

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 1 di 91

2183 Apparecchio scalda würstel con 7 cilindri rotativi

Prezzo di Stima € 528,00

Prezzo Offerta € 200,64



Apparecchio per cuocere e scaldare würstel. Cottura rapida ed uniforme che conferisce ai prodotti sapore e colorazione tipici della cottura alla griglia senza doverli girare manualmente. Carcassa in acciaio inox, rulli in acciaio inox AISI304, resistenze elettriche corazzate poste all'interno dei rulli, cassetto raccolta residui di cottura, 3 livelli di potenza di cottura. N. 7 rulli di lunghezza 350 mm e diametro rulli 25 mm. Capacità 12 wurstel. Zona di cottura comandata da regolatore di energia.

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,56

Energia :Ele

Dimensioni mm. 580X305X222

Temperatura :+50°C/+300°C

Kg. :13

Capacità :12 Würstel

Cilindri rotativi :7

Disponibile in Italia

2184 Apparecchio scalda würstel con 9 cilindri rotativi

Prezzo di Stima € 590,00

Prezzo Offerta € 295,00

Apparecchio scaldare würstel e salsicce. Cottura rapida ed uniforme che conferisce ai prodotti sapore e colorazione tipici della cottura alla griglia senza doverli girare manualmente. Carcassa in acciaio inox, rulli in acciaio inox AISI304, resistenze elettriche corazzate poste all'interno dei rulli, cassetto raccolta residui di cottura, 3 livelli di potenza di cottura. N. 9 rulli di lunghezza 350 mm e diametro rulli 25 mm. Capacità 16 wurstel. Zona di cottura comandata da regolatore di energia. Costruzione in acciaio inox. Regolatore di energia e spia di inserimento resistenza. Modello per grigliare i würstel su cilindri inox rotanti e riscaldati. Temperatura regolabile fino a 250°C tramite termostato.



Disponibili 8 PEZZI

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,72

Energia :Ele

Dimensioni mm. 580X385X222

Temperatura :+50°C/+300°C

Kg. :15

Capacità :16 Würstel

Cilindri rotativi :9

Disponibile in Italia

ACB001V Bagnomaria a gas cap. 1x gn/1/1 h=150mm. su base aperta

Prezzo di Stima € 1.620,00

Prezzo Offerta € 810,00



La gamma consente di scegliere tra due modelli elettrici ed uno a gas. • Le vasche d'acciaio inox 18/10 AISI 304, completamente stampate, consentono una pulizia rapida e sicura. Sono adatte al contenimento di bacinelle GastroNorm di profondità fino a 150 mm. • Le temperature in vasca sono regolabili da 30°C a 90°C. • Il modello con riscaldamento a gas utilizza un bruciatore controllato da una valvola termostatica con termocoppia di sicurezza e accensione piezoelettrica. • Nei modelli elettrici, il riscaldamento è garantito da resistenze affogate nel silicone ed applicate esternamente alla vasca. Sono comandate da un termostato di lavoro e uno di sicurezza con spie luminose di controllo. • La struttura portante, i rivestimenti e i piedini, da 1"3/4" di diametro, regolabili in altezza, sono completamente in acciaio inox.

Ultimo PEZZO

Energia :Gas

Dimensioni mm. 400X700X885

Temperatura :+30/+90°C

Kg. :63

Capacità :GN 1/1 H=150 MM

Disponibile in Germania

7BME4 Bagnomaria elettrico da banco gn 1/1

Prezzo di Stima € 1.690,00

Prezzo Offerta € 642,20

Bagnomaria elettrico da banco gn 1/1



Ultimo PEZZO

Volt :230

Dimensioni mm. 400X700X250

Kg. :15

Disponibile in Italia

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 2 di 91

AFB0003 Bagnomaria elettrico, base aperta, 305x630x155mm

Prezzo di Stima € 3.190,00

Prezzo Offerta € 1.595,00



Disponibile in Germania

Bagnomaria elettrico, 1 vasca dim. 305x630x155h. su armadio aperto passante. Piano vasca, falso fondo in acciaio inox 18/10. Rinforzi interni in materiale anticorrosione spessore 2 mm. Rivestimenti esterni in acciaio AISI 304 spessore 0,8 mm. Fondi in acciaio AISI 430 spessore 0,8 mm. Vasca con scarico acqua frontale, a mezzo rubinetto a sfera. Vasca adatta per l'inserimento di bacinelle GN fino a h. 150 mm. Falso fondo in dotazione. Interruttore generale. Termostato regolabile da 30° a 90° C. Resistenze corazzate poste esternamente alla vasca. Lampade spia di segnalazione inserimento alimentazione elettrica e funzionamento resistenze. Nr. 1 resistenza x 2,2 kW. Voltaggio VAC 230+ 1 50+60 Hz. Allestimento su armadio aperto passante. (Bacinelle escluse).

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1-Freq :50-

KW EI :2.2

Energia :Ele

Dimensioni mm. 500X1100X850

Kg. :60

BGH2TG/FSR Banco vetrina refig./bagnomaria per kebab cap.4xGN1/1 piano lavoro in granito 2 porte-ESPOSIZIONE

Prezzo di Stima € 4.438,00

Prezzo Offerta € 2.219,00

Articolo corrispondente a IEC0050



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50 Hz-

KW EI :1,35

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1450X800X1320

Temperatura :-2°C/+8°C &

+45°C/+90°C

Kg. :140

Capacità :4x GN1/1 h=100

VST700H Base di appoggio con supporto per 6 teglie per forni vp704

Prezzo di Stima € 670,00

Prezzo Offerta € 335,00



Disponibile in Italia

Base di appoggio con supporto per 6 teglie per forni VP704

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.160

Dimensioni mm. 700X600X950

Kg. :21

BNB0040/FX Base freezer con 1 cassetti GN 2/1 e touch digital per apparecchiature di cottura, l=1200 mm

Prezzo di Stima € 6.269,00

Prezzo Offerta € 3.134,50

Progettata per l'installazione sul blocco di cottura modulare. Installazione è possibile combinare sotto la cucina, griglia o il Fry Top con la base refrigerata/freezer e ottenere una singola attrezzatura che consente di incrementare la produttività, facilitare le operazioni di cottura e migliorare l'organizzazione in cucina. L'unità viene fornita con piedini di 50mm di altezza in acciaio inox regolabili. Temperatura regolabile tra modalità refrigerata (da -20°C a -8°C). Superficie della parte superiore e inferiore forata per una migliore circolazione dell'aria. Circolazione forzata dell'aria per una veloce fase di raffreddamento ed un'uniforme distribuzione della temperatura. Pannello frontale in acciaio inox con rete metallica in acciaio inox facilmente rimovibile per l'accesso e la pulizia dei componenti principali. Costruzione in acciaio inox con finitura Scotch Brite a garanzia di elevati livelli di igiene. Compressore incorporato. Privo di CFC (refrigerante tipo: R404a, - schiumatura: ciclopentano).



Ultimo PEZZO

Volt :220

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,900

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1200X700X600

Temperatura :-10°C/-20°C ventilated

Temperatura ambiente :+43°C

Ref. Gas :R404A

Kg. :105

Capacità :1 drawer GN 2/1, h=150 mm

Acciaio :304

Spessore isolamento :50 mm

Disponibile in Italia

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 3 di 91

HCE2016/FX Base refrigerata con 6 cassetti GN 1/3 per apparecchiature di cottura 700, l=1600 mm

Prezzo di Stima € 4.984,00

Prezzo Offerta € 2.490,50



Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Modello - Base refrigerata con 6 cassetti, per uso professionale. Con gruppo incorporato, gas refrigerante R134A. Sbrinamento automatico elettrico. Isolamento con schiuma senza CFC e HCFC. Dotazioni - Piedini regolabili in altezza. Controllo digitale water proof.

Ultimo PEZZO

Volt :220

Phase :1F+N-Freq :50-

KW El :0,230

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1600X700X600

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R134A

Kg. :145

Capacità :280 liters

Acciaio :304

Spessore isolamento :50 mm

Disponibile in Italia

7070BRG Brasiera ribaltabile a gas, 44lt

Prezzo di Stima € 5.776,00

Prezzo Offerta € 2.194,88

Brasiera a gas, capacità 44 lt. Piano in acciaio inox AISI 304; involucro in acciaio inox AISI 304 di spessore 8/10; rinforzi esterni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata); fondi e parti interne in acciaio. Vasca ribaltabile realizzata in acciaio inox AISI 304 con fondo di grosso spessore. Le dimensioni della vasca sono mm. 610x450x160h. con capacità 44 lt. Bruciatore a fiamma stabilizzata posizionato sotto la vasca e completo di bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. L'erogazione del gas avviene mediante valvola termostatica in sicurezza con termocoppia con campo di regolazione della temperatura da 90° a 300°C. Modello a ribaltamento manuale della vasca mediante volantino. Potenza totale 10 kW.



Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.56

Energia :Gas

Dimensioni mm. 700X700X850

Kg. :99

Capacità :44LT.

Disponibile in Germania

ANZ0026 Cella riscaldata su ruote per mod. 2xcaa0003

Prezzo di Stima € 1.990,00

Prezzo Offerta € 995,00



Cella di lievitazione da collocare sotto il forno; la cella per forno pizza consente di ottenere la temperatura desiderata e ottimale per la lievitazione dell'impasto. Realizzata in Italia. Rispetta tutte le vigenti Normative Ce sulla sicurezza. Ruote non incluse.

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1N-Freq :50-60-

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1060X1130X900

Temperatura :+90°C

Kg. :80

Disponibile in Italia

AJH0022 Churrascogrill a gas con 3 lati chiusi e 3 bruciatori, griglia 1120x530 mm

Prezzo di Stima € 4.896,00

Prezzo Offerta € 1.860,48

Il nuovo concept -churrascogrill a gas- è rivolto al settore della preparazione e cottura della carne con vetrina a vista dei vari tagli e pezzature da cuocere davanti alla clientela con forni speciali ad altissime temperature che vanno dai 600°/800°C, per la Steak-House si propone come concept innovativo e rivoluzionario per dare alla clientela qualcosa di nuovo ed esclusivo. Diversi anni di esperienza ci hanno indotto a sostenere che il metodo di cottura è importante tanto quanto il taglio della carne. L'essenziale equilibrio tra qualità e cottura, in aggiunta un mix di spezie, esaltano al massimo il gusto naturale della carne. Con questo sistema di cottura si crea attorno al prodotto una gustosissima crosticina che ne preserva gusto e tenerezza, senza aggiunta di qualsivoglia altro prodotto come olio, sale pepe etc. Nasce una nuova era della preparazione della carne, con questo sistema sarete sempre sicuri di ottenere una perfetta cottura evitando il gusto del bruciato, garantendo un prodotto finito sempre tenero e gustoso. Tutto è derivato da un'esperienza di diversi anni di studi nel settore e da un'ideologia che in america è di secolare tradizione.



Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.118

Energia :Gas

Dimensioni mm. 1290X700X820

Kg. :90

Capacità :950x550 mm.

Dim. griglia :1120x530mm.

Disponibile in Germania

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 4 di 91

AJH0021 Churrascogrill a gas con 3 lati chiusi e 3 bruciatori, griglia 630x530 mm

Prezzo di Stima € 1.990,00

Prezzo Offerta € 995,00



Disponibile in Germania

Il nuovo concept -churrascogrill a gas- è rivolto al settore della preparazione e cottura della carne con vetrina a vista dei vari tagli e pezzature da cuocere davanti alla clientela con forni speciali ad altissime temperature che vanno dai 600°/800°C, per la Steak-House si propone come concept innovativo e rivoluzionario per dare alla clientela qualcosa di nuovo ed esclusivo. Diversi anni di esperienza ci hanno indotto a sostenere che il metodo di cottura è importante tanto quanto il taglio della carne. L'essenziale equilibrio tra qualità e cottura, in aggiunta un mix di spezie, esaltano al massimo il gusto naturale della carne. Con questo sistema di cottura si crea attorno al prodotto una gustosissima crosticina che ne preserva gusto e tenerezza, senza aggiunta di qualsivoglia altro prodotto come olio, sale pepe etc. Nasce una nuova era della preparazione della carne, con questo sistema sarete sempre sicuri di ottenere una perfetta cottura evitando il gusto del bruciato, garantendo un prodotto finito sempre tenero e gustoso. Tutto è derivato da un'esperienza di diversi anni di studi nel settore e da un'ideologia che in america è di secolare tradizione.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.118

Energia :Gas

Dimensioni mm. 800X700X820

Kg. :65

Capacità :460x550 mm.

Dim griglia :630x530 mm.

7040SPE Contenitore caldo elettr. bacinella gn 1/1 su armadio aperto

Prezzo di Stima € 1.761,00

Prezzo Offerta € 669,18

Contenitore caldo elettrico, bacinella GN 1/1 su armadio aperto. Il piano, la bacinella asportabile GN 1/1 h. 150 mm. ed il falsofondo sono realizzati in acciaio inox AISI 304. involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; rinforzi esterni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata); fondi e parti interne in acciaio. Il riscaldamento del cibo avviene mediante resistenza in ceramica a raggi infrarossi. Dotato di interruttore generale e lampada spia di segnalazione del corretto funzionamento. Nr. 1 resistenza x 1 kW. Alimentazione elettrica VAC 230+1 50+60 Hz. Allestimento su armadio aperto.



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.46

Volt :230

Phase :1N-Freq :50/60-

KW El :1

Energia :Ele

Dimensioni mm. 400X700X850

Kg. :35

Capacità :GN1/1 H=15cm

4569A Cucina a gas 3 fuochi su forno a gas e vano con portina

Prezzo di Stima € 3.230,00

Prezzo Offerta € 1.227,40



Disponibile in Italia

Esecuzione in acciaio inox con piano AISI 304, struttura in acciaio. Piano di cottura dotato di bruciatori rapidi in ghisa nichelata 1x4,5 + 2x7,5 + 1x5,8 del forno. Rubinetti valvolati gas in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota per l'accensione automatica dei bruciatori. Griglie piano di cottura in ghisa smaltata antiacido. Forno a gas statico in acciaio inox con porta isolata a doppia parete, dotata di cerniere con molle equilibranti. Camera isolata termicamente, dotata di reggigriglie laterali a 3 posizioni estraibili. Riscaldamento tramite bruciatore a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. Valvola termostatica gas di sicurezza a termocoppia. Temperatura regolabile da 150° a 300°C. Dotazione: 1 griglia forno. Piedini inox regolabili in altezza.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.96

Energia :Gas

Dimensioni mm. 1050X700X850

Temperatura :150°C/300°C

Kg. :135

Dati Forno :KW

Gas:5,8-550x600x290mm.-

70110CFG Cucina a gas 6 fuochi con forno a gas e armadio neutro

Prezzo di Stima € 5.354,00

Prezzo Offerta € 1.659,74

Cucina a gas 6 fuochi con forno a gas e armadio neutro. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10; involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Piano di cottura dotato di bruciatori rapidi in ghisa/ottone di elevata potenza con bacinelle in acciaio smaltato estraibili per la pulizia. Erogazione gas mediante rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota per l'accensione automatica dei bruciatori. Griglie piano di cottura in ghisa smaltata antiacido. Forno a gas statico in acciaio smaltato con porta isolata a doppia parete e dotata di cerniere con molle equilibranti. La camera isolata termicamente è dotata di reggigriglie laterali a 3 posizioni, estraibili per la pulizia. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore a fiamma stabilizzata con accensione piezoelettrica; l'erogazione del gas avviene mediante valvola termostatica in sicurezza con termocoppia. Regolazione della temperatura da 150° a 300° C. Dimensioni interne: mm. 530x540x280h. Nr. 1 Griglia mm. 530x530 in dotazione. Potenza piano superiore nr. 4 bruciatori x 3,7 kW e nr. 2 x 5,5 kW - Potenza forno 5 kW - Potenza totale 30,8 kW. Armadio



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.41

Energia :Gas

Dimensioni mm. 1100X700X850

Kg. :130

Dati Forno :KW Gas:5-53x54x28 cm-

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 5 di 91

6957A Cucina elettrica 4 piastre tonde su forno elettrico

Prezzo di Stima € ~~2.968,00~~

Prezzo Offerta € 949,76



"Cucina elettrica, Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio AISI 430; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Piastre elettriche con bordo in acciaio inox a tenuta sul piano. Sei possibilità di regolazione della temperatura per ogni piastra. Lampade spia di segnalazione inserimento alimentazione elettrica e funzionamento piastre. Modelli con Forno elettrico statico GN 2/1 con dimensioni interne mm. 530x650x290h. 3 resistenze elettriche poste sul cielo e 3 resistenze elettriche poste sotto la suola. Commutatore a 4 posizioni. Termostato regolabile da 100° a 300° C. Lampade spia di segnalazione inserimento alimentazione e funzionamento resistenze. Griglia da mm. 530x650 in dotazione. Potenza forno 5 kW."

Ultimo PEZZO

Volt :400/3+N

KW EI :14

Energia :Ele

Dimensioni mm. 800X900X850

Kg. :75

Dim. griglia :540 x 685 mm

Disponibile in Italia

AAE0001U Cuocipasta elettrico da banco, 1 x gn1/1; USATO FIERA

Prezzo di Stima € ~~840,00~~

Prezzo Offerta € 420,00

Esecuzione in acciaio inox. • Vasca imbutita GN1/1 completa di griglia sul fondo per appoggio cestelli • Termostato regolazione fino a 90° C • Termostato di sicurezza • Cestelli GN in acciaio inox inclusi. • Rubinetto di scarico con sicurezza. Cestelli non inclusi.



Ultimo PEZZO

Volt :230/1+N

KW EI :3,6

Energia :Ele

Dimensioni mm. 400X600X280

Kg. :14

Disponibile in Italia

ABF0003 Elemento neutro con cassetto 1/1 gn; l= 600 mm

Prezzo di Stima € ~~600,00~~

Prezzo Offerta € 300,00



Esecuzione in acciaio inox. Piano in acciaio inox con rinforzo sottostante per irrobustire il piano e attutire i rumori.

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 600X650X300

Kg. :24

Disponibile in Italia

ACF005V Elemento neutro con cassetto da banco l=600mm.

Prezzo di Stima € ~~1.400,00~~

Prezzo Offerta € 550,00

Elemento neutro con cassetto da banco l=600mm.



Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 600X700X300

Kg. :35

Disponibile in Italia

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 6 di 91

7070PLC Elemento neutro con cassetto su armadio aperto



Disponibile in Germania

Prezzo di Stima € ~~1.675,00~~

Prezzo Offerta € 636,50

Elemento neutro con cassetto su armadio aperto. Piano costruito in acciaio inox AISI 304 di spessore 8/10; involucro in acciaio inox AISI 304 di spessore 8/10; rinforzi esterni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata); fondi e parti interne in acciaio. Dotato di cassetto in acciaio inox montato su guide, smontabile per la pulizia e adatto per l'inserimento di bacinelle GN fino a h. 150 mm.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.52

Dimensioni mm. 700X700X850

Kg. :41

Capacità :1 drawer H=15cm

ACF002VBE Elemento neutro con cassetto; base aperta - GRAFFIATO

Prezzo di Stima € ~~1.032,00~~

Prezzo Offerta € 516,00

Esecuzione in acciaio inox. Piano in acciaio inox con rinforzo sottostante per irrobustire il piano e attutire i rumori. Armadietto base chiuso sui tre lati e frontale aperto.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 400X700X875

Kg. :56

6991A Elemento neutro su vano con portine



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~1.200,00~~

Prezzo Offerta € 600,00

"Elemento neutro su armadio aperto. Il piano di lavoro neutro è realizzato interamente in acciaio AISI 304. Involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio AISI 430; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Allestimento su armadio aperto"

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 800X900X850

Kg. :110

6991ABE Elemento neutro su vano con portine - GRAFFIATO

Prezzo di Stima € ~~1.275,00~~

Prezzo Offerta € 637,50

"Elemento neutro su armadio aperto. Il piano di lavoro neutro è realizzato interamente in acciaio AISI 304. Involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio AISI 430; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Allestimento su armadio aperto"



Disponibile in Italia

Disponibili 2 PEZZI

Dimensioni mm. 800X900X850

Kg. :110

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 7 di 91

ACF001VBE Elemento neutro; base aperta; l= 400 mm - GRAFFIATO

Prezzo di Stima ~~€ 966,00~~

Prezzo Offerta € 483,00



Disponibile in Italia

Esecuzione in acciaio inox. Piano in acciaio inox con rinforzo sottostante per irrobustire il piano e attutire i rumori. Armadietto base chiuso sui tre lati e frontale aperto.

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 400X700X875

Kg. :51

AIB0034/S Forno a conv elettrico a vapore diretto, 10x gn1/1

Prezzo di Stima ~~€ 11.238,00~~

Prezzo Offerta € 5.619,00

Dotazioni specifiche: Umidificatore Automatico, Umidificatore Manuale, Evacuazione Rapida vapori, illuminazione camera, Raffreddamento rapido camera di cottura, controllo elettronico della temperatura, Timer elettronico, doppio vetro porta temperato, Angoli arrotondati, Super Vapore 100° -120°. Vapore a temperatura controllata 50-98. Sonda al cuore (platino), doppia velocità di ventilazione, segnalazione anomalie di funzionamento. Digitale con 2 memorie.



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :50 Hz-Freq :3 N-

KW EI :15

Energia :Ele

Dimensioni mm. 940X910X1077

Kg. :145

AIC0004/S Forno a conv elettrico a vapore diretto, 20x gn1/1

Prezzo di Stima ~~€ 23.238,00~~

Prezzo Offerta € 11.619,00



Disponibile in Germania

Dotazioni specifiche: Umidificatore Automatico, Umidificatore Manuale, Evacuazione Rapida vapori, illuminazione camera, Raffreddamento rapido camera di cottura, controllo elettronico della temperatura, Timer elettronico, doppio vetro porta temperato, Angoli arrotondati, Super Vapore 100° -120°. Vapore a temperatura controllata 50-98. Sonda al cuore (platino), doppia velocità di ventilazione, segnalazione anomalie di funzionamento. Digitale con 2 memorie.

Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :50 Hz-Freq :3 N-

KW EI :30

Energia :Ele

Dimensioni mm. 970X997X1800

Kg. :430

5699 Forno a convezione elettrico - 4 livelli 400x600mm

Prezzo di Stima ~~€ 1.640,00~~

Prezzo Offerta € 623,20

Esecuzione in acciaio inox, camera di cottura smaltata • Doppio motore con ventola a funzionamento tangenziale con autoreverse che assicura una perfetta distribuzione del calore e la relativa uniformità di cottura • Interruttore rotativo, termostato di regolazione fino a 250° C, timer 60 min • Porta con doppio vetro temperato, smontabile per una perfetta pulizia • Sistema di umidificazione incluso. Dotazione 4 teglie in alluminio mm.400x600.



Disponibile in Italia

Disponibili 83 PEZZI

Volt :400/3+N+T

Phase :3+N-Freq :50 Hz-

KW EI :6.4

Energia :Ele

Dimensioni mm. 834X805X572

Temperatura :50°C/280°C

Kg. :85

Capacità :4 x EN 60x40 cm

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 8 di 91

5699.Q Forno a convezione elettrico - 4 livelli 400x600mm - nuovo prototipo

Prezzo di Stima € ~~1.399,00~~

Prezzo Offerta € 531,62



Esecuzione in acciaio inox, camera di cottura smaltata • Doppio motore con ventola a funzionamento tangenziale con autoreverse che assicura una perfetta distribuzione del calore e la relativa uniformità di cottura • Interruttore rotativo, termostato di regolazione fino a 250° C, timer 60 min • Porta con doppio vetro temperato, smontabile per una perfetta pulizia • Sistema di umidificazione incluso. Dotazione 4 teglie in alluminio mm.400x600.

Ultimo PEZZO

Volt :400/3+N+T

Phase :3+N-Freq :50 Hz-

KW EI :6.4

Energia :Ele

Dimensioni mm. 834X805X572

Temperatura :50°C/280°C

Kg. :85

Capacità :4 x EN 60x40 cm

Disponibile in Italia

VP504U Forno a convezione elettrico con umidificatore, comando manuale, 4x 442x325 o GN 2/3

Prezzo di Stima € ~~992,00~~

Prezzo Offerta € 496,00

Le lampade alogene con vetro anti-shock garantiscono un'eccellente illuminazione di tutte le teglie. L'iniezione dell'acqua è studiata per produrre la massima nebulizzazione, ottimizzandola. La guarnizione della porta è realizzata con materiale resistente alle alte temperature. Oltre alla facilità di funzionamento e manutenzione, il controllo manuale offre un rapido accesso alle funzioni del forno.



Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :3F+N-Freq :50-60-

KW EI :2,6

Dimensioni mm. 550X600X540

Kg. :28

Dati Forno :4x 442x325 or GN 2/3-+50 °C/+280 °C

Disponibile in Germania

VP800U Forno a convezione elettrico per 4 teglie gastronomia e pasticceria e umidificatore manuale

Prezzo di Stima € ~~1.794,00~~

Prezzo Offerta € 897,00



Camera di cottura in acciaio con angoli arrotondati. Porta vetrata (doppio vetro) con guarnizione tenuta stagna. Struttura porta teglie in acciaio amovibile con spazio di 75 mm tra le guide, capacità EN 400X600 - GN 1/1. Le lampade alogene con vetro anti-shock garantiscono un'eccellente illuminazione di tutte le teglie. L'iniezione dell'acqua è studiata per produrre la massima nebulizzazione, ottimizzandola. La guarnizione della porta è realizzata con materiale resistente alle alte temperature. Oltre alla facilità di funzionamento e manutenzione, il controllo manuale offre un rapido accesso alle funzioni del forno. Apertura porta basculante con cerniera nella porta inferiore con impugnatura in acciaio. Dotato di timer 0-120 min e termostato regolabile da 30 a 260°C. Attrezzatura realizzata in acciaio inox, apparecchio costruito secondo tutte le norme CE in vigore.

Ultimo PEZZO

Volt :230/400

Phase :3F+N-

KW EI :6.3

Energia :Ele

Dimensioni mm. 750X690X535

Temperatura :50°C/280°C

Kg. :64

Capacità :4x GN 1/1; 4x 600x400mm

Dati Forno :4x 60x40 o GN 1/1-+50 °C/+280 °C

Disponibile in Italia

AIC0011/220/3 Forno a convezione misto vapore 10 teglie, con boiler gn 1/1 c/sonda al cuore

Prezzo di Stima € ~~8.000,00~~

Prezzo Offerta € 4.000,00

Esecuzione in acciaio inox. Facilità di installazione, praticità d'uso e semplice pulizia. Porte con vetri temperati a tenuta. Ventilatore bidirezionale per permettere una uniformità di temperatura nella camera di cottura. Capacità GN. Il sistema di cottura a vapore permette di cuocere verdure ed alimenti in tempi rapidi, qualità di cottura eccellente e risparmio di energia. Tempi di cottura estremamente contenuti. Umidificazione all'interno della camera tramite immissione di vapore generato da un boiler dove l'acqua viene trasformata in vapore tramite energia elettrica. Timer fino a 120'. Termostato elettromeccanico. Piedini in inox regolabili in altezza.



Ultimo PEZZO

Volt :220

KW EI :17

Energia :Ele

Dimensioni mm. 890X900X970

Kg. :150

Dati Forno :KW EI:24,50-

Disponibile in Italia

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 9 di 91

VP824RU Forno convezione elettrico 4 teglie gastronomia, pasticceria, umidificatore man. inversione velocità



Disponibile in Germania

Prezzo di Stima € 1.990,00

Prezzo Offerta € 995,00

Camera di cottura in acciaio con angoli arrotondati. Porta vetrata (doppio vetro) con guarnizione tenuta stagna. Struttura porta teglie in acciaio amovibile con spazio di 75 mm tra le guide, capacità EN 400X600 - GN 1/1. Le lampade alogene con vetro anti-shock garantiscono un'eccellente illuminazione di tutte le teglie. L'iniezione dell'acqua è studiata per produrre la massima nebulizzazione, ottimizzandola. La guarnizione della porta è realizzata con materiale resistente alle alte temperature. Oltre alla facilità di funzionamento e manutenzione, il controllo manuale offre un rapido accesso alle funzioni del forno. Apertura porta basculante con cerniera nella porta inferiore con impugnatura in acciaio. Dotato di timer 0-120 min e termostato regolabile da 30 a 260°C. Attrezzatura realizzata in acciaio inox, apparecchio costruito secondo tutte le norme CE in vigore. N.B. fornito di serie con 2 teglie.

Ultimo PEZZO

Volt :230/400

Phase :1F+N-

KW EI :6,2

Energia :Ele

Dimensioni mm. 800X760X535

Temperatura :30°C/260°C

Kg. :55

Capacità :4 teglie 600X400 - GN 1/1

Dati Forno :4x 60x40 o GN 1/1-+30

°C/+260 °C

Umidificazione :manuale

AIC0005 Forno elettrico a convezione con vapore diretto; sonda; 40 x gn 1/1

Prezzo di Stima € 37.464,00

Prezzo Offerta € 14.236,32

"FORNO ELETTRICO CONV/VAPORE DIRETTO;SONDA;40XGN1/1" I forni a convezione - vapore Virtus Elux garantiscono la facilità d'uso, sicurezza della qualità del processo di cottura e il cibo, tutti allo stesso tempo. Il controllo Genius effettua il monitoraggio automatico e intelligente durante la cottura processo, garantendo la sicurezza microbiologica in conformità alle raccomandazioni HACCP. Il controllo panel, semplice ed intuitiva, permette di configurare i parametri di cottura semplice e presenta nuove funzioni. Il ciclo di rigenerazione assicura ottimi risultati ed è indispensabile per i cicli di cottura Cook & Chill. Il Cook & ciclo di attesa, ideale per i grandi pezzi di carne, permette una cottura lenta a bassa temperatura, riducendo ritiro al minimo e mantenendo elevato valore nutrizionale del cibo. Il ciclo di cottura soft, che consente di ridurre la velocità della ventola e la potenza della metà, consente la cottura di prodotti delicati come prodotti da forno. I forni a convezione a vapore Virtus - Elux distinguono dal resto a causa di: - il bruciatore di potenza che permette prestazioni più elevate con livelli di potenza installata simili e tempi ridotti per raggiungere temperature richieste fino ad un massimo di 300 ° C con



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :3N-Freq :50-

KW EI :51,2

Energia :Ele

Dimensioni mm. 930X1261X1925

Kg. :501

AIC0055E Forno elettrico combinato Misto vapore 10 teglie elettromeccanico

Prezzo di Stima € 5.400,00

Prezzo Offerta € 2.700,00



Disponibile in Italia

Forno combinato misto Vapore bivalente iniezione diretta, pannello elettromeccanico, perfetto prestazioni professionali facile utilizzo sia per gastronomia che per pasticceria grazie al supporto teglie universale, tutto ciò grazie a soluzioni tecniche e costruttive avanzate. La camera di cottura, ad esempio, ha un disegno che ottimizza la circolazione dell'aria calda che assieme alla bidirezionalità della ventilazione, garantisce sempre una perfetta omogeneità di cottura. La porta a doppio vetro apribile a libro, ed una maniglia a doppia apertura consente sicurezza e praticità di utilizzo. Il pannello comandi del forno digitale è quanto di più intuitivo si possa desiderare, e permette di utilizzare in modo molto semplice le molteplici funzioni di cui sono dotati questi forni. Maggiore velocità di temperatura Riduzione drastica dei consumi Resa termica superiore al 90% Cottura a vapore 50-130 °C La cottura a vapore consente di cuocere con maggiore qualità qualsiasi tipo di alimento che altrimenti avrebbe dovuto cuocere in acqua per ebollizione. Si ottiene anche un grande risparmio logistico: niente pentole, meno spazio, fornelli liberi, niente scolatura, e maggiore qualità dei cibi. Colori vivi e miglior gusto. Cottura a convezione 50-280 °C La

Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :3F+N-Freq :50 Hz-

KW EI :13,5

Energia :Ele

Dimensioni mm. 860X860X1255

Kg. :112

Capacità :10x GN1/1

Dotazione :1 teglia e 1 griglia GN1/1

Distanza ripiani :70mm.

5670RPU Forno microonde con piatto rotante - USATO FIERA

Prezzo di Stima € 120,00

Prezzo Offerta € 60,00

Esecuzione in acciaio inox. • Camera interna arrotondata per facilitare la pulizia. • Portina con vetro temperato. • Piatto interno girevole dims. 31 cm. • Timer fino a 30 minuti. • Selettore di potenza e funzione scongelamento prodotto.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :230/1

KW EI :1,4

Energia :Ele

Dimensioni mm. 508X388X305

Kg. :14

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 10 di 91

7040FRG13 Friggitrice a gas, 1 vasca capacità 13 lt. su armadio chiuso



Disponibile in Germania

Prezzo di Stima € ~~2.880,00~~

Prezzo Offerta € 1.094,40

Friggitrice a gas, 1 vasca capacità 13 lt. su armadio chiuso. Il piano e la vasca realizzati in acciaio inox AISI 304; involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; rinforzi esterni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata); fondi e parti interne in acciaio; copertura camino in acciaio smaltato. Rubinetto di scarico posizionato all'interno del vano neutro inferiore. Bacinella per la raccolta dell'olio residuo in dotazione. Riscaldamento olio con bruciatori in acciaio a fiamma orizzontale con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. L'erogazione del gas avviene mediante valvola termostatica in sicurezza con termocoppia. Termostato di sicurezza. Capacità vasca 13 lt. Dimensioni vasca: mm. 280x330x320h. Nr. 1 cestello 1/1 con manico in termoplastica, nr. 1 coperchio vasca e nr. 1 filtro vasca in dotazione. Potenza totale 10,2 kW.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.46

Energia :Gas

Dimensioni mm. 400X700X850

Kg. :51

Capacità :13 lt

AAC0003SR Friggitrice da banco, 1x7 lt - SHOWROOM

Prezzo di Stima € ~~1.438,00~~

Prezzo Offerta € 719,00

Esecuzione in acciaio inox. • Testata resistenze estraibile con interruttore generale • Termostato regolazione 50-180° C e sicurezza 240° C. • Microinterruttore di sicurezza sulla testata resistenze • Cesto in acciaio stagnato con manico in materiale atermico • Rubinetto di scarico con sicurezza



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :3P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :6

Energia :Ele

Dimensioni mm. 400X600X280

Kg. :12

Capacità :7 lt

7040FRE10 Friggitrice elettrica 1 vasca cap. 10 lt su armadio chiuso



Disponibile in Germania

Prezzo di Stima € ~~2.712,00~~

Prezzo Offerta € 1.030,56

Friggitrice elettrica, 1 vasca capacità 10 lt. su armadio chiuso. Il piano e la vasca realizzati in acciaio inox AISI 304; involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; rinforzi esterni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata); fondi e parti interne in acciaio; copertura camino in acciaio smaltato. Rubinetto di scarico posizionato all'interno del vano neutro inferiore. Bacinella per la raccolta dell'olio residuo in dotazione. Resistenze corazzate ribaltabili per la pulizia e regolate da termostato con campo di utilizzo da 100° a 190° C. Interruttore generale, termostato di sicurezza e di lampade spia di segnalazione del corretto funzionamento. Dimensioni della vasca: mm. 370x250x210h. Capacità della vasca 10 lt. - Nr. 1 cestello con manico in materiale termoplastico, nr. 1 coperchio vasca e nr. 1 filtro vasca in dotazione. Potenza totale 7,5 kW. Alimentazione elettrica VAC 400+3N 50 60 Hz.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.46

Volt :400

Phase :3N-Freq :50/60-

KW EI :7,5

Energia :Ele

Dimensioni mm. 400X700X850

Kg. :44

Capacità :10 lt

Dim. cestello mm. :220x300x120 h

6540FRE Friggitrice elettrica da banco, 1x 10lt

Prezzo di Stima € ~~1.290,00~~

Prezzo Offerta € 645,00

Friggitrice elettrica, 1 vasca da 10lt. Vasca stampata in acciaio inox 18/10 con spigoli arrotondati o Scarico olio frontale a mezzo rubinetto a sfera. o 3 resistenze corazzate ribaltabili per la pulizia. o Regolazione della temperatura con termostato 100-180 °C. o Interruttore generale. o Termostato di sicurezza. o Cestello cm 30x22x11h con manico in termoplastica. o Filtro in dotazione. o Lampade spia di segnalazione inserimento alimentazione elettrica e funzionamento resistenze.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.26

Volt :400

Phase :3N-Freq :50/60-

KW EI :7,5

Energia :Ele

Dimensioni mm. 400X650X280

Kg. :25

Capacità :10 lt

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 11 di 91

1241W Friggitrice elettrica da banco, cap. olio 6+6 Lt. con rubinetto di scarico.

Prezzo di Stima € 520,00

Prezzo Offerta € 260,00



Friggitrice elettrica da banco. Capacità olio 6+6 litri. Esecuzione in acciaio inox. Testata resistenze ribaltabile con interruttore generale. Termostato regolazione 50-180° C e sicurezza 240° C. Microinterruttore di sicurezza sulla testata. Cestello in acciaio inox con manico in materiale atermico. Capacità vasca 10+10 litri.

Disponibili 5 PEZZI

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50 Hz-

KW EI :3,25+3,25

Energia :Ele

Dimensioni mm. 570X460X325

Kg. :15

Capacità :6+6lt.(olio) 10+10lt.(vasca)

Dim. cestello mm. :2x 200x220x100 h

Disponibile in Italia

6940A Fry top a gas con piastra cromata liscia su vano con portina

Prezzo di Stima € 2.515,00

Prezzo Offerta € 1.257,50

"Fry-top griglia gas, piastra liscia cromata su armadio aperto. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio AISI 430; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Piastra di cottura in acciaio cromato (FE 510D) ad alta conducibilità termica per una distribuzione uniforme della temperatura. Provvisto di canaletta anteriore, cassetto estraibile per la raccolta dei grassi residui e di paraspruzzi sui 3 lati. zone di cottura indipendenti. Dotato di bruciatori in acciaio con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica - Erogazione gas mediante valvola termostatica in sicurezza con termocoppia.. Allestimento su armadio aperto."



Disponibili 7 PEZZI

Energia :Gas

Dimensioni mm. 400X900X850

Kg. :54

Disponibile in Italia

6940ASR Fry top a gas con piastra cromata liscia su vano con portina

Prezzo di Stima € 1.960,00

Prezzo Offerta € 980,00



"Fry-top griglia gas, piastra liscia cromata su armadio aperto. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio AISI 430; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Piastra di cottura in acciaio cromato (FE 510D) ad alta conducibilità termica per una distribuzione uniforme della temperatura. Provvisto di canaletta anteriore, cassetto estraibile per la raccolta dei grassi residui e di paraspruzzi sui 3 lati. zone di cottura indipendenti. Dotato di bruciatori in acciaio con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica - Erogazione gas mediante valvola termostatica in sicurezza con termocoppia.. Allestimento su armadio aperto."

Ultimo PEZZO

Energia :Gas

Dimensioni mm. 400X900X850

Kg. :54

Disponibile in Italia

AEH30010SR Fry top a gas da banco; piastra liscia cromata; 2 zone di cottura

Prezzo di Stima € 4.550,00

Prezzo Offerta € 2.275,00

Fry top a gas da banco; piastra liscia cromata; 2 zone di cottura



Ultimo PEZZO

Energia :Gas

Dimensioni mm. 800X900X270

Kg. :129

Disponibile in Italia

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 12 di 91

7240A Fry top a gas professionale con piastra cromata liscia su vano con portina



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~1.813,00~~

Prezzo Offerta € 906,50

"Fry-top griglia gas, piastra liscia cromata su armadio aperto. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio AISI 430; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Piastra di cottura in acciaio cromato (FE 510D) ad alta conducibilità termica per una distribuzione uniforme della temperatura. Provvisto di canaletta anteriore, cassetto estraibile per la raccolta dei grassi residui e di paraspruzzi sui 3 lati. zone di cottura indipendenti. Dotato di bruciatori in acciaio con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica - Erogazione gas mediante valvola termostatica in sicurezza con termocoppia.. Allestimento su armadio aperto."

Ultimo PEZZO

Energia :Gas

Dimensioni mm. 400X700X850

Kg. :54

AFH3006 Fry top a gas, vano aperto, 1 zona r-cr

Prezzo di Stima € ~~4.338,00~~

Prezzo Offerta € 2.169,00

Fry-top gas, piastra rigata cromata su armadio aperto. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Rinforzi interni in materiale anticorrosione spessore 2 mm. Rivestimenti esterni in acciaio AISI 304 spessore 0,8 mm. Fondi in acciaio AISI 430 spessore 0,8 mm. Rubinetto termostatico con sicurezza a termocoppia, regolazione della temperatura da 150 a 300°C. Accensione bruciatore con accenditore piezoelettrico e bruciatore pilota. Nr. 1 bruciatore x 6,9 kW. Dimensioni piastra mm 315x760. Superficie piastra dm2 23,94. Allestimento su armadio aperto passante.



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Energia :Gas

Dimensioni mm. 500X1100X850

Kg. :87

AFH3008 Fry top a gas, vano aperto, 2 zone r-cr

Prezzo di Stima € ~~6.375,00~~

Prezzo Offerta € 3.187,50



Disponibile in Germania

Fry-top gas, piastra rigata cromata su armadio aperto. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Rinforzi interni in materiale anticorrosione spessore 2 mm. Rivestimenti esterni in acciaio AISI 304 spessore 0,8 mm. Fondi in acciaio AISI 430 spessore 0,8 mm. Nr. 2 zone di cottura indipendenti. Rubinetto termostatico con sicurezza a termocoppia, regolazione della temperatura da 150 a 300°C. Accensione bruciatore con accenditore piezoelettrico e bruciatore pilota. Nr. 2 bruciatori x 6,9 kW. Potenza totale 13,8 kW. Dimensioni piastra mm 715x760. Superficie piastra dm2 54,34. Allestimento su armadio aperto passante.

Ultimo PEZZO

Energia :Gas

Dimensioni mm. 900X1100X850

Kg. :150

9985G Fry top elettrica professionale con piastra in acciaio liscia

Prezzo di Stima € ~~263,00~~

Prezzo Offerta € 131,50

Esecuzione in acciaio inox. • Resistenze corazzate in acciaio inox • Piastra di cottura a tenuta d'olio con foro di scarico • Canalina raccogli grassi. • Termostato di regolazione • Spia luminosa verde di rete ed arancio per inserimento resistenze. • Temperatura regolabile fino a 300°C. • Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura



Disponibile in Italia

Disponibili 3 PEZZI

Volt :230/1

KW El :3

Energia :Ele

Dimensioni mm. 450X310X180

Kg. :14

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 13 di 91

4292C Fry top elettrico 2 zone, piastra cromata liscia mm. 600 da banco

Prezzo di Stima € 1.188,00

Prezzo Offerta € 594,00

Disponibili 12 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.114

Volt :400

Phase :3P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :6

Energia :Ele

Dimensioni mm. 600X540X270

Temperatura :+50°C/+280°C

Kg. :40

Capacità :600x400mm



Disponibile in Italia

Esecuzione in acciaio inox. □ Piastra di cottura liscia cromata in acciaio inox a tenuta d'olio con foro di scarico □ Canalina raccogli grassi. □ Due zone di cottura indipendenti, termostati di regolazione fino a 280° C □ Spia luminosa verde di rete ed arancio per inserimento resistenze □ Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura

6942ABE Fry top elettrico con piastra cromata liscia su vano con portina - GRAFFIATO

Prezzo di Stima € 1.725,00

Prezzo Offerta € 862,50

"Fry-top griglia elettrico, piastra liscia cromata su armadio aperto. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio AISI 430; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Piastra di cottura in acciaio cromato (FE 510D) ad alta conducibilità termica per una distribuzione uniforme della temperatura. Provvisto di canaletta anteriore, cassetto estraibile per la raccolta dei grassi residui e di paraspruzzi sui 3 lati. zone di cottura indipendenti. resistenze corazzate per ciascuna zona di cottura regolate da termostato con campo di utilizzo da 50 a 300° C. Termostato di sicurezza, lampada spia di segnalazione del corretto funzionamento Alimentazione elettrica VAC 400+3N 50+60 Hz. Allestimento su armadio aperto."



