programmi. Sensore di livello per mancanza acqua.



**Induction cooker TC 3500**

Piastra ad induzione  
Induktionsplatte  
Plaque à induction  
Placa de inducción

art.	cm.	Kg.	kW
49998-35	35,5x46x11	5,5	3,5

**Stainless steel body, Schott Ceran surface. Thermocontrol. 12 power levels. Temperature preselection 60-240°C. Timer 23 hours 59 min.**  
Corpo in acciaio inox, piano Schott Ceran. Thermocontrol. 12 livelli di potenza. Preselezione temperatura 60-240°C. Timer 23 ore 59'.

**Induction cooker**

Piastra ad induzione  
Induktionsplatte  
Plaque à induction  
Placa de inducción

art.	cm.	Kg.	kW
18162-RA	30x37x10	6	2,7

**Stainless steel body, Schott ceran surface. Timer 0-180 min. 10 power levels. Temperature range 60-240°C.** – Corpo inox, piano Schott ceran. Timer 0-180 min. 10 livelli di potenza. Temperatura 60-240°C.

**Induction cooker, to be built into counter**

Piastra ad induzione da incasso  
Induktionsplatte, thekereinbau  
Plaque à induction encastrable  
Placa de inducción para empotar

art.	cm.	Kg.	kW
18162-RB	36X38x12,5	5,7	3,5

**Schott ceran surface. Timer 0-180 min. 10 power levels. Temperature range 60-240°C.** – Piano Schott ceran. Timer 0-180 min. 10 livelli di potenza. Temperatura 60-240°C.

**Induction cooker, to be built into counter**

Piastra ad induzione da incasso  
Induktionsplatte, thekereinbau  
Plaque à induction encastrable  
Placa de inducción para empotar

art.	cm.	Kg.	kW
49998-20	35,5x35,5x6	3,4	2

**Schott ceran surface. 5 power levels. Temperature range 60-240°C.**  
Piano Schott ceran. 5 livelli di potenza. Temperatura 60-240°C.

**Induction station**

Stazione induzione  
Induktionsstation  
Station d'induction  
Estación inducción

art.	Ø cm.	cm.	V	W
49999-04	24	35,4x32,5x19	220-240	900

**Induction plate with temperature regulator 60>140°C. Black metal support, walnut wood insert and stainless steel frame.**

Piastra a induzione con regolatore di temperatura 60>140°C. Supporto in metallo nero, inserto in legno di noce e cornice inox.

**Coffee percolator**

Percolatore per caffè  
Kaffee-Perkolator  
Percolateur à café  
Percolator de café

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	W
49846-05	28	38,5	4,5	950
49846-09	28	38,5	9,2	950
49846-15	33	54,0	15,0	1650

NEW

SS







SS

**Samovar PYRAMID**

Samovar  
Samovar  
Samovar  
Samovar

art.	cm.	lt.	W
49856-04	35,5x30x45,2	4+1,2	2500

**Teapot with strainer. Cable length approx. 130 cm. With 2 heating elements 2000W and 500W.** – Teiera con colino. Lunghezza cavo circa 130 cm. Con 2 resistenze 2000W e 500W.



SS

**Samovar 2017**

Samovar  
Samovar  
Samovar  
Samovar

art.	cm.	lt.	W
49854-03	31x27,5x48,5	3+1,2	1500

**Teapot with strainer, cable length approx. 130 cm.**  
Teiera con colino. Lunghezza cavo circa 130 cm.



SS

**Samovar ROMANOV**

Samovar  
Samovar  
Samovar  
Samovar

art.	cm.	lt.	W
49855-05	34x27x59	5+1,3	1800

**Teapot with strainer. Cable length approx. 100 cm. With 2 heating elements 1300W and 500W.** – Teiera con colino. Lunghezza cavo circa 100 cm. Con 2 resistenze 1300W e 500W.



SS

**Samovar 3006C**

Samovar  
Samovar  
Samovar  
Samovar

art.	cm.	lt.	W
49854-06	35,5x30x45,2	6+1,5	2500

**Teapot with strainer. With 2 heating elements 2000W and 500W.**  
Teiera con colino. Con 2 resistenze 2000W e 500W.



SS

**Samovar SORAYA**

Samovar  
Samovar  
Samovar  
Samovar

art.	cm.	lt.	W
49855-10	35,2x44,5x69	10+1,6	3000

**Teapot with strainer. Cable length approx. 130 cm. With 2 heating elements 2300W and 700W.** – Teiera con colino. Lunghezza cavo circa 130 cm. Con 2 resistenze 2300W e 700W.