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :400/3+N

KW EI :5.6

Energia :Ele

Dimensioni mm. 400X900X850

Kg. :54

ACH318VU Fry topelettrivo da banco - piastra liscia, 1 zona cottura USATO FIERA

Prezzo di Stima € 1.342,00

Prezzo Offerta € 671,00

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 600X700X400

Kg. :50

Fry topelettrivo da banco - piastra liscia, 1 zona cottura usato fiera



Disponibile in Italia

VS9040FTECRT Fry-elet. piano stampato piastra liscia cromata da banco

Prezzo di Stima € 3.096,00

Prezzo Offerta € 1.548,00

Fry top elettrico piano stampato piastra liscia cromata modello top. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con angoli arrotondati. Camino posteriore in ghisa smaltata. Predisposizione per l'unione di testa. Piastra di cottura ribassata, inclinata e saldata ermeticamente al piano. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucido a specchio con zona fredda sulla parte frontale della piastra. Foro circolare per lo scarico dei grassi. Cassetto raccolta grassi. Il riscaldamento avviene per mezzo di resistenze corazzate in Incoloy. Controllo temperatura per mezzo di termostato. Termostato di sicurezza. Lampada spia per indicare l'attivazione del riscaldamento. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Apparecchiatura dotata di quattro piedini regolabili in altezza per posizionamento su piano. Grado di protezione IPX5. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50+60 Hz - 7,5 kW.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.148

Volt :400V

Phase :3F+N-Freq :50/60Hz-

KW EI :7,5

Energia :Ele

Dimensioni mm. 400X900X250

Kg. :67

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 14 di 91

VS7080FTET Fry-top elet. con piano stampato piastra liscia da banco



Disponibile in Germania

Prezzo di Stima € ~~3.115,00~~

Prezzo Offerta € 1.121,40

Fry top elettrico piano stampato piastra liscia modello top. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10 con angoli arrotondati. Camino posteriore in ghisa smaltata. Predisposizione per l'unione di testa. Piastra di cottura ribassata, inclinata e saldata ermeticamente al piano. Superficie satinata con zona fredda sulla parte frontale della piastra. Foro circolare per lo scarico dei grassi. Cassetto raccolta grassi. Due zone di cottura indipendenti. Il riscaldamento avviene per mezzo di resistenze corazzate in Incoloy. Controllo temperatura per mezzo di termostato. Termostato di sicurezza. Lampada spia per indicare l'attivazione del riscaldamento. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Apparecchiatura dotata di quattro piedini regolabili in altezza per posizionamento su piano. Grado di protezione IPX4. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50+60 Hz - 10,8 kW.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.103

Volt :400

Phase :3F+N-Freq :50-60-

KW EI :10,8

Energia :Ele

Dimensioni mm. 800X730X250

Kg. :79

7070FTRE Fry-top elettrico con piastra ½ liscia e ½ rigata su armadio aperto.

Prezzo di Stima € ~~3.149,00~~

Prezzo Offerta € 1.196,62

Fry-top elettrico con piastra ½ liscia e ½ rigata su armadio aperto. Piano costruito in acciaio inox AISI 304 di spessore 8/10; involucro in acciaio inox AISI 304 di spessore 8/10; rinforzi esterni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata); fondi e parti interne in acciaio; copertura camino in acciaio smaltato. Dotato di 2 zone di cottura indipendenti. Provvisto di canaletta anteriore, cassetto estraibile per la raccolta dei grassi residui e di paraspruzzi sui 3 lati. Zona di cottura è dotata di 3 resistenze corazzate e regolate da termostato con campo di utilizzo da 50° a 300° C. Termostato di sicurezza e lampade spia di segnalazione del corretto funzionamento. Nr. 6 resistenze x 1,5 kW. Potenza totale 9 kW. Dimensioni piastra di cottura mm. 695x550. Alimentazione elettrica VAC 400+3N 50+60 Hz. Allestimento su armadio aperto.



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.51

Volt :400

Phase :3N-Freq :50/60-

KW EI :11,4

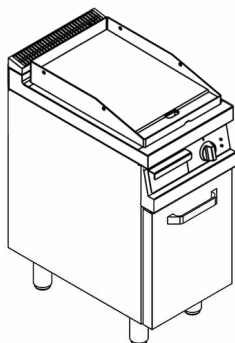
Energia :Ele

Dimensioni mm. 700X700X850

Kg. :88

Capacità :695x550mm

VS9040FTESP Fry-top elettrico su base con portina, piastra liscia



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~2.374,00~~

Prezzo Offerta € 1.187,00

Fry-top elettrico su base con portina, piastra liscia

Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :3+N-

KW EI :7,5

Energia :Ele

Dimensioni mm. 400X900X870

Kg. :93

9080FTRE Fry-top elettrico, piastra ½ liscia e ½ rigata su armadio aperto.

Prezzo di Stima € ~~4.939,00~~

Prezzo Offerta € 1.778,04

Fry-top elettrico, piastra ½ liscia e ½ rigata su armadio aperto. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio AISI 430; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Piastra di cottura in acciaio (FE 37) ad elevata conducibilità termica per una distribuzione uniforme della temperatura. Provvisto di canaletta anteriore, cassetto estraibile per la raccolta dei grassi residui e di paraspruzzi sui 3 lati. Nr. 2 zone di cottura indipendenti. Nr. 3 resistenze corazzate per ciascuna zona di cottura regolate da termostato con campo di utilizzo da 50 a 300° C. Termostato di sicurezza, lampada spia di segnalazione del corretto funzionamento. Nr. 6 resistenze x 2,2 kW. Potenza totale 13,2 kW. Dimensioni piastra di cottura mm. 795x700 - Superficie dm2 55,65. Alimentazione elettrica VAC 400+3N 50+60 Hz. Allestimento su armadio aperto.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :3N-Freq :50-

KW EI :13,2

Energia :Ele

Dimensioni mm. 800X900X850

Kg. :128

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 15 di 91

5305 Girarrosto a gas professionale con illuminazione, 1 spiedo per 5 polli

Prezzo di Stima € ~~2.400,00~~

Prezzo Offerta € 1.200,00



Realizzato in Acciaio Inox. Con carrello removibile o fisso. Modelli a gas con bruciatori indipendenti di 5.000 Kcal / h per spiedo. Equipaggiato con luci alogene protettive. Con 2 porta di vetri. . Capacità di polli 5 unità per ogni spiedo. Trasmissione a catena. Tutte gli spiedi sono forniti dalla fabbrica con 2 ganci terminali e 2 ganci centrali .

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1N-Freq :50-

KW Gas :5,78KW EI :0,09

Energia :Gas+Ele

Dimensioni mm. 1000X440X550

Kg. :66

Capacità :5

Disponibile in Italia

53054 Girarrosto elettrico con illuminazione, 1 spiedo per 5 polli

Prezzo di Stima € ~~3.100,00~~

Prezzo Offerta € 1.178,00

Realizzato in Acciaio Inox. Con carrello removibile o fisso. Con 2 porta di vetri. I modelli di vetroceramica sono molto facile da pulire, 2,5 KW per ogni piatto. Capacità di polli 5 unità per ogni spiedo. Trasmissione a catena . Tutte gli spiedi sono forniti dalla fabbrica con 2 ganci terminali e 2 ganci centrali



Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :3N-Freq :50-

KW Gas :15.40KW EI :2,5

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1000X440X550

Kg. :66

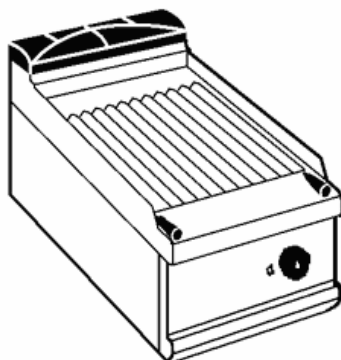
Capacità :5

Disponibile in Germania

AEH101V Griglia a pietra lavica a gas da banco;1zona

Prezzo di Stima € ~~3.150,00~~

Prezzo Offerta € 1.575,00



Esecuzione in acciaio inox. L'apparecchio è appeso a sbalzo ad una struttura in acciaio inox estremamente robusta per facilitare la pulizia. Bruciatore tubolare protetto comandato da rubinetto valvolato con fiamma pilota. Accensione piezoelettrica. Griglia con profili che permettono di raccogliere la maggior parte dei grassi di cottura nell'apposita canalina frontale, evitando che i grassi cadano abbondantemente sulle pietre causando fumi ed odori. La griglia può essere regolata come inclinazione. Apparecchio fornito con le pietre.

Ultimo PEZZO

Energia :Gas

Dimensioni mm. 400X900X270

Kg. :68

Disponibile in Italia

AAH1000 Griglia a pietra lavica a gas da banco, 1 zona cottura

Prezzo di Stima € ~~1.226,00~~

Prezzo Offerta € 613,00

Le griglie a pietra lavica. La cottura avviene mediante bruciatori in tubolare di acciaio che riscaldano uno strato di pietra lavica disposto sopra agli stessi. Sopra la pietra si trova il grigliato di cottura che è in acciaio inox ed è disponibile nelle versioni carne e/o pesce. Tutti i modelli sono dotati di grigliato di cottura regolabile in altezza mediante leve anteriori, bacinella raccogli grasso di facile pulizia, struttura portante e camera di combustione interamente in acciaio inox, accensione piezoelettrica.



Ultimo PEZZO

Energia :Gas

Dimensioni mm. 400X600X280

Kg. :22

Capacità :340x420cm

Disponibile in Germania

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

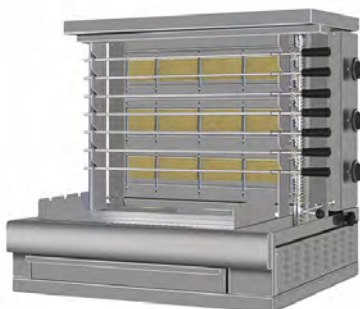
+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 16 di 91

AJZ0033 Griglia churrasco a gas, 7 spiedi



Disponibile in Germania

Prezzo di Stima € 5.124,00

Prezzo Offerta € 2.562,00

Griglia Churrasco a gas con 7 spiedi ?struttura portante in acciaio inox nervata e rinforzata; 3 bruciatori multigas con valvola di sicurezza;moto riduttori indipendenti per ogni asta, voltaggio 230 volt, bacinella in acciaio inox estraibile.Spade in acciaio inox ;kw gas ?13.2

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.146

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

Energia :Gas

Dimensioni mm. 860X650X825

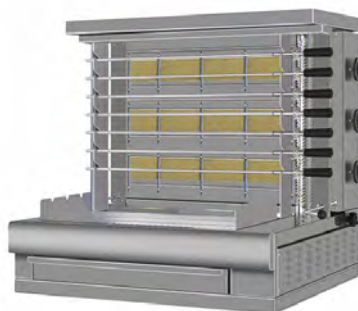
Kg. :53

AJZ0032 Griglia churrasco elettrica, 7 spiedi

Prezzo di Stima € 4.012,00

Prezzo Offerta € 2.006,00

Griglia Churrasco elettrico,con ?7 spiedi. Struttura portante in acciaio inox nervata e rinforzata;Resistenze corazzate ,moto riduttori indipendenti per ogni asta,bacinella in acciaio inox estraibile.Spade in acciaio inox ;kw 10,4 380 volt



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.146

Volt :400

Phase :3F+N-Freq :50-

KW El :10,4

Energia :Ele

Dimensioni mm. 860X650X825

Kg. :51

AAH4000SR Griglia elettrica a vapore da banco, 2 zone - SHOWROOM



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € 1.782,00

Prezzo Offerta € 891,00

Esecuzione in acciaio inox. • Apparecchio per grigliare carne, pesce e verdure direttamente sulla griglia inox posizionata sopra degli elementi radianti e una vasca contenente acqua. Ciò consente l'eliminazione dei fumi e degli odori di cottura ed una facile pulizia dell' apparecchio. • Griglia inox sopra gli elementi radianti • Vasca a tenuta con grande capacità di acqua • Possibilità di cambiare facilmente la griglia con un piano di fry top

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW El :3,2

Energia :Ele

Dimensioni mm. 400X600X280

Kg. :50

ACK304V Griglia elettrica da banco con acqua, 1 zona

Prezzo di Stima € 3.450,00

Prezzo Offerta € 1.725,00

Esecuzione in acciaio inox. Apparecchi speciali per grigliare carni e pesce direttamente sulle griglie riscaldate da resistenze ribaltabili per facilitare la pulizia della vasca. Vasca sottostante per contenere acqua che, raffreddando immediatamente i grassi della grigliatura, elimina odori e fumi. Diverse zone di grigliatura indipendenti e regolabili da regolatori di energia. Dispositivo di sicurezza che interrompe il funzionamento dell'apparecchio in caso di mancata presenza dell'acqua in vasca. Scarico frontale dell'acqua tramite rubinetto di scarico con sicurezza.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :4.5

Energia :Ele

Dimensioni mm. 400X700X300

Kg. :28

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 17 di 91

AJZ0052 Griglia elettrica da banco, 3 zone

Prezzo di Stima € ~~5.624,00~~

Prezzo Offerta € 2.812,00

griglia elettrica da banco, 3 zone



Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :1F+N-Freq :50/60-

KW EI :13.5

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1200X700X150

Temperatura :max 320°C

Kg. :44

Disponibile in Germania

9878.A Gyros a gas con 3 bruciatori a infrarossi ø carne massimo 400 mm

Prezzo di Stima € ~~1.488,00~~

Prezzo Offerta € 744,00

Esecuzione in acciaio inox. □ Bruciatori Infrared completamente autonomi □ Rubinetti termovalvolati con sicurezza □ Motore di rotazione nella parte inferiore protetto dal calore □ Vasca di raccolta con profondità 40 mm □ Asta girevole con spostamento del gruppo bruciatori tramite pomolo situato nella parte frontale □ Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura



Disponibili 9 PEZZI

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

Energia :Gas+Ele

Dimensioni mm. 580X675X865

Kg. :26

Capacità :35Kg - max. d.400mm

Disponibile in Italia

9830TU Gyros elettrico professionale con 4 sezioni elettr. portata carne 40-60 kg- USATO FIERA

Prezzo di Stima € ~~1.140,00~~

Prezzo Offerta € 570,00



Esecuzione in acciaio inox. • Resistenze elettriche comandate da regolatore di energia • Protezione resistenze con materiale refrattario stampato • Motore di rotazione nella parte inferiore protetto dal calore • Vasca imbutita di raccolta con profondità 40 mm • Asta girevole fissa con spostamento del gruppo bruciatori tramite due maniglie laterali. • Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura

Ultimo PEZZO

Volt :400/3+N

KW EI :7,2

Energia :Ele

Dimensioni mm. 550X715X1065

Kg. :40

Disponibile in Italia

9830T Gyros elettrico professionale con 4 sezioni elettriche, portata carne 40-60 kg

Prezzo di Stima € ~~2.338,00~~

Prezzo Offerta € 1.169,00

Esecuzione in acciaio inox. • Resistenze elettriche comandate da regolatore di energia • Protezione resistenze con materiale refrattario stampato • Motore di rotazione nella parte inferiore protetto dal calore • Vasca imbutita di raccolta con profondità 40 mm • Asta girevole fissa con spostamento del gruppo bruciatori tramite due maniglie laterali. • Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura



Ultimo PEZZO

Volt :400/3+N

KW EI :7,2

Energia :Ele

Dimensioni mm. 550X715X1065

Kg. :40

Disponibile in Italia

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 18 di 91

9831T Gyros elettrico professionale con 5 sezioni elettriche, portata carne 60-80 kg



Disponibile in Germania

Prezzo di Stima € 2.613,00

Prezzo Offerta € 1.306,50

Esecuzione in acciaio inox. • Resistenze elettriche comandate da regolatore di energia • Protezione resistenze con materiale refrattario stampato • Motore di rotazione nella parte inferiore protetto dal calore • Vasca imbutita di raccolta con profondità 40 mm • Asta girevole fissa con spostamento del gruppo bruciatori tramite due maniglie laterali. • Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura

Ultimo PEZZO

Volt :400/3+N

Phase :3 N-Freq :50 Hz-

KW EI :9

Energia :Ele

Dimensioni mm. 550X715X1230

Kg. :45

9848 Gyros kebab el.; 4 zone; cap. max 90 kg.

Prezzo di Stima € 2.136,00

Prezzo Offerta € 1.068,00

Esecuzione in acciaio inox. Resistenze elettriche comandate da regolatore di energia. Protezione resistenze con materiale refrattario stampato. Motore di rotazione nella parte inferiore protetto dal calore. Vasca imbutita di raccolta con profondità 40 mm. Asta girevole fissa con spostamento del gruppo bruciatori tramite due maniglie laterali. Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :3F+N-Freq :50 Hz-

KW EI :12

Energia :Ele

Dimensioni mm. 500X640X970

Kg. :36

Capacità :90 Kg. (max carne)

VCPNEIND Pasta station con elemento neutro, piano cottura induzione e cuocipasta elettrico, larghezza=1200 mm



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € 4.764,00

Prezzo Offerta € 1.762,68

Veloce processo di cottura * Fornello controllato da un temporizzatore regolabile * Armadio refrigerato + 2 ° / + 8C ° o neutro * Piano cottura a induzione * Bene in con riempimento automatico dell'acqua e di drenaggio * 1 collegamento elettrico 1 collegamento idraulico * Facile da montare nella tua interior design * Piano di lavoro continuo di 1,5 mm

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.130

Volt :400

Phase :3F+N+T-Freq :50/60 Hz-

KW EI :9

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1200X600X325

Kg. :52

Capacità :11LT, dim basket GN2/3

VCPIND Pasta station con piano di cottura a induzione e cuocipasta elettrico, larghezza=800 mm

Prezzo di Stima € 4.464,00

Prezzo Offerta € 1.696,32

Veloce processo di cottura * Fornello controllato da un temporizzatore regolabile * Armadio refrigerato + 2 ° / + 8C ° o neutro * Piano cottura a induzione * Bene in con riempimento automatico dell'acqua e di drenaggio * 1 collegamento elettrico 1 collegamento idraulico * Facile da montare nella tua interior design * Piano di lavoro continuo di 1,5 mm



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.130

Volt :400

Phase :3F+N+T-Freq :50/60 Hz-

KW EI :9

Energia :Ele

Dimensioni mm. 800X600X325

Kg. :38

Capacità :11LT, dim basket GN2/3

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 19 di 91

4186 Piano cottura ad induzione 5 kw ad incasso

Prezzo di Stima € ~~2.625,00~~

Prezzo Offerta € 1.312,50



Disponibile in Italia

- Esecuzione in acciaio inox.
- Apparecchio da incasso con pannello comandi da inserire sulla parte frontale del gruppo di cottura.
- Piano di cottura vetroceramico
- 10 livelli di potenza
- Temperatura regolabile (60-240° C.)
- Tempo di cottura regolabile (0-120 min)
- Pannello di controllo elettronico
- Superficie piastra riscaldante 300x300mm adatta per pentole con ø da 120 a 260 mm

Ultimo PEZZO

Volt :400/3+N

Phase :3 N-Freq :50 HZ-

KW EI :5

Energia :Ele

Dimensioni mm. 384X384X200

Kg. :12

2152XU Piano cottura induzione da banco prof. con piastra da 5kw e piastra wok da 5 kw -ESPOZIONE FIERA

Prezzo di Stima € ~~2.488,00~~

Prezzo Offerta € 1.244,00

Contraddistinte da una superficie perfettamente liscia, garantiscono una pulizia veloce, in pochi gesti ed in pochi minuti, senza l'utilizzo di detergenti aggressivi. Lo spessore del piano, pari a 60/10, e la precisione nella regolazione della temperatura, permettono di lavorare in tutta sicurezza. Le cucine ad infrarosso raggiungono in pochi secondi i 500°C e sono dotate di una spia posizionata sul piano che segnala la presenza di calore residuo fino a 60°C. Nelle cucine ad infrarosso il risparmio energetico è assicurato dall'immediato raggiungimento della massima temperatura all'interno dei recipienti di cottura. Piano di lavoro in acciaio inox. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500°C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Circuito di riscaldamento a zona circolare, con regolazione della temperatura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60°C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Maniglia ad alta resistenza in acciaio INOX.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :230/1/32A

Freq :50/60 Hz-

KW EI :5+5

Energia :Ele

Dimensioni mm. 800X495X210

Kg. :13

2152X Piano cottura induzione da banco professionale con piastra da 5kw e piastra wok da 5 kw

Prezzo di Stima € ~~2.488,00~~

Prezzo Offerta € 1.244,00



Disponibile in Italia

Contraddistinte da una superficie perfettamente liscia, garantiscono una pulizia veloce, in pochi gesti ed in pochi minuti, senza l'utilizzo di detergenti aggressivi. Lo spessore del piano, pari a 60/10, e la precisione nella regolazione della temperatura, permettono di lavorare in tutta sicurezza. Le cucine ad infrarosso raggiungono in pochi secondi i 500°C e sono dotate di una spia posizionata sul piano che segnala la presenza di calore residuo fino a 60°C. Nelle cucine ad infrarosso il risparmio energetico è assicurato dall'immediato raggiungimento della massima temperatura all'interno dei recipienti di cottura. Piano di lavoro in acciaio inox. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500°C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Circuito di riscaldamento a zona circolare, con regolazione della temperatura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60°C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Maniglia ad alta resistenza in acciaio INOX.