SS

**Samovar KATHARINA**

Samovar  
Samovar  
Samovar  
Samovar

art.	cm.	lt.	W
49855-15	39,5x44,5x74,5	15+2	3000

**Teapot with strainer. Cable length approx. 130 cm. With 2 heating elements 2300W and 700W.** – Teiera con colino. Lunghezza cavo circa 130 cm. Con 2 resistenze 2300W e 700W.



SS

**Chocolate fountain**  
Fontana cioccolato  
Schokoladenbrunnen  
Fontaine à chocolat  
Fuente para chocolate

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	W
42982-08	38	80	3,5	370

**230V-50Hz-Amps 1,6A. Minimum quantity of chocolate necessary for operation is about 3.5 kg, the maximum is 8 kg.** – Quantità minima di cioccolato richiesta per funzionare è di circa 3,5 kg e può contenerne fino a 8 kg.



PP

SS

**Soup kettle**  
Zuppiera  
Suppenwärmer  
Marmite à soupe  
Marmita para sopa

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	W
49847-38	38	36,5	10	450-550



**Soup kettle**  
Zuppiera  
Suppenwärmer  
Marmite à soupe  
Marmita para sopa

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	W
49847-08	33	37	10	400



**Raclette maker**  
Macchina per raclette  
Raclette Tischgerät  
Appareil à raclette  
Máquina raclette

art.	cm.	V	W
42420-06	44,5x21,5x30	230	850

**Foldable model with transport hook. 2 heating ramps, adjustable height. Suitable for cheese size 1/6 to 1/3 of a wheel. In stainless steel and painted steel.** – Modello pieghevole con gancio di trasporto. 2 rampe di riscaldamento, altezza regolabile. Adatto per formaggi da 1/6 a 1/3 di una forma. In acciaio inossidabile e acciaio verniciato.



**Raclette maker**  
Macchina per raclette  
Raclette Tischgerät  
Appareil à raclette  
Máquina raclette

art.	cm.	V	W
42420-08	46x26,5x40	230	850

**Tiltable and easily removable cheese holder. Heating block adjustable height. Ideal for 6-8 people, 1/2 shape. Cheese holder in stainless steel and epoxy painted steel structure.** – Porta formaggio inclinabile e facilmente rimovibile. Blocco riscaldante regolabile in altezza. Ideale per 6-8 persone, 1/2 forma. Porta formaggio in acciaio inossidabile e struttura in acciaio verniciato epossidico.



**Raclette maker, 4 pans**  
Macchina per raclette, 4 padelle  
Raclette Tischgerät, 4 Pfannen  
Appareil à raclette, 4 poêlons  
Máquina raclette

art.	cm.	W
41318-00	51x10x12	600

**Non-stick upper plate for all cooking (vegetables, meats, etc.).**  
Piastra superiore antiaderente per tutte le cotture (verdure, carne, ecc.).





**Sugar lamp**

Lampada per zucchero  
Zuckerlampe  
Lampe à sucre  
Lámpara para azúcar

art.	cm.	Kg.
47840-11	61x41x50	6,4

**Stainless steel. Infrared lamp, 3 selection powers 500-1000-1500W. Cable included.** – Acciaio inox. Lampada infrarossi con 3 potenze selezionabili, 500-1000-1500W. Incl. cavo di alimentazione.



**Spray gun**

Pistola  
Sprühpistole  
Pistolet  
Pistola

art.	ml.	Kg.	W	rpm
47848-07	700	1,1	60	280

**Usable for hot liquids max. 65 °C. Equipped with nozzle 0,6 mm.**  
Per liquidi caldi max. 65°C. Bocchetta in dotazione da 0,6 mm.