Disponibili 3 PEZZI

Volt :230/1

Freq :50/60 Hz-

KW EI :5+5

Energia :Ele

Dimensioni mm. 800X495X210

Kg. :13

2113U Piano di cottura elettrico 1 piastra tonda da 2kw; ESPOSIZIONE FIERA

Prezzo di Stima € ~~400,00~~

Prezzo Offerta € 200,00

Esecuzione in acciaio inox. • Piano di cottura imbutito • Piastre elettriche rotonde • Commutatore a 6 posizioni • Lampada arancio per inserimento piastre elettriche di cottura



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :230/1

KW EI :2

Energia :Ele

Dimensioni mm. 370X440X140

Kg. :6

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 20 di 91

7TPG8 Piano di cottura tuttapietra a gas



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~2.705,00~~

Prezzo Offerta € 1.352,50

Cucina tuttapietra a gas versione top. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10, involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10, fondi e parti interne in acciaio, rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Tuttapietra in acciaio caratterizzata da zone termiche differenziate ad alto rendimento e dotata di anello centrale estraibile. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore centrale in ghisa di elevata potenzialità con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. L'erogazione del gas avviene mediante valvola in sicurezza con termocoppia. Nr. 1 bruciatore 10 kW. Potenza totale 10 kW. Possibilità di montaggio su struttura a ponte e di allestimento su armadio aperto o con portine.

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 800X700X250

Kg. :40

ADA102VU Piano di cottura vetroceramica;2p.;base aperta usata fiera

Prezzo di Stima € ~~1.952,00~~

Prezzo Offerta € 976,00

Esecuzione in acciaio inox. Piano imbutito con lastra in vetroceramica con riscaldatori elettrici. Comandi frontali con regolatori di energia. Armadietto base chiuso sui tre lati e frontale aperto. Piedini in inox regolabili in altezza.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :3N-Freq :50/60-

KW EI :2,5/3,4

Energia :Ele

Dimensioni mm. 400X900X875

Kg. :62

7TNC4SR Piano di lavoro con cassetto da l=40cm



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~683,00~~

Prezzo Offerta € 341,50

PIANO DI LAVORO CON CASSETTO DA L=40CM Elemento neutro con cassetto versione top. Piano costruito in acciaio inox AISI 304 di spessore 8/10, involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10, rinforzi esterni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata), fondi e parti interne in acciaio. Dotato di cassetto in acciaio inox montato su guide, smontabile per la pulizia e adatto per l'inserimento di bacinelle GN fino a h. 150 mm. Possibilità di montaggio su struttura a ponte e di allestimento su armadio aperto o con portine.

Disponibili 2 PEZZI

Dimensioni mm. 400X700X250

Kg. :28

9080TPE Piastra radiante elettrica su armadio aperto - 4 zone

Prezzo di Stima € ~~4.599,00~~

Prezzo Offerta € 1.609,65

Piastra in acciaio, ad alta conduzione termica di spessore 15 mm. raggiata sul bordo, con zone di cottura contrassegnate sulla parte superiore, dimensioni esterne 750X756 mm, poggiati su un cordone isolante che evita infiltrazioni di umidità e la rende isolata termicamente dal resto della struttura. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio AISI 430; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). 4 zone di cottura indipendenti ognuna con 3 possibilità di regolazione della potenza, tramite commutatore. Riscaldamento a mezzo di resistenze corazzate in acciaio inox oncoloy 800, poste sotto la piastra di cottura a contatto diretto, sono servite da un limitatore che agisce in automatico, impedisce il superamento della temperatura massima impostata, a regime raggiunge i 480 °C. Un canalino perimetrale agevola la raccolta dei residui e rende facile la pulizia. Lampade spia luminose di segnalazione. Involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio AISI 430; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Nr. 4 zone cottura di 4 kW ciascuna. Potenza totale 16 kW. Alimentazione elettrica



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :3F+N-Freq :50-60-

KW EI :12

Energia :Ele

Dimensioni mm. 800X900X850

Kg. :110

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 21 di 91

7250 Roast-grill el. con 2 zone di grigliatura



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~3.417,00~~

Prezzo Offerta € 1.708,50

Esecuzione in acciaio inox. • Apparecchio per grigliare carne, pesce e verdure direttamente sulla griglia inox posizionata sopra degli elementi radianti e una vasca contenente acqua. Ciò consente l'eliminazione dei fumi e degli odori di cottura ed una facile pulizia dell'apparecchio. • Resistenze piatte del tipo 'Eltra', ribaltabili per una migliore pulizia della vasca • Interruttore generale di linea con spia verde • Zone di cottura indipendenti comandate da un regolatore di energia • Spia arancione di inserimento resistenza. • Rubinetto di scarico con sicurezza

Disponibili 7 PEZZI

Volt :400/3+N+T

Freq :3 N-

KW EI :6,2

Energia :Ele

Dimensioni mm. 800X700X260

Kg. :29

2154G Salamandra a gas con 3 lati chiusi - destinati ai paesi EXTRA CE

Prezzo di Stima € ~~770,00~~

Prezzo Offerta € 385,00

Esecuzione in acciaio inox. • Salamandra chiusa su tre lati • Griglia in acciaio cromato (635 x 400mm) con impugnature atermiche, posizionabile su 4 livelli • Bruciatore diamantato su tutta la lunghezza della parete superiore regolato tramite rubinetto con sicurezza a termocoppia • Accensione elettrica • Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Energia :Gas

Dimensioni mm. 800X450X580

Kg. :28

2623 Salamandra a gas; 3 livelli ; c/motore; griglia 645x345 mm



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~2.537,00~~

Prezzo Offerta € 1.268,50

Esecuzione in acciaio inox. • Salamandra aperta sui tre lati • Griglia in acciaio cromato con impugnature atermiche, posizionabile su 3 livelli • Bacinella inferiore GN1/1 H20 • Bruciatore diamantato su tutta la lunghezza del ciellino • Accensione el. con accenditore a batteria • Movimentazione del piano di cottura motorizzato (Mod. SAM) • Adatto per bacinelle e teglie Gastronorm.

Disponibili 9 PEZZI

Volt :230/1

Phase :1N-Freq :50-

KW Gas :5KW EI :0,4

Energia :Gas+Ele

Dimensioni mm. 695X510X515

Kg. :36

2187G-1U Salamandra elettrica a contrappeso 600 mm. 230v; USATO FIERA

Prezzo di Stima € ~~474,00~~

Prezzo Offerta € 237,00

Esecuzione in acciaio inox. • Resistenze corazzate in acciaio inox • Testata resistenze regolabile in altezza tramite sistema a contrappeso. • Intensità di calore delle zone di cottura comandata da regolatore di energia. • Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura • Adatto per bacinelle e teglie Gastronorm.230V



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :230

KW EI :4

Energia :Ele

Dimensioni mm. 600X515X530

Kg. :35

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 22 di 91

2188G Salamandra elettrica a contrappeso 1800 mm. dim. griglia 790 x 320 mm



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~1.425,00~~

Prezzo Offerta € 712,50

Esecuzione in acciaio inox. • Resistenze corazzate in acciaio inox • Testata resistenze regolabile in altezza tramite sistema a contrappeso. • Intensità di calore delle zone di cottura comandata da regolatore di energia. • Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura.

Disponibili 22 PEZZI

Volt :400/3+N

KW EI :4

Energia :Ele

Dimensioni mm. 800X515X530

Kg. :45

2186V Salamandra elettrica a contrappeso larghezza 450 mm. dim. griglia 450x320 mm

Prezzo di Stima € ~~952,00~~

Prezzo Offerta € 361,76

Salamandra elettrica con resistenze corazzate per gratinare, cuocere e mantenere in temperatura. Costruita in acciaio inox satinato AISI 304, dotata di piedini in gomma. Ideale per appoggio su banco o fissaggio a parete tramite appositi supporti in acciaio inox disponibili come accessori a richiesta. Ideale il posizionamento tra la cucina e la zona di prelievo piatti. Pannello posteriore removibile. Testata resistenze regolabile in altezza tramite sistema a contrappeso.



Disponibile in Italia

Disponibili 3 PEZZI

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :2.8

Energia :Ele

Dimensioni mm. 450X450X500

Temperatura :50°C / 300°C

Kg. :39

Capacità :445x320 mm

2161GSR Salamandra elettrica con 3 lati chiusi-ESPOSIZIONE FIERA

Prezzo di Stima € ~~647,00~~

Prezzo Offerta € 323,50



Disponibile in Italia

Esecuzione in acciaio inox. □ Griglia in acciaio cromato (645 x 410 mm) con impugnatura atermica, posizionabile su 4 livelli. □ Intensità di calore delle zone di cottura comandata da regolatore di energia. □ Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Restposten Pag.184

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50/60-

KW EI :3,000

Energia :Ele

Dimensioni mm. 800X450X470

Kg. :21

Capacità :635x400 mm

2158 Salamandra elettrica; 3 livelli c/motore; griglia 645x345

Prezzo di Stima € ~~2.462,00~~

Prezzo Offerta € 1.231,00

Esecuzione in acciaio inox. • Salamandra aperta sui tre lati • Griglia in acciaio cromato con impugnature atermiche, posizionabile su 3 livelli • Resistenze corazzate in acciaio inox • Bacinella inferiore GN 1/1 H20 • Movimentazione del piano di cottura motorizzato (Mod. SAM) • Intensità di calore delle zone di cottura comandata da regolatore di energia. • Adatto per bacinelle e teglie Gastronorm.



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Volt :230/1

Phase :1N-Freq :50-

KW EI :3,4

Energia :Ele

Dimensioni mm. 695X510X515

Kg. :34

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 23 di 91

AAD0002SR Scaldafritti elettrico da banco; gn 1/1 h=200 mm - SHOWROOM



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~1.000,00~~

Prezzo Offerta € 500,00

Esecuzione in acciaio inox. • Vasca (non riscaldata) e riflettore a stelo. • La temperatura è regolabile tramite interruttore. • In dotazione lamiera forata da inserire nella vasca per facilitare la mescola del fritto con il sale.

Ultimo PEZZO

Volt :230

KW El :1

Energia :Ele

Dimensioni mm. 400X600X280

Kg. :10

VST800H Supporto con reggiteglie per vp823, vp824, vp854

Prezzo di Stima € ~~788,00~~

Prezzo Offerta € 299,44

Base di appoggio con supporto per 6 teglie per forni VP823 - VP824 - VP854



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.160

Dimensioni mm. 800X650X950

Kg. :25

VST900H Supporto con reggiteglie per vp914, vp916, vp920

Prezzo di Stima € ~~900,00~~

Prezzo Offerta € 342,00

Base di appoggio con supporto per 6 teglie per forni VP14-VP16-VP20



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.160

Dimensioni mm. 920X850X950

Kg. :29

AHC0007 Teppanyaki fry top elettrico da banco 1 zona

Prezzo di Stima € ~~4.562,00~~

Prezzo Offerta € 2.281,00

Interamente costruito in acciaio inox. La superficie, in acciaio inossidabile (420S), ha uno spessore di 15 millimetri. Saldatura intorno, con uno sbocco per l'evacuazione di grassi e residui di cottura in tal modo consentono una facile pulizia della superficie. Cassetto per il recupero dei rifiuti. 2700w di speciale resistenza Prang coprono l'intera superficie per una distribuzione uniforme del calore. Protezione dagli spruzzi di grasso su tre lati (rimovibili).



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.170

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50/60-

KW El :2.8

Energia :Ele

Dimensioni mm. 375X500X125

Temperatura :+50°C/+280°C

Kg. :27

Capacità :1 ZONE

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 24 di 91

2083 Tostiera/salamandra GN1/1 con resistenze ceramiche

Prezzo di Stima € ~~1.182,00~~

Prezzo Offerta € 591,00



Esecuzione in acciaio inox. • Resistenze al quarzo da 500W cad • Griglie di protezione resistenze in acciaio cromato a norme • Griglie di appoggio alimenti in AISI 304 • Doppio interruttore con spia per l'inserimento delle resistenze superiori, inferiori o entrambe • Temporizzatore fino a 15' • Cassetto raccolta briciole estraibile. Intensità di calore delle zone di cottura comandata da regolatore di energia. • Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura • Adatto per bacinelle e teglie Gastronorm. • Pinze su richiesta.

Disponibili 8 PEZZI

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50 Hz-

KW EI :3,3

Energia :Ele

Dimensioni mm. 615X350X325

Kg. :15

Disponibile in Italia

2083BE Tostiera/salamandra GN1/1 con resistenze ceramiche - GRAFFIATO

Prezzo di Stima € ~~953,00~~

Prezzo Offerta € 476,50

Esecuzione in acciaio inox. • Resistenze al quarzo da 500W cad • Griglie di protezione resistenze in acciaio cromato a norme • Griglie di appoggio alimenti in AISI 304 • Doppio interruttore con spia per l'inserimento delle resistenze superiori, inferiori o entrambe • Temporizzatore fino a 15' • Cassetto raccolta briciole estraibile. Intensità di calore delle zone di cottura comandata da regolatore di energia. • Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura • Adatto per bacinelle e teglie Gastronorm. • Pinze su richiesta.



Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50 Hz-

KW EI :3,3

Energia :Ele

Dimensioni mm. 615X350X325

Kg. :15

Disponibile in Italia

2081 Tostiera/salamandra GN2/3 con resistenze ceramiche

Prezzo di Stima € ~~629,00~~

Prezzo Offerta € 314,50



Esecuzione in acciaio inox. • Resistenze al quarzo da 500W cad • Griglie di protezione resistenze in acciaio cromato a norme • Griglie di appoggio alimenti in AISI 304 • Doppio interruttore con spia per l'inserimento delle resistenze superiori, inferiori o entrambe • Temporizzatore fino a 15' • Cassetto raccolta briciole estraibile. Intensità di calore delle zone di cottura comandata da regolatore di energia. • Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura • Adatto per bacinelle e teglie Gastronorm. • Pinze su richiesta.

Disponibili 24 PEZZI

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50 Hz-

KW EI :2

Energia :Ele

Dimensioni mm. 445X350X305

Kg. :9

Disponibile in Italia

7TPFG8 Tuttapiestra a gas con forno a gas

Prezzo di Stima € ~~4.912,00~~

Prezzo Offerta € 1.866,56

Esecuzione in acciaio inox. La cucina tutta piastra è dotata di un bruciatore speciale di alta potenza posto centralmente sotto le due semipiastra con il piattello centrale. L'accensione di questo bruciatore avviene tramite fiamma pilota. Accensione piezoelettrica. Le piastre di superficie sono di spessore considerevole e il piattello centrale è facilmente amovibile per poter permettere l'appoggio di una pentola che necessita di notevole calore. Il massimo della temperatura si ottiene al centro in prossimità del piattello. Forno a gas statico di grande capacità e potenza. Termostato gas con termocoppia, accensione piezoelettrica. Dotazione forno: 1 griglia in acciaio cromato. Piedini in inox regolabili in altezza.



Ultimo PEZZO

Energia :Gas

Dimensioni mm. 800X700X900

Kg. :150

Disponibile in Italia

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Cottura

Pagina 25 di 91

6980A Tuttapiestra a gas su forno a gas



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~2.632,00~~

Prezzo Offerta € 1.000,16

"Cucina tuttapiestra a gas con forno a gas. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio AISI 430; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Piastra in acciaio caratterizzata da zone termiche differenziate ad alto rendimento e dotata di anello centrale estraibile. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore centrale in ghisa di elevata potenzialità con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. L'erogazione del gas avviene mediante valvola in sicurezza con termocoppia. Nr. 1 bruciatore 10 kW di potenza. Forno a gas GN 2/1. Forno in acciaio smaltato con porta isolata a doppia parete dotata di cerniere con molle equilibranti. Camera isolata termicamente, dotata di griglie laterali a 3 posizioni estraibili per la pulizia. Riscaldamento tramite bruciatore a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. Erogazione del gas mediante valvola termostatica in sicurezza con termocoppia. Temperatura regolabile da 150° a 300° C. Nr. 1 griglia da mm. 530x650 in dotazione. Potenza forno 5,7 kW."

Disponibili 4 PEZZI

Energia :Gas

Dimensioni mm. 800X900X850

Kg. :165

6980ABE Tuttapiestra a gas su forno a gas - GRAFFIATO

Prezzo di Stima € 1.490,00

Prezzo Offerta € 745,00

"Cucina tuttapiestra a gas con forno a gas. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio AISI 430; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Piastra in acciaio caratterizzata da zone termiche differenziate ad alto rendimento e dotata di anello centrale estraibile. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore centrale in ghisa di elevata potenzialità con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. L'erogazione del gas avviene mediante valvola in sicurezza con termocoppia. Nr. 1 bruciatore 10 kW di potenza. Forno a gas GN 2/1. Forno in acciaio smaltato con porta isolata a doppia parete dotata di cerniere con molle equilibranti. Camera isolata termicamente, dotata di griglie laterali a 3 posizioni estraibili per la pulizia. Riscaldamento tramite bruciatore a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. Erogazione del gas mediante valvola termostatica in sicurezza con termocoppia. Temperatura regolabile da 150° a 300° C. Nr. 1 griglia da mm. 530x650 in dotazione. Potenza forno 5,7 kW."



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Energia :Gas

Dimensioni mm. 800X900X850

Kg. :165

6980ASR Tuttapiestra a gas su forno a gas - SHOWROOM



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~2.688,00~~

Prezzo Offerta € 967,68

"Cucina tuttapiestra a gas con forno a gas. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio AISI 430; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Piastra in acciaio caratterizzata da zone termiche differenziate ad alto rendimento e dotata di anello centrale estraibile. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore centrale in ghisa di elevata potenzialità con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. L'erogazione del gas avviene mediante valvola in sicurezza con termocoppia. Nr. 1 bruciatore 10 kW di potenza. Forno a gas GN 2/1. Forno in acciaio smaltato con porta isolata a doppia parete dotata di cerniere con molle equilibranti. Camera isolata termicamente, dotata di griglie laterali a 3 posizioni estraibili per la pulizia. Riscaldamento tramite bruciatore a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. Erogazione del gas mediante valvola termostatica in sicurezza con termocoppia. Temperatura regolabile da 150° a 300° C. Nr. 1 griglia da mm. 530x650 in dotazione. Potenza forno 5,7 kW."

Ultimo PEZZO

Energia :Gas

Dimensioni mm. 800X900X850

Kg. :165

6954A Tuttapiestra a gas su vano con portine

Prezzo di Stima € 1.904,00

Prezzo Offerta € 723,52

"Cucina tuttapiestra a gas su armadio aperto. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio AISI 430; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Piastra in acciaio caratterizzata da zone termiche differenziate ad alto rendimento e dotata di anello centrale estraibile. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore centrale in ghisa di elevata potenzialità con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. L'erogazione del gas avviene mediante valvola in sicurezza con termocoppia. Nr. 1 bruciatore 10 kW. Allestimento su armadio aperto."



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Energia :Gas

Dimensioni mm. 800X900X850

Kg. :112

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 26 di 91

BKZ0023/FNSR Abbattitore di temperatura, +90°C/-18°C 30 kg/ 90 min., 10x GN 1/1 o 60x40-SHOWROOM



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € 4.560,00

Prezzo Offerta € 2.280,00

Abbattitore di temperatura multi funzione, pratico, sicuro ed intuitivo, che permette di esaltare la freschezza ed il sapore dei vostri piatti, garantendo al contempo un controllo totale dell'alimento: dall'abbattimento, sino alla sua cottura. Non solo freddo, dunque, per questo innovativo abbattitore è lo strumento ideale per una razionale gestione dei costi e dei tempi di lavoro, nonché la soluzione più pratica a tutte le esigenze in cucina: un abbattitore lievitatore, in grado di garantire risultati eccellenti, con i minimi sprechi. Efficienza e praticità per tutte le esigenze della tua cucina! ti consente di scegliere il programma più specifico per il tuo lavoro. Due software, sette cicli, per infinite combinazioni di lavoro. Puoi affidarti all'esperienza di Infinity scegliendo il ciclo automatico dedicato all'abbattimento o surgelazione dello specifico prodotto, o personalizzare al massimo le fasi di lavorazione impostando cicli manuali o un ciclo combinato, per passare dal freddo della surgelazione, alla cottura lenta, in pochi e semplici passaggi.

Ultimo PEZZO

Volt :220-240

Phase :1F+N-Freq :50-

KW El :2,200

Energia :Ele

Dimensioni mm. 800X750X1390

Temperatura :-18°C

Ref.Gas :R507A

Kg. :201

Capacità :10x 60x40 cm or GN 1/1

Capacità Produzione :+90/

-18°C=25kg/cycle

BKZ0021/T Abbattitore di temperatura, -18 °C, 5 x GN 1/1 o 60x40, 15 Kg.

Prezzo di Stima € 2.796,00

Prezzo Offerta € 1.398,00

Abbattitore di temperatura realizzato in acciaio inox AISI 304. Unità refrigerante (+35°C-65% RH) facilmente raggiungibile grazie ai pannelli anteriore e posteriore removibili, sbrinamento automatico con raccolta dell'acqua di condensa. Monoscocca con coibentazione in poliuretano iniettato ad alta pressione senza CFC o HCFC. Angoli interni arrotondati per favorire una pulizia ottimale. Sonda spillone con manico a 90° di serie per misurazione temperatura al cuore del prodotto. La macchina prevede 4 differenti cicli di raffreddamento per soddisfare le esigenze più diverse, ma eventualmente modificabili per eventuali personalizzazioni. Guide prota griglie removibili. Porta a chiusura automatica con posizione di folle a 100° di apertura, garanzia magnetica asportabile per una facile pulizia. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. In dotazione supporti laterali adatti a contenere sia griglie GN 1/1 (530x325mm) che teglie pasticceria 600x400mm.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.202

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

KW El :1,424

Energia :Ele

Dimensioni mm. 750X740X880

Temperatura :-18°C

Ref.Gas :R404A/R057

Kg. :71

Capacità :5x 60x40 o GN 1/1

BKZ0022/F Abbattitore di temperatura, -18°C, 6 teglie GN 1/1 o teglie 60x40, 16 Kg.