ABS

**Tempering unit**

Temperatrice  
Temperiergerät  
Tempéreuse  
Templadora

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
47698-01	20,5	21,2	1,7

**For ice cream parlours, ideal for chocolate coatings of ice creams on sticks. Can be used straight on the counter. Removable anodized aluminum tank.**  
Per gelaterie, ideale per coperture in cioccolato di gelati e semifreddi su stecco. Può essere utilizzato direttamente sul banco. Vasca estraibile in alluminio anodizzato.



ABS

**Tempering unit**

Temperatrice  
Temperiergerät  
Tempéreuse  
Templadora

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
47698-02	26	16	1,8

**Mini dry melter, allows to process tiny chocolate quantities without any waste. Practical removable tank.** – Mini scioglitore a secco, adatto per piccole produzioni senza sprechi. Pratica vasca estraibile.



SS

ABS

**Tempering unit**

Temperatrice  
Temperiergerät  
Tempéreuse  
Templadora

art.	cm.	lt.
47698-03	40x24x13,5	3,6
47698-06	40x33x13,5	6,0

**Analog tempering units. Housing made with heat-resistant plastic. Removable stainless steel tank. UK/US/JAPAN/AUSTRALIA/CHINA wirings upon request.**  
Temperatrici analogiche. In materiale plastico termoresistente. Vasca inox removibile. Su richiesta cablaggio GB/USA/GIAPPONE/AUSTRALIA/CINA.



SS

ABS

**Tempering unit, digital**

Temperatrice digitale  
Temperiergerät, digital  
Tempéreuse digitale  
Templadora digital

art.	cm.	lt.
47698-07	40x33x13,5	6,0

**Made of heat-resistant plastic material, stainless steel tank and lid, thermal probe for chocolate temperature control. Tempering manually adjustable or following the 3 programs depending on the type of chocolate: white, milk and dark.** – In materiale plastico termoresistente, vasca e coperchio in acciaio inox, sonda termica per la regolazione della temperatura del cioccolato. Temperaggio regolabile manualmente o seguendo i 3 programmi in base al tipo di cioccolato: bianco, al latte e fondente.



**Airbrush compressor**

Compressore per penna aerografa

Airbrush Kompressor

Compresseur

Compresor

art.	cm.	W
47844-06	16x30x23	200

**Cap. 4 bar.****Caramelizer**

Caramellizzatore

Caramelisiert-Eisen

Carameliseur

Quemador

art.	Ø cm.	W
47847-10	10	0,65
47847-12	12	1,00

**Caramelizer**

Caramellizzatore

Caramelisiert-Eisen

Carameliseur

Quemador

art.	l. cm.	W
47847-23	23	1,5

**Meat mincer**

Tritacarne

Fleischwolf

Hachoir

Picadora de carne

art.	cm.	Kg.	kW
49921-00	18x42x43	6	0,35

**Gravity slicing machine**

Affettatrice a gravità

Schräg Aufschnittmaschine

Trancheuse à gravité

Cortadora de gravedad

art.	Ø cm.	cm.	Kg.	rpm
49975-19	19,5	52x36x31,5	10	300
49975U19*	19,5	52x36x31,5	10	300

**\*Extra CE. Built-in blade sharpener. – Extra CE. Affilatoio fisso.****Gravity slicing machine**

Affettatrice a gravità

Schräg Aufschnittmaschine

Trancheuse à gravité

Cortadora de gravedad

art.	Ø cm.	cm.	Kg.	rpm
49975-25	25	62x42,5x37	15,5	300
49975U25*	25	62x42,5x37	15,5	300

**\*Extra CE. Built-in blade sharpener. – Extra CE. Affilatoio fisso.**



**Gravity slicing machine**

Affettatrice a gravità  
Schräg Aufschnittmaschine  
Trancheuse à gravité  
Cortadora de gravedad

art.	Ø cm.	cm.	Kg.	rpm
49975-22	22	58x40,5x34	10	300
49975U22*	22	58x40,5x34	10	300

\*Extra CE. Built-in blade sharpener. – Extra CE. Affilatoio fisso.



**Gravity slicing machine**

Affettatrice a gravità  
Schräg Aufschnittmaschine  
Trancheuse à gravité  
Cortadora de gravedad

art.	Ø cm.	cm.	Kg.	rpm
49975-30	30	65x49,5x44	23	300
49975U30*	30	65x49,5x44	23	300

\*Extra CE. Built-in blade sharpener. – Extra CE. Affilatoio fisso.

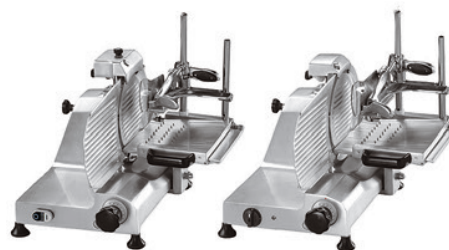


**Gravity slicing machine**

Affettatrice a gravità  
Schräg Aufschnittmaschine  
Trancheuse à gravité  
Cortadora de gravedad

art.	Ø cm.	cm.	Kg.	rpm
49975-35	35	89x58,5x48	36	260
49975U35*	35	89x58,5x48	36	260

\*Extra CE. Built-in blade sharpener. – Extra CE. Affilatoio fisso.



**Vertical slicing machine**

Affettatrice verticale  
Vertikal Aufschnittmaschine  
Trancheuse verticale  
Cortadora vertical

art.	Ø cm.	cm.	Kg.	rpm
49974-25	25	53x52x50	24	300
49974U25*	25	53x52x50	24	300

\*Extra CE. – Extra CE.



**Vertical slicing machine**

Affettatrice verticale  
Vertikal Aufschnittmaschine  
Trancheuse verticale  
Cortadora vertical

art.	Ø cm.	cm.	Kg.	rpm
49974-30	30	53x52x50	27	300
49974U30*	30	53x52x50	27	300

\*Extra CE. – Extra CE.





SS

**Sieve**

Passaverdura  
Passiergerät  
Moulin  
Molino

art.	Ø cm.	h. cm.	kg./H	Kg.	W
49879-37	37	108	300	23,5	600

**Threephase motor 380V. Disc 3 mm.** – Motore trifase 380V. Griglia 3 mm.



SS

**Can opener**

Apriscatole  
Dosenöffner  
Ouvre-boîte  
Abrelatas

art.	cm.	Kg.
49814-00	44x25x75	13

**Dual speed motor. Opens all can shapes from 50 to 270 mm height.**  
Motore a 2 velocità. Per formati scatola da 50 a 270 mm di altezza.



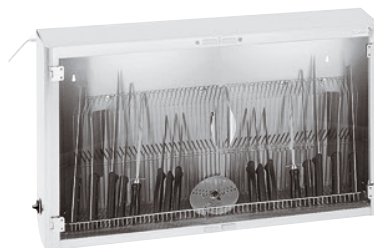
SS

**Knife sterilizer**

Sterilizzatore per coltelli  
Messerentkeimer  
Armoire de sterilisation  
Esterilizador para cuchillos

art.	cm.	W
49871-10	57,5x17x60	15

**Plexiglas door, magnetic lock. Timer setting from 0 up to 2 hours. Door with stop device when opening. Protection IP 24.**



SS

**Knife sterilizer**

Sterilizzatore per coltelli  
Messerentkeimer  
Armoire de sterilisation  
Esterilizador para cuchillos

art.	cm.	W
49871-20	103x17x60	30

**Porta in plexiglas, chiusura magnetica. Programmabile da 0 a 2 ore. Dispositivo d'arresto all'apertura porta. Indice di protezione IP 24.**



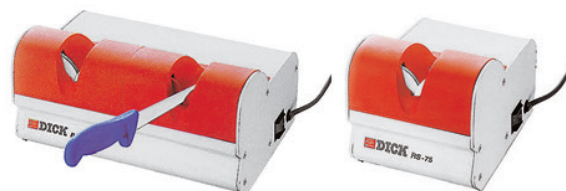
Etlund

**Knife sharpener**

Affilacoltelli  
Messerschleifapparat  
Aiguiseur  
Afilador

art.	cm.	Kg.	W	rpm
49872-00	25x10x12	4	172	1550

**ABS knife guide. Pressure sensitive motor shuts down automatically.**  
Guida in ABS estraibile. Motore con dispositivo autobloccante.

**Knife sharpener**

Affilacoltelli  
Messerschleifapparat  
Aiguiseur  
Afilador

art.	cm.	Kg.
49741-15	23x33x16	6,4
49741-07	23x16x16	4,6