Prezzo di Stima € 6.180,00

Prezzo Offerta € 3.090,00



Disponibile in Italia

Abbattitore di temperatura con pannello frontale con scheda di controllo elettronica, sonda spillone al cuore di serie. Refrigerazione ventilata con agitatore d'aria. Unità refrigerante di facile manutenzione (temperatura ambiente +43°C, umidità 65%). Gas refrigerante R404A. Sbrinamento evaporatore a tempo, a fine ciclo, e vaschetta di contenimento acqua di condensa. Adatti a contenere sia griglie GN 1/1 che teglie 600x400 mm. l'abbattitore permette di realizzare cicli di abbattimento fino alla temperatura di refrigerazione (+3 °C) o di congelazione (-18 °C). Sia per la refrigerazione che per la congelazione possono essere eseguiti due tipi di cicli di abbattimento: - Ciclo forte: indicato per prodotti con spessore superiore a 2 cm compatti - Ciclo soave: per prodotti con spessore inferiore 2 cm, di poca densità. Questo ciclo viene realizzato in due passi programmati. Il ciclo soave evita la formazione di brina nel prodotto.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.203

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

Energia :Ele

Dimensioni mm. 900X870X1105

Ref.Gas :R404A

Kg. :118

BMB0042/F Armadio congelatore 550 lt.con gruppo refrigerante in basso temp.positiva -10°/-20°C

Prezzo di Stima € 2.600,00

Prezzo Offerta € 988,00

Armadio refrigerato ventilato 550 litri. Gruppo refrigerante inferiore. Temperatura negativa, range di temperatura -10°C / -20°C. Rivestimento interno ed esterno in acciaio inox AISI 304. Schienale posteriore in lamiera zincata. Isolamento in schiuma di poliuretano senza CFC. Termostato digitale programmabile. Illuminazione interna. Sbrinamento automatico ed evaporazione forzata. Gas refrigerante di tipo ecologico R 404 A. Voltaggio 230 V / 50 Hz a basso consumo energetico. Tripla guarnizione porta. In dotazione n. 3 griglie.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.47

Volt :220-240

Phase :1F+N-Freq :50-

KW El :0,55

Energia :Ele

Dimensioni mm. 700X700X2080

Temperatura :-10°C/-20°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R404A

Kg. :150

Capacità :550 liters

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 27 di 91

BMA0022/F Armadio frigorifero ventilato con porta in vetro,,hccp sistema700 lt temperatura -2/+8°C



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~3.100,00~~

Prezzo Offerta € 1.085,00

Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 * Capacità enorme da caricare * Isolamento da 85 mm * Sistema guide incorporato * Sistema monoblocco * Controllo di umidità * Tropicalizzato * Turbo cooling * Gas refrigerante: TN R134A * senza CFC * Sbrinamento automatico * Controllo elettronico Touch digital

Disponibili 2 PEZZI

Catalogo :Professional 8 Pag.216

Volt :220-240

Phase :1F+N-Freq :50-

KW El :0,44

Energia :Ele

Dimensioni mm. 700X810X2010

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43 °C

Ref.Gas :R404A

Kg. :110

Capacità :700

BMA0038/F Armadio frigorifero 550 lt.+ gruppo refrig. in basso temp.positiva +1°/+8°C

Prezzo di Stima € ~~2.190,00~~

Prezzo Offerta € 832,20

Armadio refrigerato ventilato 550 litri. Gruppo refrigerante inferiore. Temperatura positiva. Range di temperatura -1°C / +8°C. Rivestimento interno ed esterno in acciaio inox AISI 304. Schienale posteriore in lamiera zincata. Isolamento in schiuma di poliuretano senza CFC. Termostato digitale programmabile. Illuminazione interna. Sbrinamento automatico ed evaporazione forzata. Gas refrigerante R 134 A. Voltaggio 230V /50 Hz a basso consumo energetico. Tripla guarnizione porta. In dotazione n. 3 griglie .



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.47

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW El :0,2

Energia :Ele

Dimensioni mm. 700X700X2080

Temperatura :-1°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R134a

Kg. :110

Capacità :550 lt.

Griglie incluse :3

BMA0021/FX Armadio frigorifero 700 lt, comando water proof digitale, temperatura -2/+8°C



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~3.615,00~~

Prezzo Offerta € 1.807,50

Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 * Capacità enorme da caricare * Isolamento da 85 mm * Sistema guide incorporato * Sistema monoblocco * Controllo di umidità * Tropicalizzato * Turbo cooling * Gas refrigerante: TN R134A * senza CFC * Sbrinamento automatico * Controllo elettronico water proof digital

Ultimo PEZZO

Volt :220

Phase :1F+N-Freq :50-

KW El :0,18

Energia :Ele

Dimensioni mm. 700X810X2050

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43 °C

Ref.Gas :R134A

Kg. :163

Capacità :700

MN10 Armadio frigorifero 700 lt, temperatura 0°/+10°C

Prezzo di Stima € ~~5.983,00~~

Prezzo Offerta € 2.991,50

Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 * Isolamento da 85 mm



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :220

Phase :1F+N-Freq :50-

KW El :0,3

Energia :Ele

Dimensioni mm. 700X810X2050

Temperatura :0°C/+10°C

Temperatura ambiente :+43 °C

Ref.Gas :R134A

Kg. :140

Capacità :700 lt

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 28 di 91

BMC0018/F Armadio frigorifero hccp sistema ventilato 700+350+350 litri.3 temp. -2c +8c e o + 5 c per pesce



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima ~~€ 6.900,00~~

Prezzo Offerta € 2.139,00

Isolamento 60 mm * Interno in acciaio inox AISI 304 * Esterno in acciaio inox AISI 304 * Profondità interna 65 cm per GN 2/1 * Senza CFC * Controllo elettronico via Touch digital * Evaporazione acqua con Hot Gas * Piedini in acciaio inox regolabili * Guarnizioni facile da togliere per garantire le norme HACCP * Gas refrigerate: TN R134A, BT R404A * Temperatura ambiente: max. +43°C, Umidità max. 65% * Armadi ventilati e statici * Sistema monoblocco

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.222

Volt :220-240

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,440+0,375+0,250

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1400X810X2050

Temperatura :-2°C/+8°C/-2°C/+5°C

Temperatura ambiente :+43 °C

Ref.Gas :R404A

Kg. :255

Capacità :700+350+350

3530CD Armadio frigorifero passante per carrelli

Prezzo di Stima ~~€ 8.888,00~~

Prezzo Offerta € 2.755,28

Armadi frigo roll -inn per inserimento di carrelli GN 1/1 e 2/1, temperatura di 0/+8 °C.si caratterizza per la linea semplice e squadrata, la realizzazione in acciaio inox AISI 304 - 18/10, le celle con spigoli interni arrotondati per facilitare la pulizia, sbrinamento a sosta, evaporazione automatica della condensa. Permettono l'inserimento di carrelli con H. max 177 cm; il modello 70 consente l'inserimento di carrelli GN 1/1, e carrelli GN 2/1 e per teglie 60x40.Lo spessore di isolamento dei pannelli è di cm. 7, sono frontati di serie con pavimento in PVC, luce interna, serratura; viene impiegato FREON ecologico privo di componenti dannosi per l'ambiente (R 404).



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :230/1

Phase :1 N-Freq :50 Hz-

KW EI :0.75

Energia :Ele

Dimensioni mm. 900X1065X2120

Kg. :120

BMA0022/FX Armadio frigorifero porta in vetro, 700 lt, comando touch digitale, temperatura -2/+8°C



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima ~~€ 4.305,00~~

Prezzo Offerta € 2.152,50

Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 * Capacità enorme da caricare * Isolamento da 85 mm * Sistema guide incorporato * Sistema monoblocco * Controllo di umidità * Tropicalizzato * Turbo cooling * Gas refrigerante: TN R134A * senza CFC * Sbrinamento automatico * Controllo elettronico Touch digital

Ultimo PEZZO

Volt :220

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,18

Energia :Ele

Dimensioni mm. 700X810X2050

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43 °C

Ref.Gas :R134A

Kg. :163

Capacità :700

BMA0013/FSR Armadio frigorifero professionale 400 litri, interno e esterno in inox positivo, temp. -2/+8°C

Prezzo di Stima ~~€ 1.882,00~~

Prezzo Offerta € 941,00

Armadio frigorifero ventilato, elettronico, Costruito in acciaio inox - porte con spessore d'isolamento di 60 mm dotata di impugnatura tutta altezza reversibile in utenza - Refrigerazione di tipo ventilato - Max. temperatura Esterna +43°C. Coibentazione isolante ottenuta con schiume di poliuretano espanso privo di 'CFC' - Struttura costruita in un'unica scocca con spessore di 60 mm d'isolamento - Sbrinamento completamente automatico con evaporazione diretta dell'acqua - Guarnizioni magnetiche a soffietto sui 4 lati per garantire una chiusura efficace - Pannello comandi elettronico dotato di display che regola il funzionamento in modo completamente automatico, con precisa impostazione e verifica della temperatura in cella- Cella interna con angoli arrotondati per facilitare la pulizia - Montanti a cremagliera e supporti griglie completamente estraibili - Microinterruttore di arresto ventilazione a porta aperta - Piedini in acciaio inox ad altezza regolabile (150 mm.) griglie rilsan in dotazione. ****PICCOLO GRAFFIO NELLA PARTE SUPERIORE****



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,130

Energia :Ele

Dimensioni mm. 600X600X1950

Temperatura :-2°C/+8°C ventilated

Temperatura ambiente :+32°C

Ref.Gas :R134A

Kg. :135

Capacità :400 litres

Griglie :3x 460x485 mm.

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 29 di 91

BMA0097 Armadio frigorifero statico con controllo umidità, 198 lt



Armadio frigorifero statico con controllo umidità, 198 lt

Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~5.280,00~~

Prezzo Offerta € 2.640,00

Ultimo PEZZO

Volt :220

Phase :1F+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,4

Energia :Ele

Dimensioni mm. 920X550X910

Temperatura :-3°C/+5°C

Ref.Gas :R304

Kg. :110

Capacità :198 lt

Tipologia acciaio :304

Spessore isolamento :60 mm

BMA0099/FX Armadio frigorifero statico, controllo umidità 1300 litri, per conservazione carni temp. -3°C/+2°C

Prezzo di Stima € ~~16.720,00~~

Prezzo Offerta € 8.360,00

* 35/40 Kg/m³ Ecologia Friendly HCFC libera * Isolamento in poliuretano 60 mm
* Sistema di controllo speciale per umidità interna e Impostazione della temperatura. * Sistema di evasione automatica dell'acqua (caldo) * Sistema di scongelamento automatico * Illuminazione a LED * Guarnizioni magnetiche e rimovibili per una facile pulizia * Temperatura ambiente. +32 °C ° &% 40 Umidità.
* Vetro riscaldato speciale * 10 scaffali



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :220

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,75

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1400X800X2050

Temperatura :-3 °C/+5 °C

Temperatura ambiente :+32

Ref.Gas :R404A

Kg. :289

Capacità :1300 lt

Tipologia acciaio :304

Umidità :%65-%85 RH

BMA0070SR Armadio frigorifero, hccp sistema 700 litri pasticceria, GN 2/1 in temp. -2°/+8°C-ESPOSIZIONE FIERA



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~3.800,00~~

Prezzo Offerta € 1.900,00

Isolamento 60 mm * Interno in acciaio inox AISI 304 * Esterno in acciaio inox AISI 304 * Adatti per teglie 40x60 cm * Senza CFC * Controllo elettronico via Touch digital * Evaporazione acqua con Hot Gas * Piedini in acciaio inox regolabili * Guarnizioni facile da togliere per garantire le norme HACCP * Gas refrigerate: TN R134A * Temperatura ambiente: max. +43°C, Umidità max. 65%
* Sistema monoblocco * controllo dell'umidità 65%

Ultimo PEZZO

Catalogo :Restposten Pag.332

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,180

Energia :Ele

Dimensioni mm. 700X810X2050

Temperatura :-2°C/+8°C ventilated

humidity control 65%

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R134A

Kg. :130

Capacità :700 litres

SB1/F Armadio portateglie refrigerato su ruote, 12x GN2/1, -2°C/+8°C

Prezzo di Stima € ~~2.700,00~~

Prezzo Offerta € 1.350,00

Armadio portateglie refrigerato su ruote, 12x GN2/1, -2°C/+8°C



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,33

Energia :Ele

Dimensioni mm. 710X840X1670

Temperatura :-2°C/+8°C

Kg. :130

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 30 di 91

BGB0259 Banco carne refrigerato statico, vetro curvo, larghezza=1500 mm

Prezzo di Stima € ~~3.990,00~~

Prezzo Offerta € 1.995,00



Disponibile in Germania

CROSBY: vetrina ottimale per le medie superfici. Ideale per l'esposizione della carne. Disponibile nella versione: - statica senza cella - ventilata senza cella. Disponibile in varie versioni: vetro apribile verso l'alto a pistoncini con illuminazione - vetro curvo fisso senza illuminazione - vetro self-service - vetro dritto fisso con illuminazione. Piano lavoro in granito e piano espositivo in acciaio AISI 304. Tutti i vetri sono temperati. Quadro comandi con termostato elettronico e sbrinamento a pausa. Bacinella in plastica raccoglie condensa a scarico manuale. Diverse decorazioni frontali sono disponibili nella cartella colori.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.276

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,528

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1500X1040X1285

Temperatura :0°/+2° C

Temperatura ambiente :+25 °C

Ref.Gas :R404A

Kg. :170

Capacità :Surface m² 1,01

BGB0260 Banco carne refrigerato statico, vetro curvo, larghezza=2000 mm

Prezzo di Stima € ~~4.990,00~~

Prezzo Offerta € 2.495,00

CROSBY: vetrina ottimale per le medie superfici. Ideale per l'esposizione della carne. Disponibile nella versione: - statica senza cella - ventilata senza cella. Disponibile in varie versioni: vetro apribile verso l'alto a pistoncini con illuminazione - vetro curvo fisso senza illuminazione - vetro self-service - vetro dritto fisso con illuminazione. Piano lavoro in granito e piano espositivo in acciaio AISI 304. Tutti i vetri sono temperati. Quadro comandi con termostato elettronico e sbrinamento a pausa. Bacinella in plastica raccoglie condensa a scarico manuale. Diverse decorazioni frontali sono disponibili nella cartella colori.



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.276

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,779

Energia :Ele

Dimensioni mm. 2000X1040X1285

Temperatura :0°/+2° C

Temperatura ambiente :+25 °C

Ref.Gas :R404A

Kg. :210

Capacità :Surface m² 1,37

HDC0001SS Banco pesce refrigerato statico self-service, 0 °C, larghezza=1500 mm

Prezzo di Stima € ~~1.990,00~~

Prezzo Offerta € 995,00



Disponibile in Germania

Vetrina refrigerata per pesce statica. Scarico manuale. Adatta alle medie superfici di vendita. Montanti verniciati (RAL 7046). Tecnologia e design made in Italy. Facilità d'installazione. Basso consumo energetico e basso impatto ambientale. Vasca realizzata senza l'uso di CFC. Spalle termoformate e coibentate con fianco in vetro temprato (spessore 50 mm cad.) Pannello comandi elettronico. Piano di lavoro in laminato antigraffio. Piano espositivo in lamiera verniciata bianca, atossica, idonea per alimenti. Imballo in gabbia legno.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.278

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1500X1200X1175

Temperatura :0 °C

Temperatura ambiente :+25 °C

Ref.Gas :R404A

Kg. :173

Capacità :Surface m² 1,24

BNC0050 Banco refrigerato 2 porte GN1/1, vetro frontebanco espositivo temp. -2°C/+8°C

Prezzo di Stima € ~~3.024,00~~

Prezzo Offerta € 1.149,12

Cella frigorifera in acciaio inox 18/10 AISI 304 finitura BA, con vetri frontali per visionare il contenuto dalla parte cliente. Isolamento in poliuretano espanso ecologico iniettato monoblocco con densità 40 kg/m3 dotata di griglia intermedia regolabile in acciaio inox. Sportelli in acciaio inox 18/10 AISI 304. Refrigerazione ventilata composta da evaporatore alettato associato a carcassa in PVC con ventilatori, connesso con unità condensatrice ermetica incorporata. Quadro elettrico dotato di termostato elettronico digitale e interruttori spia luminosi. Vani neutri realizzati con struttura frontale in acciaio inox, struttura interna, compresi ripiani, in lamiera zincoplastificata. Piano di lavoro in acciaio inox 18/10 AISI 304



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.167

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,5

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1400X700X850

Temperatura :-2 °C/+8 °C

Temperatura ambiente :+43 °C

Ref.Gas :R134A

Kg. :165

Capacità :281 lt.

Raffreddamento :Ventilato

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 31 di 91

USN33D/F Base refrigerata con 1 porta e 3 cassetti per apparecchiature di cottura

Prezzo di Stima € 2.690,00

Prezzo Offerta € 1.345,00

Base refrigerata con 1 porta e 3 cassetti per apparecchiature di cottura



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,23

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1865X600X600

Temperatura :-2°C/+8°C

Kg. :120

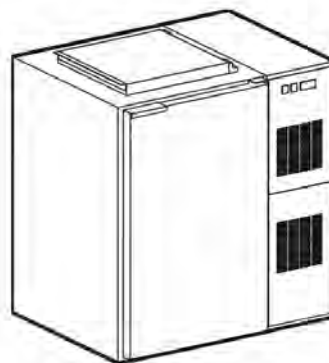
Capacità :180 lt.

BWRU11301/FBE Box refrigerato per rifiuti capacità per contenitore rifiuti, capacità 120 litri - GRAFFIATO

Prezzo di Stima € 3.457,00

Prezzo Offerta € 1.728,50

* Profondità interna: 43 Cm / 53 Cm (GN 1/1 Capacità) * 35/40 Kg / m3 Ecologia Friendly HCFC * Isolamento in poliuretano libero * Pannello di controllo digitale * Resistenza elettrica con sbrinamento automatico * Evaporazione speciale dell'acqua * Cerniere speciali e sistema porta * Guarnizione magnetiche e rimovibili per facilitare la pulizia * Temperatura ambiente: + 43°C% 65 Umidità ****GRAFFIATO SOPRA****



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :220

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,25

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1090X980X1280

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R134A

Kg. :125

Capacità :1x 120 lt

Spessore isolamento :50 mm

IEA0002/S Buffet caldo a isola a bagno maria, 4x gn1/1

Prezzo di Stima € 3.400,00

Prezzo Offerta € 1.700,00

Buffet caldo a isola da 4x gn1/1 con 2 portapiatti



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50/60-

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1485X734X1431

Temperatura :+30°C/+90°C

Kg. :104

IEA0001 Buffet caldo murale con mensola; cap. 4 x gn1/1

Prezzo di Stima € 6.580,00

Prezzo Offerta € 2.500,40

Vetrine di presentazione e self-service per tutti gli ambienti di ristorazione e gastronomia con l'esigenza di avere una perfetta presentazione dei prodotti, sia caldi che freddi. Protezione superiore in plexiglass stampato. Refrigerazione statica nel vano contenitori tramite impianto refrigerante incorporato. Piano di lavoro in granito e struttura in legno massello. Ruote piroettanti di cui due con freno. Gli elementi caldi bagnomaria sono costruiti sulla medesima struttura.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Catalogo :Restposten Pag.50

Volt :230

Phase :1N-Freq :50/60-

KW EI :1,5

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1420X750X1250

Temperatura :+30°C/+90°C

Kg. :95

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 32 di 91

IBE0006 Carrello per dessert



Carrello gelatoc/cassetto

Disponibile in Germania

Prezzo di Stima € ~~4.368,00~~

Prezzo Offerta € 2.184,00

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1 N-Freq :50 Hz-

KW El :0.35

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1043X615X1213

Temperatura :-2°C / -14°C

Kg. :89

VWD200G Congelatore a pozzetto 200 lt. - porte in vetro

Prezzo di Stima € ~~776,00~~

Prezzo Offerta € 294,88

Congelatore a pozzetto professionale con porte in vetro scorrevoli. Eccellente freezer per l'esposizione di gelati, prodotti surgelati, ottimizzato per la ristorazione, negozi alimentari e piccoli supermercati. Raffreddamento statico con motore potente ed evaporatore maggiorato! Coperchi scorrevoli in vetro, indicatore della temperatura esterna HACCP, ruote e cestelli sono inclusi nel prezzo.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

Energia :Ele

Dimensioni mm. 780X680X832

Temperatura :-18°C/-22°C

Temperatura ambiente :38°C

Kg. :50

Capacità :200 lt.

VWD300G Congelatore a pozzetto 300 lt. - porte in vetro

Prezzo di Stima € ~~900,00~~

Prezzo Offerta € 450,00

Disponibili 5 PEZZI

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1080X680X832

Temperatura :-18°C/-22°C

Temperatura ambiente :38°C

Kg. :54

Capacità :300 lt.



Disponibile in Italia

Congelatore a pozzetto 300 lt. - porte in vetro

VWD400G Congelatore a pozzetto 400 lt. - porte in vetro

Prezzo di Stima € ~~1.064,00~~

Prezzo Offerta € 404,32

Congelatore a pozzetto professionale con porte in vetro scorrevoli. Eccellente freezer per l'esposizione di gelati, prodotti surgelati, ottimizzato per la ristorazione, negozi alimentari e piccoli supermercati. Raffreddamento statico con motore potente ed evaporatore maggiorato! Coperchi scorrevoli in vetro, indicatore della temperatura esterna HACCP, ruote e cestelli sono inclusi nel prezzo.



Disponibile in Italia

Disponibili 9 PEZZI

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1390X680X832

Temperatura :-18°C/-22°C

Temperatura ambiente :38°C

Kg. :58

Capacità :400 lt.

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 33 di 91

9110C Congelatore a pozzetto 440 lt - porte in vetro



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~1.680,00~~

Prezzo Offerta € 588,00

Freezer e frigorifero convertibile. Porta scorrevole in vetro, buon effetto di isolamento termico. Facile da spostare grazie alle 4 ruote. Blocco di sicurezza delle due porte.

Disponibili 7 PEZZI

Volt :230/1

KW El :0,269

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1503X670X900

Temperatura :-18°C/-24°C

Kg. :60

H15FNE0020 Congelatore a pozzo aspetto inox con coperchi scorrevoli in vetro, 290 litri, temp.-18 °c/-24 °c

Prezzo di Stima € ~~900,00~~

Prezzo Offerta € 450,00

Congelatore a pozzetto professionale aspetto inox con porte in vetro scorrevoli. Eccellente freezer per l'esposizione di gelati, prodotti surgelati, ottimizzato per la ristorazione, negozi alimentari e piccoli supermercati. Raffreddamento statico con motore potente ed evaporatore maggiorato! Coperchi scorrevoli in vetro, indicatore della temperatura esterna HACCP.



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.58

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1063X670X900

Temperatura :-18°C/-24°C

Ref.Gas :R134A

Kg. :54

Capacità :290LT.

BCZ0006/T Congelatore a pozzo con coperchi scorrevoli trasparente, 436 litri, -13 °c/-23 °c



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~1.040,00~~

Prezzo Offerta € 520,00

congelatore con porte in vetro scorrevoli robusto e progettato per durare nel tempo, pensato per soddisfare tutte le esigenze. Oltre alle normali dotazioni di funzionamento: congelamento rapido allarme interruzione corrente ,sbrinamento manuale, temperatura - 15c - 25c regolazione della temperatura spia accensione ottimo rapporto tra capacità interna e dimensioni esterne, ruote con freno cestelli in metallo in dotazione rivestimento interno in alluminio graffiato, illuminazione interna Consumi particolarmente ridotti.

Disponibili 2 PEZZI

Volt :230/1

Phase :1-Freq :50-

KW El :0.335

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1555X635X875

Temperatura :-14 °C/-24 °C

Ref.Gas :R134a

Kg. :71

Capacità :436 lt.

BGA0004/C Congelatore a pozzo, 368 litri, temperatura interna -15 °c/-25 °c

Prezzo di Stima € ~~1.275,00~~

Prezzo Offerta € 484,50

congelatore robusto, progettato per durare nel tempo, pensato per soddisfare tutte le esigenze. Oltre alle normali dotazioni di funzionamento: congelamento rapido allarme interruzione corrente ,sbrinamento manuale, temperatura - 15c - 25c regolazione della temperatura spia accensione ottimo rapporto tra capacità interna e dimensioni esterne, ruote con freno cestelli in metallo in dotazione rivestimento interno in alluminio graffiato, illuminazione interna Consumi particolarmente ridotti.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Classe Energetica:A

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.57

Volt :230

Phase :1-Freq :50-

KW El :0.150

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1270X750X850

Temperatura :-15 °C/-25 °C

Ref.Gas :R600a

Kg. :72

Capacità :368 lt

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 34 di 91

BGA0004/G Congelatore a pozzo, capacità 300 litri



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € 990,00

Prezzo Offerta € 495,00

congelatore robusto, progettato per durare nel tempo, pensato per soddisfare tutte le esigenze. Oltre alle normali dotazioni di funzionamento: congelamento rapido allarme interruzione corrente, sbrinamento manuale, temperatura -15°C -25°C regolazione della temperatura spia accensione ottimo rapporto tra capacità interna e dimensioni esterne, ruote con freno cestelli in metallo in dotazione rivestimento interno in alluminio graffiato, illuminazione interna Consumi particolarmente ridotti.

Disponibili 16 PEZZI

Volt :230

Freq :50-

KW El :0.165

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1120X680X850

Ref.Gas :R134a

Kg. :60

Capacità :300 lt.

VBDBG350 Congelatore a pozzo, capacità 350 litri, -18°C/-22°C professionale

Prezzo di Stima € 668,00

Prezzo Offerta € 253,84

Congelatore a pozzetto, capacità 350 lt, Classe 4, range di temperatura -18°C/-28°C. Refrigerazione statica. Consumo energetico Kwh/24h 5,71, Assorbimento W 360. Serratura. Evaporatore a serpentina in rame. Rivestimento esterno in lamiera verniciata. Superficie interna in lamiera preverniciata trattata anticorrosione. Refrigerante R430. Display con termometro digitale all'esterno. N. 4 ruote, Spessore Isolamento 60.



Disponibile in Italia

Disponibili 4 PEZZI

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1254X604X844

Temperatura :-18°C/-22°C

Temperatura ambiente :38°C

Kg. :62

Capacità :350 lt.

BMB0040/MN Congelatore in bianco, 418lt, 1 porta, -16°C/-22°C



Disponibile in Germania

Prezzo di Stima € 1.300,00

Prezzo Offerta € 650,00

Congelatore interno/esterno bianco, 590 lt. - Temp. -18/-24°C Esecuzione esterna in colore bianco e interna in materiale termoformato. • Coibentazione realizzata con resine poliuretaniche espanse con densità di 38-42Kg/Mc. • Gruppo refrigerante posto nella parte inferiore. • Ventilatore assiale posto nella camera interna nella parte superiore. • Termostato digitale e interruttore generale. • Sbrinamento manuale. • Temperatura di esercizio: -18/-22 °C. • Gas refrigerante R 404A. • In dotazione: griglie con guide regolabili in altezza. Porta reversibile • Piedini regolabili in altezza.

Ultimo PEZZO

Volt :230/1

Phase :1+N-Freq :50-

KW El :0.242

Energia :Ele

Dimensioni mm. 595X655X1915

Temperatura :-16°C/-22°C

Ref.Gas :R134A

Kg. :82

Capacità :418 lt.

BMB0036/F Congelatore pasticceria hccp sistema ventilato 1400 lt x 20 teglie 60x40 cm temp.-10°/-30°C

Prezzo di Stima € 3.900,00

Prezzo Offerta € 1.950,00

Isolamento 60 mm * Interno in acciaio inox AISI 304 * Esterno in acciaio inox AISI 304 * Adatti per teglie 40x60 cm * Senza CFC * Controllo elettronico via Touch digital * Evaporazione acqua con Hot Gas * Piedini in acciaio inox regolabili * Guarnizioni facile da togliere per garantire le norme HACCP * Gas refrigerate: BT R404A * Temperatura ambiente: max. +43°C, Umidità max. 65% * Sistema monoblocco



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.226

Volt :220-240

Phase :1F+N-Freq :50-

KW El :0.79

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1400X810X2050

Temperatura :-10°/-30° C

Temperatura ambiente :+43 °C

Ref.Gas :R404A

Kg. :190

Capacità :1400 lt.

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 35 di 91

BMA0100 Congelatore professionale da 1300 litri con porte vetro, -2°/-25°C



Disponibile in Germania

congelatore da 1300 litri con porte vetro, -2°/-25°C

Prezzo di Stima € 3.900,00

Prezzo Offerta € 1.950,00

Ultimo PEZZO

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,75

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1400X700X2080

Temperatura :-2°C/-25°C

Temperatura ambiente :+43°C

Kg. :150

IBA0030 Espositore caldo da banco, 4x GN1/1 h=40 mm

Prezzo di Stima € 3.372,00

Prezzo Offerta € 1.281,36

Vetrina d'appoggio è costruita internamente ed esternamente in acciaio inox, con interruttore generale on/off luminoso, con piedini d'appoggio regolabili. Versione calda (+30/+90 C°) con resistenza elettrica, con cassetto per alloggiamento acqua per bagnomaria, con griglia interna, su richiesta fornitura delle bacinelle gastronorm 1/1 in acciaio. Sistema di chiusura posteriore a scomparsa.



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.25

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :3

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1445X710X595

Temperatura :MAX 90°C

Kg. :72

Capacità :4x GN1/1

VCS12T2WG Espositore caldo per pasticceria / gastronomia, +30°C/+80°C, l=1200 mm.

Prezzo di Stima € 3.680,00

Prezzo Offerta € 1.398,40



Disponibile in Italia

Vetrina calda per gastronomia / pasticceria. Un'elegante vetrina dalle dimensioni compatte ma con una grande capacità espositiva. Ideale per l'esposizione e la valorizzazione dei prodotti da mantenere caldi. La distribuzione del calore è omogenea grazie al suo impianto ben dimensionato. Vasca schiumata in poliuretano iniettato a 40 kg/ m3. Vasca inox, montanti con spessore 55 mm, n. 2 piani espositivi interni in vetro, ciascuno illuminato a neon. Vetro frontale fisso e vetri posteriori scorrevoli. Struttura in acciaio inox con pannelli frontali e laterali inox, che possono essere rivestiti (rivestimento escluso dalla fornitura).

Ultimo PEZZO

Volt :230

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1200X1050X1250

Temperatura :+30°C / +80 °C

Capacità :3 RIPIANI

VCS15T2W Espositore caldo per pasticceria / gastronomia, +30°C/+80°C, l=1500 mm., base in marmo bianco

Prezzo di Stima € 4.832,00

Prezzo Offerta € 1.836,16

VETRINA CALDA PER GASTRONOMIA / PASTICCERIA Un'elegante vetrina dalle dimensioni compatte ma con una grande capacità espositiva. Adatta per qualsiasi prodotto come snack per mantenere caldi, la distribuzione del caldo omogenea grazie al suo impianto ben dimensionato è l'ideale per l'esposizione e la valorizzazione dei prodotti. Vasca schiumata in poliuretano iniettato a 40 kg/ m3. Vasca, montanti con spessore 55 mm, piani espositivi interni in vetro con illuminazione, Vetri frontali, laterali e scorrevoli posteriori camera temperati,



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :230

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1500X1050X1250

Temperatura :+30°C / +80 °C

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 36 di 91

8023.1SR Espositore caldo su base inox 1200 mm. - ESPOSIZIONE FIERA



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima ~~€ 2.780,00~~

Prezzo Offerta € 1.390,00

Esecuzione in acciaio inox • Vetri su 4 lati • Portine scorrevoli posteriori in vetro temperato • Illuminazione interna • Termostato digitale per la regolazione della temperatura da +40° a +75° C • 3 ripiani interni inclusi, di cui 2 regolabili in altezza • Particolarmente adatto per il mantenimento in caldo delle vivande.

Ultimo PEZZO

Volt :230/50Hz

KW El :0,805

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1200X730X1200

Kg. :190

8024.1 Espositore caldo su base inox 1500 mm. vetro diritto sbrinamento autom. dei vetri, 3 ripiani

Prezzo di Stima ~~€ 3.800,00~~

Prezzo Offerta € 1.900,00

Esecuzione in acciaio inox • Vetri su 4 lati • Portine scorrevoli posteriori in vetro temperato • Illuminazione interna • Termostato digitale per la regolazione della temperatura da +40° a +75° C • 3 ripiani interni inclusi, di cui 2 regolabili in altezza • Particolarmente adatto per il mantenimento in caldo delle vivande.



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Volt :230/50Hz

KW El :0,845

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1500X730X1200

Kg. :220

VCS15T2G Espositore refrigerato per pasticceria / gastronomia, , +2°C/+8 °C, l=1500 mm

Prezzo di Stima ~~€ 5.024,00~~

Prezzo Offerta € 1.909,12



Disponibile in Italia

Vetrina refrigerata ventilata per gastronomia / pasticceria. Un'elegante vetrina dalle dimensioni compatte ma con una grande capacità espositiva. Adatta per qualsiasi prodotto refrigerato come snack, sandwiches, insalate fresche, bibite e anche per prodotti di pasticceria. Vasca schiumata in poliuretano iniettato a 40 kg/ m3. in acciaio inox , montanti con spessore 55 mm, n. 2 piani espositivi interni in vetro, ciascuno con illuminazione a led. Vetro frontale fisso e vetri posteriori scorrevoli. Struttura in acciaio inox con pannelli frontali e laterali inox, che possono essere rivestiti (rivestimento escluso dalla fornitura). Refrigerazione ventilata da lato operatore a lato cliente, dal basso verso l'alto. Compressore ermetico o monofase. Sbrinamento a resistenza.

Disponibili 5 PEZZI

Volt :230

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1500X1050X1250

Temperatura :+2°C/+8°C

Capacità :3 RIPIANI

VCS21T2G Espositore refrigerato per pasticceria / gastronomia, +2°C/+8 °C, l=2100 mm

Prezzo di Stima ~~€ 5.980,00~~

Prezzo Offerta € 2.272,40

Vetrina refrigerata ventilata per gastronomia / pasticceria. Un'elegante vetrina dalle dimensioni compatte ma con una grande capacità espositiva. Adatta per qualsiasi prodotto refrigerato come snack, sandwiches, insalate fresche, bibite e anche per prodotti di pasticceria. Vasca schiumata in poliuretano iniettato a 40 kg/ m3. in acciaio inox , montanti con spessore 55 mm, n. 2 piani espositivi interni in vetro, ciascuno con illuminazione a led. Vetro frontale fisso e vetri posteriori scorrevoli. Struttura in acciaio inox con pannelli frontali e laterali inox, che possono essere rivestiti (rivestimento escluso dalla fornitura). Refrigerazione ventilata da lato operatore a lato cliente, dal basso verso l'alto. Compressore ermetico o monofase. Sbrinamento a resistenza.



Disponibile in Italia

Disponibili 3 PEZZI

Volt :230

Energia :Ele

Dimensioni mm. 2100X1050X1250

Temperatura :+2°C/+8°C

Capacità :3 RIPIANI

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 37 di 91

VCS21T2 Espositore refrigerato per pasticceria / gastronomia, +2°C/+8 °C, l=2100 mm, base in marmo bianco

Prezzo di Stima € 6.900,00

Prezzo Offerta € 2.484,00



Disponibile in Italia

VETRINA REFRIGERATA PER GASTRONOMIA / PASTICCERIA Un'elegante vetrina dalle dimensioni compatte ma con una grande capacità espositiva. Adatta per qualsiasi prodotto refrigerato come snack, sandwiches, insalate fresche, bibite, e pasticceria con vetro frontale. Vasca schiumata in poliuretano iniettato a 40 kg/ m3. Vasca , montanti con spessore 55 mm, piani espositivi interni in vetro , Vetri frontali, laterali e scorrevoli posteriori camera temperati, Piano espositivo e mensole illuminate medi ante plafoniere con tubi fluorescenti . Refrigerazione ventilata da lato operatore a lato cliente, dal basso verso l'alto . Compressore ermetico o monofase. Sbrinamento a resistenza.

Ultimo PEZZO

Volt :230

Energia :Ele

Dimensioni mm. 2100X1050X1250

Temperatura :+2°C/+8°C

Capacità :3 RIPIANI

BMD0001 Frigorifero 1400 litri con pannelli modulari in inox a 2 porte, -2 °C/+8 °C

Prezzo di Stima € 5.194,00

Prezzo Offerta € 2.597,00

* Assemblaggio e disassemblaggio semplice tramite pannelli * Profondità interna: 65 Cm (capacità GN 2/1) * 35/40 Kg / m3 Ecologia Friendly HCFC * Isolamento in poliuretano libero * Pannello di controllo waterproof * Sistema Smart Defrost * Sistema automatico di evaporazione dell'acqua * Sbrinamento elettrico automatico * Piedini in acciaio inossidabile regolabili per l'altezza * Illuminazione automatica all'interno quando la porta è aperta * Guarnizione magnetiche e rimovibili per facilitare a puliziaM * Temperatura ambiente: + 43°C & 65% umidità



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :220

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,28

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1440X850X2130

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R134A

Kg. :250

Capacità :1400 litres - GN 2/1

Griglie incluse :6x GN2/1

Spessore isolamento :80 mm

BMD0003SR Frigorifero 1400 litri con pannelli modulari in inox a 2 porte, -2 °C/+8 °C-risp. energet.-SHOWROOM

Prezzo di Stima € 4.452,00

Prezzo Offerta € 2.226,00



Disponibile in Italia

* Assemblaggio e disassemblaggio semplice tramite pannelli * Profondità interna: 65 Cm (capacità GN 2/1) * 35/40 Kg / m3 Ecologia Friendly HCFC * Isolamento in poliuretano libero * Pannello di controllo waterproof * Sistema Smart Defrost * Sistema automatico di evaporazione dell'acqua * Sbrinamento elettrico automatico * Piedini in acciaio inossidabile regolabili per l'altezza * Illuminazione automatica all'interno quando la porta è aperta * Guarnizione magnetiche e rimovibili per facilitare a puliziaM * Temperatura ambiente: + 43°C & 65% umidità ****PICCOLA BOTTA LATERALE****

Ultimo PEZZO

Volt :220

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,08

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1440X850X2130

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R600

Kg. :250

Capacità :1400 litres - GN 2/1

Acciaio :304

Spessore isolamento :85 mm

BMC0003/FGSR Frigorifero 1400 litri interno/esterno in inox a 2 porte in vetro, -2 °C/+8 °C-SHOWROOM

Prezzo di Stima € 4.374,00

Prezzo Offerta € 2.187,00

Struttura monoblocco, interno e esterno in acciaio inox, isolamento in poliuretano rigido privo di CFC e HCFC iniettato ad alta densità. Porte con guarnizioni magnetiche, profilo termoisolante anticondensa. Illuminazione stagna per impieghi a bassa temperatura. Ogni vano è dotato di cremagliere passo 80 mm in acciaio inox, completo di n° 3 griglie plastificate GN 2/1. Piedini inox regolabili in altezza. Unità refrigerante monoblocco a tampone, unità condensatrice per funzionamento +32°C ambiente, evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Evaporatore ventilato di grande superficie, sbrinamento automatico.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :220

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,3

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1400X810X2050

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R134A

Kg. :232

Capacità :1400 litres

Griglie incluse :6x GN2/1

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 38 di 91

BMC0001/FX Frigorifero 700 litri, esterno ed interno in inox, -2 °C/+8 °C, controllo digitale water proof



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € 2.948,00

Prezzo Offerta € 1.474,00

Struttura monocorpo, interno e esterno in acciaio inox, isolamento in poliuretano rigido privo di CFC e HCFC iniettato ad alta densità. Porte con guarnizioni magnetiche, profilo termoisolante anticondensa. Illuminazione stagna per impieghi a bassa temperatura. Ogni vano è dotato di cremagliere passo 80 mm in acciaio inox, completo di n° 3 griglie plastificate GN 2/1. Piedini inox regolabili in altezza. Unità refrigerante monoblocco a tampone, unità condensatrice per funzionamento +32°C ambiente, evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Evaporatore ventilato di grande superficie, sbrinamento automatico.

Ultimo PEZZO

Volt :220

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,13

Energia :Ele

Dimensioni mm. 700X810X2050

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R134A

Kg. :146

Capacità :700 litres

Griglie incluse :3x GN2/1

BMA0034/F Frigorifero da 400 litri in inox con porta in vetro, 46x48,5 cm, -2°/+8°C

Prezzo di Stima € 2.333,00

Prezzo Offerta € 839,88

Frigorifero verticale con porta in vetro. Interno ed esterno in acciaio inox, eccetto il fondo. Soffitto e schienale esterni in acciaio galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore isolamento 50 mm. Porta a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC. Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile (temperatura ambiente +32°C ed umidità relativa del 65%). Refrigerante R134A. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Porta reversibile. Piedi in acciaio inox regolabili in altezza (110/190 H mm). Temperatura d'esercizio: -2°C/+8°C.



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.37

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,35

Energia :Ele

Dimensioni mm. 600X600X1900

Temperatura :-2°/+8° C

Temperatura ambiente :+32°C

Ref.Gas :R404A

Kg. :85

Capacità :400 lt.

Griglie :3x 460x485mm.

BMC0001/FGX Frigorifero da 700 litri in inox con porta in vetro, -2°/+8°C, controllo digitale water proof



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € 3.289,00

Prezzo Offerta € 1.644,50

Frigorifero verticale con porta in vetro. Interno ed esterno in acciaio inox, eccetto il fondo. Soffitto e schienale esterni in acciaio galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore isolamento 50 mm. Porta a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC. Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile (temperatura ambiente +32°C ed umidità relativa del 65%). Refrigerante R134A. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Porta reversibile. Piedi in acciaio inox regolabili in altezza (110/190 H mm). Temperatura d'esercizio: -2°C/+8°C.

Ultimo PEZZO

Volt :220

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,17

Energia :Ele

Dimensioni mm. 700X810X2050

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R134A

Kg. :145

Capacità :700 litres

Griglie incluse :3x GN2/1

9512C Frigovetrina porta in vetro scorrevoli 1000 lt. 8 griglie temp.+1/+10°C cassonetto luminoso in alto

Prezzo di Stima € 3.071,00

Prezzo Offerta € 1.166,98

Espositore verticale a refrigerazione ventilata con roll bond. Range temperatura + 1°C / +10°C. Controllo esterno della temperatura con termometro digitale. Porte scorrevoli. Vetrina per l'esposizione e la presentazione di bottiglie, lattine ed alimenti. Esecuzione in lamiera verniciata ed interno in materiale plastico termoformato. Illuminazione interna. Termostato digitale. Refrigerante R134A.



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Classe Energetica:Non soggetto

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.49

Volt :230/1

Phase :1F+N-

KW EI :0,32

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1200X730X2035

Temperatura :0°C/+10°C

Ref.Gas :R134a

Kg. :146

Capacità :1000Lt.

8 griglie 525 x 470 mm.

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 39 di 91

VLG530FM Frigovetrina porta vetro battente, cap. 530 lt, temp. 0°/+10°C, cassonetto superiore luminoso.



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~1.490,00~~

Prezzo Offerta € 536,40

Vetrina refrigerata porta vetro, capacità 530 litri. Mobile esterno in lamiera d'acciaio bianca trattata anti-corrosione. Porta battente auto chiudente con doppio cristallo anti-appannante. Camera termoformata in plastica nel rispetto delle vigenti norme alimentari. Range di temperatura 0°/+10°C. Evaporatore ventilato. Luce interna fluorescente/led con interruttore. Termometro e termostato digitale. Sbrinamento automatico. Dotata di cassonetto luminoso personalizzabile. fornita di 4 ruote. In dotazione 4 griglie plastificate, regolabili in altezza.

Disponibili 7 PEZZI

Volt :220-240
Phase :1F+N-Freq :50-
KW EI :0,300
Energia :Ele
Dimensioni mm. 690X730X2036
Temperatura :+0°C/+10°C
Temperatura ambiente :+38°C
Ref.Gas :R134A
Kg :90
Capacità :530 liters

VAEK300/F80 Gruppo monoblocco accavallato, 0°/-20°C, 15,0 m³/10,1 m³ - solo per spessore cella 80 mm

Prezzo di Stima € ~~2.888,00~~

Prezzo Offerta € 1.444,00

Gruppo monoblocco accavallato, 0°/-20°C, 15,0 m³/10,1 m³ - solo per spessore cella 80 mm



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Volt :230
Phase :1F+N-Freq :50-
Energia :Ele
Dimensioni mm. 0X0X0
Temperatura :0°C/-20°C
Temperatura ambiente :+35°C
Ref.Gas :R404A
Kg :95
Capacità :0°C=15,0 m³ / -20°C=10,1 m³

VAEK300/FSR Gruppo monoblocco accavallato, 0°/-20°C, 15,0 m³/10,1 m³-SHOWROOM

Prezzo di Stima € ~~3.888,00~~

Prezzo Offerta € 1.944,00



Disponibile in Italia

Carenatura in lamiera di acciaio pre-verniciato con primer di protezione. Installazione a parete cella con posizionamento accavallato. Compressore ermetico. Tipo di espansione: a tubo capillare. Sbrinamento mediante resistenze elettriche. Filtro sulla linea del liquido di tipo a setaccio molecolare. Luce cella, comprensiva di 2 metri di cavo, lampada e plafoniera. Cavo di alimentazione di 2 metri. Cavo di 2 m per collegamento della resistenza del microporta (unità in bassa temp.). Pressostato di massima a taratura fissa, su unità trifase. Le soluzioni adottate sono conformi alle prescrizioni previste dalla Direttiva 97/23/CE Attrezzature in pressione. Resistenza nello scarico condensa unità in bassa temperatura. Installazione a parete cella con posizionamento accavallato. Uso consigliato per temperature ambiente non inferiori a 10 °C. Con l'impiego di accessori opzionali è ammesso l'utilizzo per temperature inferiori. In caso di installazione in ambiente esterno proteggere l'unità dalle intemperie

Ultimo PEZZO

Volt :230
Phase :1F+N-Freq :50-
KW Gas :KW EI :1,500
Energia :Ele
Dimensioni mm. 600X965X770
Temperatura :0°C/-20°C
Temperatura ambiente :+35°C
Ref.Gas :R404A
Kg :80
Capacità :0°C=15,0 m³ / -20°C=10,1 m³
Dati Forno :KW EI:KW Gas:--
Velocità :
Capacità Produzione :

BOZ0038/T Minicella da spessore 100 mm, h=2480 mm, 2460x2460 mm.

Prezzo di Stima € ~~8.204,00~~

Prezzo Offerta € 4.102,00

Isolamento: pannello costituito da due lastre di acciaio e schiuma di poliuretano interno, iniettata ad alta pressione. Densità media: 42-44 kg /m³. Coefficiente in tutti i punti: Gruppo A-UNE 41950. Spessore pavimento: 100mm su tutta la gamma. Finitura: acciaio laccato bianco per coperture e pareti. Materiale idoneo al contatto con alimenti. Pavimento antiscivolo rinforzato e in grado di supportare 8.000 kg /m² con peso statico e dinamico di 400 kg, uniformemente distribuito su 4 ruote (carrelli a mano). Sistema d'assemblaggio Instaclack che permette tempi di montaggio brevi ed il collocamento della porta in differenti punti senza pannelli aggiuntivi. Tenuta garantita senza l'utilizzo di silicone o altri materiali di tenuta. Accesso: porta basculante di misura 1850 x 800 mm (luce utile) e apertura dall'interno. Tutte le celle sono dotate di resistenza elettrica e valvola di bilanciamento.



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.242
Dimensioni mm. 2460X2460X2480
Kg :670
Capacità :11,64M3

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 40 di 91

BOZ0142SR Minicella da spessore 120 mm, h=2200 mm, 1500x3000 mm con divisione interna (parete+porta)-SHOWROOM

Prezzo di Stima € ~~5.220,00~~

Prezzo Offerta € 2.610,00



Disponibile in Italia

Cella per la refrigerazione composta da pannelli modulari di spessore 120 mm. Divisa internamente da una parete con porta con chiave in modo da ricreare due ambienti separati. L'isolamento è realizzato con l'iniezione di poliuretano espanso rigido densità 40 - 42 Kg/m³ (cellule chiuse 95%). Il bloccaggio dei pannelli avviene tramite incastro. I pannelli pavimento e di soffitto sono posizionati a scomparsa all'interno di quelli verticali al fine di assicurare un armonioso aspetto estetico. Il rivestimento interno ed esterno delle pareti è costituito da lamiera bianca preverniciata atossica, mentre il pavimento è antisdrucciolo con un adeguato supporto interno per una migliore distribuzione del carico. Su richiesta sono disponibili rivestimenti delle pareti in lamiera preverniciata bianca oppure in Acciaio Inox Aisi 304 e pavimenti rinforzati per carichi maggiori. a richiesta gruppo refrigerante positivo o negativo accavalato o a distanza. Dotato di chiave. Porta su lato A (1500).

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 1500X3000X2200

Temperatura ambiente : +43°C

Capacità : 6,8 m³

Dimensioni porta : 700 X 1765

BOZ0008/I Minicella da spessore 80 mm, h=2200 mm, 2190x1390 mm.

Prezzo di Stima € ~~4.838,00~~

Prezzo Offerta € 2.419,00

La finitura sanitaria delle minicelle è ottenuta mediante profilo arrotondato, nella giunzione tra pareti, pavimenti, soffitti. L'essenzialità dei componenti e l'aggancio diretto dei pannelli verticali ed orizzontali rendono semplice e rapido il montaggio. Sono progettate con accesso razionale, l'ottimizzazione degli spazi interni, delle scaffalature e dei monoblocchi. Isolamento da 80 mm. Unione con ganci eccentrici a doppio effetto. Porta semi incassata da 80x200 mm. Minicelle predisposte anche per temperature negative. Pavimento antiscivolo.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Catalogo : Professional 8 Pag.240

Dimensioni mm. 2190X1390X2200

Kg. : 278

Capacità : 5,06m³

BOZ0112 Minicella da spessore 80 mm, h=2200 mm, 2590x2590 mm.

Prezzo di Stima € ~~6.938,00~~

Prezzo Offerta € 3.469,00



Disponibile in Germania

La finitura sanitaria delle minicelle è ottenuta mediante profilo arrotondato, nella giunzione tra pareti, pavimenti, soffitti. L'essenzialità dei componenti e l'aggancio diretto dei pannelli verticali ed orizzontali rendono semplice e rapido il montaggio. Sono progettate con accesso razionale, l'ottimizzazione degli spazi interni, delle scaffalature e dei monoblocchi. Isolamento da 80 mm. Unione con ganci eccentrici a doppio effetto. Porta semi incassata da 80x200 mm. Minicelle predisposte anche per temperature negative. Pavimento antiscivolo.

Ultimo PEZZO

Catalogo : Professional 8 Pag.240

Dimensioni mm. 2590X2590X2200

Kg. : 466

Capacità : 11,35m³

GURB11AR Monoblocco surgelato su pannello 12,32 m3

Prezzo di Stima € ~~4.529,00~~

Prezzo Offerta € 2.264,50

UNITÀ REFRIGERANTE TIPO ARMADIATO: GUR - AR Le unità refrigeranti di tipo armadiato sono unità monoblocco già montate sul pannello ad angolo (lato sinistro). Questa tipologia di monoblocco è caratterizzata da un'estrema facilità di montaggio. Non è necessaria nessuna operazione di foratura in quanto già installato su pannello ad angolo. - lamiera plastificata bianca interna/esterna - montata su pannello angolo sx - evaporazione automatica acqua di condensa - controllo elettronico - luce - interruttore per spegnimento ventole e luce - sbrinamento a gas caldo per unità a bassa temperatura



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt : 400

Phase : 3F+N-Freq : 50 Hz-

KW EI : 2.25

Energia : Ele

Temperatura : -10°C/-25°C

Temperatura ambiente : +38°C

Ref.Gas : R404a

Kg. : 130

Capacità : 11-14 m³

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 41 di 91

BHZ0017/COL1 Murale refrigerato c/motore 2500 mm



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~9.023,00~~

Prezzo Offerta € 4.511,50

Vetrina espositiva Self-service verticale per ogni genere di prodotto gastronomia, salumeria, formaggi, latticini, frutta, verdura, ecc. Grazie alle contenute dimensioni di ingombro (profondità 545 mm) può trovare la giusta collocazione anche in spazi ridotti. La struttura portante è in lamiera plastificata di colore bianco, i laterali sono in ABS bianco termoformato con isolamento in poliuretano espanso. Ripiani in acciaio inox regolabili in altezza e dotati di porta-prezzi. Il gruppo frigorifero ermetico assicura la refrigerazione ventilata in tutta la vetrina, sbrinamento automatico a intervalli. Piedini in inox regolabili in altezza.

Ultimo PEZZO

Volt :230

Dimensioni mm. 2500X975X2150

Temperatura :+4 °C/+6 °C

Temperatura ambiente :+25 °C

Ref.Gas :R404A

Kg. :250

Capacità :5,96M3

BHZ0010/BR Murale refrigerato per frutta;1000mm

Prezzo di Stima € ~~4.035,00~~

Prezzo Offerta € 2.017,50

Vetrina espositiva Self-service verticale per ogni genere di prodotto gastronomia, salumeria, formaggi, latticini, frutta, verdura, ecc. Grazie alle contenute dimensioni di ingombro (profondità 545 mm) può trovare la giusta collocazione anche in spazi ridotti



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1N-Freq :50-

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1000X763X2015

Temperatura :+25°C u.r.60% +3°C+6°C

Kg. :95

SSN1TK/F Refrig. fusti birra predisposto per spillatura birra 1 porta - colore nero



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~2.923,00~~

Prezzo Offerta € 1.461,50

Refrig. fusti birra predisposto per spillatura birra 1 porta - colore nero

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,36

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1110X700X960

Temperatura :-2°C/+8°C

Kg. :145

HAB0040/FX Refrigeratore bottiglie a 1 porta e 2 cassetti, 320 litri, -2°/+8°C

Prezzo di Stima € ~~3.298,00~~

Prezzo Offerta € 1.649,00

Banco refrigerato da bar ,Ideale per applicazioni professionali Isolamento ecologico in poliuretano senza CFC,Termostato a controllo digitale waterpfoof . Piedi regolabili fino a 20 mm in altezza ,Guide e griglie facili da smontare e da pulire,,Prestazioni elevate e consumi minimi (ecologico) corpo esterno in lamiera preverniciata ,Funzione di sbrinamento automatico,Monitoraggio della temperatura di sbrinamento,Sistema di condensazione ventilato,Refrigerante: R 134 a senza CFC,Intervallo di temperatura: da - 2 °C a + 8 °C,Alimentazione elettrica: 220 Volt / 1 L / 50 Hz,Conforme alle norme di igiene e sicurezza,A norma CE (certificato TÜV internazionale) Esemplare: il materiale è conforme alle normative europee sui prodotti alimentari.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :220

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,36

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1520X550X950

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+32°C

Ref.Gas :R134A

Kg. :150

Capacità :320 liters

Spessore isolamento :60 mm

Acciaio :430

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 42 di 91

BHZ0005/BR Refrigeratore murale - 1000 mm, 4 ripiani inox completo di tendina notte



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~3.320,00~~

Prezzo Offerta € 1.029,20

Vetrina espositiva Self-service verticale per ogni genere di prodotto gastronomia, salumeria, formaggi, latticini, frutta, verdura, ecc. Grazie alle contenute dimensioni di ingombro (profondità 763 mm) può trovare la giusta collocazione anche in spazi ridotti. La struttura portante è in lamiera plastificata di colore bianco, i laterali sono in ABS bianco termoformato con isolamento in poliuretano espanso. Ripiani in acciaio inox regolabili in altezza e dotati di porta-prezzi. Il gruppo frigorifero ermetico assicura la refrigerazione ventilata in tutta la vetrina, sbrinamento automatico a intervalli. Piedini in inox regolabili in altezza.

Disponibili 85 PEZZI

Catalogo :Professional 8 Pag.284

Volt :230

Phase :1N-Freq :50-

KW EI :1,597

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1000X763X2015

Temperatura :+3/+7° C

Kg. :95

Capacità :Surface m² 1,43

BHZ0008/BR Refrigeratore murale - 1800 mm, 4 ripiani inox completo di tendina notte

Prezzo di Stima € ~~6.800,00~~

Prezzo Offerta € 1.972,00

Vetrina espositiva Self-service verticale per ogni genere di prodotto gastronomia, salumeria, formaggi, latticini, frutta, verdura, ecc. Grazie alle contenute dimensioni di ingombro (profondità 763 mm) può trovare la giusta collocazione anche in spazi ridotti. La struttura portante è in lamiera plastificata di colore bianco, i laterali sono in ABS bianco termoformato con isolamento in poliuretano espanso. Ripiani in acciaio inox regolabili in altezza e dotati di porta-prezzi. Il gruppo frigorifero ermetico assicura la refrigerazione ventilata in tutta la vetrina, sbrinamento automatico a intervalli. Piedini in inox regolabili in altezza.



Disponibile in Italia

Disponibili 25 PEZZI

Catalogo :Professional 8 Pag.284

Volt :230

Phase :1N-Freq :50-

KW EI :2,225

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1800X763X2015

Temperatura :+3°/+7° C

Kg. :180

Capacità :Surface m² 2,69

TTKPR14L REFRIGERATORE STATICO PER BEVANDE BIANCO;180LT.



Disponibile in Germania

Prezzo di Stima € ~~616,00~~

Prezzo Offerta € 308,00

REFRIGERATORE STATICO PER BEVANDE BIANCO;180LT.

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1N-Freq :50-

KW EI :0,1

Dimensioni mm. 600X600X885

Temperatura :+2°C/+10°C

Ref.Gas :R600A

Kg. :34

Capacità :180LT.

VTGB3A/F Tavolo congelatore 3 porte gn 1/1 piano di lavoro con alzatina temperatura -10 -22 c,hccp sistema

Prezzo di Stima € ~~4.407,00~~

Prezzo Offerta € 2.203,50

* Interno in acciaio inox AISI 304 * Esterno in acciaio inox AISI 304 * Profondità interna 53 cm per GN 1/1 * Senza CFC * Controllo elettronico via Touch digital * Evaporazione acqua con Hot Gas * Piedini in acciaio inox regolabili * Guarnizioni facile da togliere per garantire le norme HACCP * Gas refrigerate: BT R404A * Temperatura ambiente: max. +43°C, Umidità max. 65% * Tutti i tavoli sono ventilati



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.210

Volt :220-240

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,46

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1865X700X850

Temperatura :-10°C/-22°C

Temperatura ambiente :+43 °C

Ref.Gas :R404A

Kg. :180

Capacità :474 litri

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 43 di 91

VTGB4A/F Tavolo congelatore 4 porte gn 1/1 piano con alzatina temp. - 10 - 22 c con hccp sistema di allarme

Prezzo di Stima € 5.174,00

Prezzo Offerta € 2.587,00



* Interno in acciaio inox AISI 304 * Esterno in acciaio inox AISI 304 * Profondità interna 53 cm per GN 1/1 * Senza CFC * Controllo elettronico via Touch digital * Evaporazione acqua con Hot Gas * Piedini in acciaio inox regolabili * Guarnizioni facile da togliere per garantire le norme HACCP * Gas refrigerate: BT R404A * Temperatura ambiente: max. +43°C, Umidità max. 65% * Tutti i tavoli sono ventilati

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.212

Volt :220-240

Phase :1F+N-Freq :50-

KW El :0,47

Energia :Ele

Dimensioni mm. 2330X700X850

Temperatura :-10°C/-22°C

Temperatura ambiente :+43 °C

Ref.Gas :R404A

Kg. :185

Capacità :632 litri

Disponibile in Germania

BNB0011U Tavolo congelatore remoto con 2 porte e alzatina; 1090x700x850 mm USATO FIERA

Prezzo di Stima € 1.530,00

Prezzo Offerta € 765,00

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento 60 mm. Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC . Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A Tavoli disponibili anche nella versione senza unità refrigerante. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm). Tavoli refrigerati ventilati GN 1/1 in acciaio AISI 304 all'interno e all'esterno. profondità 700 mm, con piano di lavoro dritto Unità frigorifera incorporata , Cooling system, sistema di refrigerazione che garantisce una temperatura corretta ed uniforme in tutti i vani anche con temperature ambiente elevate. Vani interni con angoli arrotondati ed accessori completamente smontabili per una pulizia a 360°.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1N-Freq :50hz-

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1090X700X850

Kg. :92

MGA204T/F Tavolo preparazione refrigerato a 2 porte GN1/1

Prezzo di Stima € 3.759,00

Prezzo Offerta € 1.879,50



Disponibile in Italia

Saladette Interno/esterno in acciaio inox * Profondità interna: 53 cm (capacità GN 1/1) * Isolamento ecologico in poliuretano senza CFC a 35/40 kg/m³ * Pannello di controllo digitale * Sbrinamento elettrico automatico Piedi in inox regolabili in altezza * Sistema porta e cerniera speciale * Guarnizione magnetica rimovibile e di facile pulizia * Gas refrigerante senza CFC: R 134A * Temperatura ambiente +43 °C & 65% piano superiore per utilizzo di bacinelle GN di differenti dimensioni.

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50 Hz-

KW El :0,3

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1400X700X1090

Kg. :140

BNC0004/FBE Tavolo refrigerato 2 porte in vetro + 1 cassetto - GRAFFIATO

Prezzo di Stima € 1.700,00

Prezzo Offerta € 850,00

Tavolo refrigerato TN temperatura positiva -2°/+7°C Costruzione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno. Vano interno con angoli arrotondati. Coibentazione isolante ottenuta mediante schiumatura con poliuretano ad alta densità privo di CFC e spessore 50 mm. Piedini in acciaio regolabili in altezza. Fermo porta a 90° e richiamo automatico. Evaporatori trattati con verniciatura anticorrosione per assicurarne la maggiore durata. Temperatura ambiente di funzionamento +43°C. Sbrinamento automatico a cicli e convoglio dell'acqua direttamente in apposito contenitore ed evaporazione della stessa mediante una serpentina con ritorno di gas caldo. Gruppo frigorifero posizionato a destra. Pannello comandi dotato di interruttore e di display elettronico programmabile per il controllo e la visualizzazione della temperatura in cella conforme alle norme HACCP. Gas refrigerante R404A. In dotazione 4 cremagliere ed una griglia GN 1/1 plastificata per alimenti su coppia guide in acciaio inox per porta. Voltaggio 230V / 50Hz,



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1 N-Freq :50 Hz-

KW El :0,3

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1330X700X850

Temperatura :-2° C* +8° C

Kg. :105

Capacità :281 lt

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 44 di 91

BNA0031/FXBE Tavolo refrigerato a 1 porta vetrata e 2 cassetti GN 1/2, -2°/+8°C - rispar. energetico - GRAFFIATO

Prezzo di Stima € 3.418,00

Prezzo Offerta € 1.709,00



****GRAFFIATO NELLA PARTE SUPERIORE****

Ultimo PEZZO

Volt :220

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,08

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1300X700X850

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43°C/ 65%

Humidity

Ref.Gas :R290

Kg. :150

Capacità :281 liters

Acciaio :304

Spessore isolamento :60 mm

Disponibile in Italia

BNC0007BAR/FXBE Tavolo refrigerato a 1 porta, 2 cassetti GN1/2, 3 cassetti GN 1/3 e alzatina, -2°/+8°C-GRAFFIATO

Prezzo di Stima € 4.150,00

Prezzo Offerta € 2.075,00

* Interno in acciaio inox AISI 304 * Esterno in acciaio inox AISI 304 * Profondità interna 43/ 53 cm per GN 1/1 * Senza CFC * Controllo elettronico digitale * Evaporazione acqua con Hot Gas * Piedini in acciaio inox regolabili * Guarnizioni facile da togliere per garantire le norme HACCP * Gas refrigerate: R134A, /R404A * Temperatura ambiente: max. +43°C, Umidità max. 65%



Ultimo PEZZO

Volt :220

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,36

Energia :Ele

Dimensioni mm. 2135X600X1050

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R134A

Kg. :200

Capacità :632 litres

Disponibile in Italia

BNC0001BAR Tavolo refrigerato a 2 porte in vetro GN 1/1 con alzatina, 0°/+10°C

Prezzo di Stima € 3.662,00

Prezzo Offerta € 1.831,00



Tavolo refrigerato TN temperatura positiva -2°/+7°C Costruzione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno. Vano interno con angoli arrotondati. Coibentazione isolante ottenuta mediante schiumatura con poliuretano ad alta densità privo di CFC e spessore 50 mm. Piedini in acciaio regolabili in altezza. Fermo porta a 90° e richiamo automatico. Evaporatori trattati con verniciatura anticorrosione per assicurarne la maggiore durata. Temperatura ambiente di funzionamento +43°C. Sbrinamento automatico a cicli e convoglio dell'acqua direttamente in apposito contenitore ed evaporazione della stessa mediante una serpentina con ritorno di gas caldo. Gruppo frigorifero posizionato a destra. Pannello comandi dotato di interruttore e di display elettronico programmabile per il controllo e la visualizzazione della temperatura in cella conforme alle norme HACCP. Gas refrigerante R404A. In dotazione 4 cremagliere ed una griglia GN 1/1 plastificata per alimenti su coppia guide in acciaio inox per porta. Voltaggio 230V / 50Hz,

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.34

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,531

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1420X700X1020

Temperatura :0°C/+10°C

Temperatura ambiente :+43°C / 65%

RH

Ref.Gas :R404A/R507

Kg. :118

Capacità :310 lt.

Disponibile in Italia

BNA0045/FNBE Tavolo refrigerato a 4 porte GN 1/1, -2°/+8°C-GRAFFIATO

Prezzo di Stima € 2.700,00

Prezzo Offerta € 1.350,00

tavolo refrigerato Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 con angoli interni arrotondati. Perfetto isolamento ottenuto tramite schiume poliuretaniche espansive ad alta densità con iniezione di ciclopentano. Spessore isolamento 60 mm. Gruppo refrigerante sistemato in posizione centrale raffreddato ad aria con gas refrigerante R134a. Funzionamento in ambiente fino alla temperatura di +43°C. Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. In dotazione N. 1 griglia Rilsan GN 1/1 e N. 4 coppie di guide in acciaio inox. Temperatura regolabile da -2°C a 10°C per lo stoccaggio di carne, pesce e latticini. • Disponibilità di varie combinazioni di porte e cassetti modificabili in loco. • Controllo a microprocessore elettronico con visualizzatore digitale esterno della temperatura. • Circolazione forzata dell'aria per una veloce fase di raffreddamento ed un'uniforme distribuzione della temperatura. • Isolamento da 60 mm per un maggiore risparmio energetico. • Unità tropicalizzata (temperatura ambiente 43°C). • L'apparecchiatura è prevista per un utilizzo con una temperatura ambiente fino a 40°C. Costruzione •



Ultimo PEZZO

Volt :220-240

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,4

Energia :Ele

Dimensioni mm. 2270X700X850

Temperatura :-2°C/+8°C ventilated

Temperatura ambiente :+43°C/ 65%

Humidity

Ref.Gas :R134A

Kg. :205

Capacità :632 liters

Disponibile in Italia

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 45 di 91

BNA0031/F Tavolo refrigerato con cassetto e 2 porte gn 1/1 piano con alzatina temp.-2+ 8 c con hccp sistema

Prezzo di Stima € ~~3.062,00~~

Prezzo Offerta € 1.531,00



Interno in acciaio inox AISI 304 * Esterno in acciaio inox AISI 304 * Profondità interna 53 cm per GN 1/1 * Senza CFC * Controllo elettronico via Touch digital * Evaporazione acqua con Hot Gas * Piedini in acciaio inox regolabili * Guarnizioni facile da togliere per garantire le norme HACCP * Gas refrigerate: TN R134A * Temperatura ambiente: max. +43°C, Umidità max. 65% * Tutti i tavoli sono ventilati

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.208

Volt :220-240

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,3

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1300X700X850

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43 °C

Ref.Gas :R404A

Kg. :155

Capacità :281 lt.

Disponibile in Germania

BNA0030/F Tavolo refrigerato con cassetto e 2 porte gn 1/1 temperatura -2 + 8 c,hccp sistema

Prezzo di Stima € ~~2.999,00~~

Prezzo Offerta € 1.499,50

Interno in acciaio inox AISI 304 * Esterno in acciaio inox AISI 304 * Profondità interna 53 cm per GN 1/1 * Senza CFC * Controllo elettronico via Touch digital * Evaporazione acqua con Hot Gas * Piedini in acciaio inox regolabili * Guarnizioni facile da togliere per garantire le norme HACCP * Gas refrigerate: TN R134A * Temperatura ambiente: max. +43°C, Umidità max. 65% * Refrigerazione ventilata



Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.208

Volt :220-240

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,3

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1400X700X850

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43 °C

Ref.Gas :R404A

Kg. :155

Capacità :281 lt.

Disponibile in Germania

BNA0036/F Tavolo refrigerato con cassetto e 3 porte gn 1/1 temperatura -2 + 8 c con hccp sistema di allarme

Prezzo di Stima € ~~3.374,00~~

Prezzo Offerta € 1.687,00



Interno in acciaio inox AISI 304 * Esterno in acciaio inox AISI 304 * Profondità interna 53 cm per GN 1/1 * Senza CFC * Controllo elettronico via Touch digital * Evaporazione acqua con Hot Gas * Piedini in acciaio inox regolabili * Guarnizioni facile da togliere per garantire le norme HACCP * Gas refrigerate: TN R134A * Temperatura ambiente: max. +43°C, Umidità max. 65% * Tutti i tavoli sono ventilati

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.210

Volt :220-240

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,4

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1865X700X850

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43 °C

Ref.Gas :R404A

Kg. :150

Capacità :474 lt.

Disponibile in Italia

HDC0009/S Vetrina refrigerata carrellata per pesce, l=1000 apertura frontale per self service

Prezzo di Stima € ~~4.440,00~~

Prezzo Offerta € 2.220,00

"Vetrina refrigerata carrellata per pesce; 0.5m3; 100"



Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1N-Freq :50-

KW EI :0,205

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1000X980X1280

Temperatura :+25°C u.r.60% 0°C+2°C

Kg. :190

Disponibile in Italia

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Refrigerazione

Pagina 46 di 91

BFE0001/FU Vetrina refrigerata per vino c/ 1 porta -ESPOZIONE FIERA

Prezzo di Stima € ~~2.058,00~~

Prezzo Offerta € 1.029,00

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 655X650X1950

Kg. :140



Vetrina refrigerata per vino c/ 1 porta -ESPOZIONE FIERA

Disponibile in Italia

WN42/F Vetrina refrigerata per vino con 1 porta e 2 temperature

Prezzo di Stima € ~~2.722,00~~

Prezzo Offerta € 1.361,00

Espositore refrigerato statico per differenti temperature nello stesso vano,utili a vini rossi e bianchi. Controllo termostatico,impostazioni da +5 a+22°C.Struttura pannelli isolanti sp.60mm.Porta cornice in alluminio e vetrocamera bassa emissività.Illuminazione a Led,serratura alla porta.Allestimento cassetti,per contenere sino a 100 bottiglie bordeaux. Esterno in acciaio inox



Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,4

Energia :Ele

Dimensioni mm. 600X700X1820

Temperatura :+1°C/+20°C &

+1°C/+20°C

Kg. :150

Capacità :100 bottiglie

Disponibile in Italia

8559 Vetrina refrigerata sushi cap. 8 x gn 1/3 altezza 40 mm

Prezzo di Stima € ~~2.238,00~~

Prezzo Offerta € 1.119,00

Disponibili 23 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.22

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0.16

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1826X390X224

Temperatura :0°C/+12°C

Temperatura ambiente :35°C

Ref.Gas :R134a

Kg. :45

Capacità :8x GN1/3



Disponibile in Italia

AYC0026 Vetrina refrigerata ventilata chiusa;cap.3xgn1/1

Prezzo di Stima € ~~11.500,00~~

Prezzo Offerta € 3.795,00

Vasca realizzata in acciaio Inox Aisi 304, chiusa sul lato operatore tramite 2 porte scorrevoli, rimovibili, con vetro a specchio all'interno della vetrina e dal lato cliente con vetro curvo frontale temperato, apribile mediante piastra e pistone di sicurezza; completa di illuminazione con lampade fluorescenti; altezza vasca pari a mm. 80 per contenitori 2,3,4 e 5 GN1/1 (non in dotazione); condensa convogliata in apposito scarico; temperatura di funzionamento variante, tramite controllo digitale, tra i +2° e i +10°C con temperatura ambiente pari a 22°C (M2); isolamento con poliuretano espanso ad alta densità senza CFC; comandi posizionati sulla plafoniera; controvasca di sicurezza nella parte sottostante . Dotazione: 2 ripiani intermedi



Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1N-Freq :50-

KW EI :0,76

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1285X750X625

Temperatura :+2°C+8°C

Kg. :120

Disponibile in Germania

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Pizzeria

Pagina 47 di 91

9937C Banco pizza con 3 porte GN 1/1 piano in granito e vetrina refrigerata portabacinelle GN 1/3

Prezzo di Stima € ~~3.736,00~~

Prezzo Offerta € 1.419,68



Disponibile in Italia

Esecuzione in acciaio inox. • 3 porte a battente, ciascuna completa di 1 griglia e 2 guide portagriglie. Possibilità su richiesta di sostituzione di ogni porta con due cassetti refrigerati • Temperatura di esercizio +2 / + 8 °C. • Termostato digitale. • Evaporatore incorporato nelle pareti della struttura. • Vano refrigerato atto a contenere bacinelle 6 x 1/3 GN (non incluse- a richiesta). • Isolamento 35 mm. • Fluido refrigerante R 134 A • Isolamento in poliuretano espanso • Evacuazione automatica della condensa. • Piedini in inox regolabili in altezza. • Vetrina refrigerata porta-bacinelle.

Disponibili 3 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.73

Volt :230/1

Phase :1F+N-

KW El :0,35

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1400X700X1430

Temperatura :+4°C/+10°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R134A

Kg. :170

Capacità :350 lt.

5781P Cella di lievitazione riscaldata con ruote e porte vetro per forni pizza cod. 5778p/5779p

Prezzo di Stima € ~~2.964,00~~

Prezzo Offerta € 1.482,00

Cella di lievitazione da collocare sotto il forno; la cella per forno pizza consente di ottenere la temperatura desiderata e ottimale per la lievitazione dell'impasto. Realizzata in Italia. Rispetta tutte le vigenti Normative Ce sulla sicurezza. Ruote non incluse.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :230 - 1N/50-60Hz

Phase :1N-Freq :50-60 Hz-

KW El :2.00

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1500X964X900

Temperatura :0°C/+60°C

Kg. :48

Capacità :18 teglie 600x400mm.

ANZ0077 Cella lievitazione su ruote per forno pizza modelli 3x 5782P, 9x 60x40 cm cap. teglie max h=7,8 cm

Prezzo di Stima € ~~3.590,00~~

Prezzo Offerta € 1.364,20



Disponibile in Italia

Cella di lievitazione costruita in acciaio Aisi 430. Riscaldata attraverso una resistenza elettrica in aria statica posta sul fondo della camera. Produzione dai vapore attraverso contenitore d'acqua a carico manuale posto sul fondo della camera. Dotata di termostato per la regolazione della temperatura da 0 a 60°C. Porta a vetro per il costante controllo del processo di lievitazione.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.82

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50-60 Hz-

KW El :2

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1500X1204X550

Temperatura :0°C/+60°C

Kg. :80

Capacità :9 x EN 60x40 cm

Distanza teglie :78 mm.

CAB0064 Fornetto pizza easy line per 1+1 pizzas ø 34 cm, controllo meccanico

Prezzo di Stima € ~~1.432,00~~

Prezzo Offerta € 544,16

COTTURA SU PIETRA REFRATTARIA DI PIZZE FRESCHE E SURGELATE
Forni pensati per piccoli lotti di produzione e come sostegno al lavoro quotidiano. Ideali in occasione di elevata produzione di pizze e mancanza di spazio. ☐ Controllo meccanico ☐ Camera cottura in acciaio Inox ☐ Cottura su pietra refrattaria ☐ Lampade illuminazione. interna camera ☐ Timer digitale e termostati 450°C ☐ Porta fredda: Vetro esterno temperato, vetro interno ceramico ☐ Rivestimento esterno freddo



Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.87

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW El :3

Energia :Ele

Dimensioni mm. 535X585X345

Temperatura :+50°C/+450°C

Kg. :27

Capacità :1+1x ø 340mm

Dim. camera interna mm. :2x

350x410x90 h

Disponibile in Germania

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Pizzeria

Pagina 48 di 91

VP920RXS Forno elettrico misto vapore professionale, comandi manuali, 10 teglie 60x40cm



Disponibile in Germania

Prezzo di Stima € ~~7.565,00~~

Prezzo Offerta € 2.723,40

Forni convezione vapore diretto Tipo di cottura: aria ventilata 300°C, vapore diretto 100°C, mix aria ventilata/vapore 250°C, vapore bassa temperatura 30-99°C (regenerazione alimenti). Costruito in acciaio inox. Isolazione termica in fibra ceramica, cella di cottura interamente saldata a tenuta stagna totale, angoli e spigoli arrotondati, guarnizione ermetica posta sulla parte anteriore della cella di cottura, fondo inbutito che raccoglie le condensazioni verso lo scarico. Struttura porta teglie facilmente amovibile, diffusore di calore facilmente smontabile. Illuminazione laterale permette una visione globale della cella, la concezione unica della cella accoppiata ad un ventilatore in acciaio inox, posizionato sul fondo garantisce una diffusione omogenea del calore. maniglia porta ergonomica e atermica, chiusura automatica, vetro interno porta montato su cerniere facilita lo smontaggio e la pulizia, micro interruttore di arresto in caso di apertura porta. Generatore di vapore nella cella di cottura di tipo istantanea, grazie ad un nebulizzatore "vapore diretto", con controllo automatico della quantità di vapore necessaria, accoppiata al termostato elettronico assicura una cottura omogenea ed economica (brevetto esclusivo). Condensatore di vapore di

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.158

Volt :400

Phase :3F+N-

KW El :14.1

Energia :Ele

Dimensioni mm. 920X885X1200

Temperatura :50°C/280°C

Kg. :143

Dati Forno :10x 60x40 o GN 1/1-+50 °C/+280 °C

RMC309D Forno elettrico pasticceria e pizzeria per 9 teglie 60x40 cm

Prezzo di Stima € ~~9.990,00~~

Prezzo Offerta € 4.995,00

Forno statico elettrico: ideale per pizzeria, pasticceria e rosticceria, a basso consumo di energia per lo speciale isolamento. - Frontale in acciaio inox/sportello ad alta visibilità, a doppia maniglia anticalore/illuminazione interna. - Scarico dei fumi regolabile. - Regolazione manuale della temperatura interna indipendente per ogni singolo modulo. - Regolazioni di potenza indipendenti del cielo e della platea, per un perfetto controllo della cottura. - Resistenze inox corazzate. Platea in mattoni refrattario.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :400/3+N

KW El :27

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1680X1050X1800

Kg. :750

Capacità :9 TRAYS 60*40 cm

5779P Forno pizza elettrico capacità da 6+6 pizze ø 40 cm./8 teglie 60x40cm

Prezzo di Stima € ~~4.162,00~~

Prezzo Offerta € 1.581,56



Disponibile in Italia

forno pizza elettrico con il massimo della flessibilità della proposta Mastro: adatti sia alla cottura della pizza che del pane, consentono l'inserimento di teglie del formato 40x60 cm. Le caratteristiche tecniche li rendono una soluzione di alto profilo per i clienti che desiderano un prodotto multi-uso. Le resistenze sono corazzate - tempo di risalita più breve, mantenimento più duraturo della temperatura, distribuzione del calore più uniforme, cottura migliore; meno tempo e dispersione, più risparmio e qualità di cottura. Camera di cottura in lamiera alluminata con lampada di illuminazione; Resistenze con carico differenziato cielo - platea; Piano di cottura in mattoni refrattari; Isolamento in lana di roccia evaporata di grosso spessore; Facciata 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 500 °C

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.83

Volt :400/3+N

Phase :3F+N-Freq :50 Hz-

KW El :20.4

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1500X1074X745

Temperatura :+50°C/+450°C

Kg. :225

Capacità :4+4 x EN 60x40 cm

Dati Forno :6+6x ø 40 cm-+50 °C/+500 °C

5782P Forno pizza elettrico capacità da 9 pizze ø 35 cm, / 5 teglie 60x40 cm

Prezzo di Stima € ~~1.990,00~~

Prezzo Offerta € 995,00

I forni della linea Trays rappresentano il massimo della flessibilità della proposta Mastro: adatti sia alla cottura della pizza che del pane, consentono l'inserimento da due a dieci teglie del formato 40x60 cm. Le caratteristiche tecniche li rendono una soluzione di alto profilo per i clienti che desiderano un prodotto multi-uso. Le resistenze sono corazzate - tempo di risalita più breve, mantenimento più duraturo della temperatura, distribuzione del calore più uniforme, cottura migliore; meno tempo e dispersione, più risparmio e qualità di cottura. Camera di cottura in lamiera alluminata con lampada di illuminazione; Resistenze con carico differenziato cielo - platea; Piano di cottura in mattoni refrattari; Isolamento in lana di roccia evaporata di grosso spessore; Facciata 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 500 °C



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.83

Volt :400/3+N

Phase :3F+N-Freq :50 Hz-

KW El :15.3

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1500X1314X413

Temperatura :+50°C/+450°C

Kg. :175

Capacità :5 x EN 60x40 cm

Dati Forno :9x ø 35 cm-+50°C/+500°C

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Pizzeria

Pagina 49 di 91

CBD0015/M Impastatrice a forcella, 60 kg, 2 velocità



Disponibile in Germania

Prezzo di Stima € ~~8.652,00~~

Prezzo Offerta € 3.287,76

- ☐ Ideale per impasti di farina e carne. Costruito in base alle norme CE.
- ☐ Le superficie in contatto con l'impasto sono rivestite con lamiera di acciaio inox 304.
- ☐ Ha una superficie di controllo 24 V
- ☐ Può essere prodotto con un motore trifase o monofase.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.456

Volt :400

Phase :3F+N-Freq :50-

KW El :1,500/2,400

Energia :Ele

Dimensioni mm. 910X1155X1015

Kg. :220

Capacità :60 kg

9430X Impastatrice a spirale testata ribalt.-cap. 23 lt

Prezzo di Stima € ~~2.360,00~~

Prezzo Offerta € 896,80

Esecuzione in acciaio inox. • Vasca fissa in acciaio inox • Spirale in acciaio inox speciale ad alta resistenza. • Dispositivo di sicurezza con blocco della macchina appena si solleva la griglia di protezione. • Parti in movimento montate su cuscinetti. • Trasmissione con riduttore meccanico ad ingranaggi • Pulsante di marcia e arresto di emergenza. • Piantone spezza-impasto



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :230/1

KW El :1,1

Energia :Ele

Dimensioni mm. 530X830X900

Kg. :150

Velocità :185 R.P.M

9428.H Impastatrice a spirale, vasca 100 litri, 2 velocità con timer.



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~9.168,00~~

Prezzo Offerta € 2.933,76

Impastatrice a spirale 2 velocità. Capacità 40 kg/100 litri. Esecuzione in lamiera verniciata. Vasca fissa in acciaio inox. Spirale in acciaio inox speciale ad alta resistenza. Dispositivo di sicurezza con blocco della macchina a sollevamento della griglia di protezione. Parti in movimento montate su cuscinetti. Trasmissione con riduttore meccanico a cinghia e catena. Pulsante di marcia e arresto di emergenza. Piantone spezza-impasto. Piedini in gomma regolabili in altezza. Pannello di controllo per la regolazione del funzionamento.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.88

Volt :400/3+N

Phase :3F+N-Freq :50 HZ-

KW El :3/4,5

Energia :Ele

Dimensioni mm. 650X1160X1340

Kg. :480

Capacità :Bowl 100Lt- Capacity 40 Kg -

Velocità :2

9168.H Impastatrice a spirale, vasca 20 litri, 1 velocità.

Prezzo di Stima € ~~1.506,00~~

Prezzo Offerta € 572,28

Impastatrice a spirale 1 velocità. Capacità 8 Kg/20 litri. Esecuzione in lamiera verniciata. Vasca fissa in acciaio inox. Spirale in acciaio inox speciale ad alta resistenza. Dispositivo di sicurezza con blocco della macchina a sollevamento della griglia di protezione. Parti in movimento montate su cuscinetti. Trasmissione con riduttore meccanico a cinghia e catena. Pulsante di marcia e arresto di emergenza. Piantone spezza-impasto. Piedini in gomma regolabili in altezza.



Disponibile in Italia

Disponibili 18 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.88

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW El :0,75

Energia :Ele

Dimensioni mm. 380X690X750

Kg. :70

Capacità :Bowl 20lt-Capacity 8 Kg.

Velocità :185 - 15 R.P.M

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Pizzeria

Pagina 50 di 91

9429.H Impastatrice a spirale, vasca 200 litri, 2 velocità con timer.



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~15.132,00~~

Prezzo Offerta € 4.842,24

Impastatrice a spirale 2 velocità. Capacità 75 kg/200 litri. Esecuzione in lamiera verniciata. Vasca fissa in acciaio inox. Spirale in acciaio inox speciale ad alta resistenza. Dispositivo di sicurezza con blocco della macchina a sollevamento della griglia di protezione. Parti in movimento montate su cuscinetti. Trasmissione con riduttore meccanico a cinghia e catena. Pulsante di marcia e arresto di emergenza. Piantone spezza-impasto. Piedini in gomma regolabili in altezza. Pannello di controllo per la regolazione del funzionamento.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.88

Volt :400/3+N

Phase :3F+N-Freq :50 HZ-

KW El :5/7,5

Energia :Ele

Dimensioni mm. 950X1332X1510

Kg :695

Capacità :Bowl 200Lt-Capacity 75 Kg.

Velocità :2

9168X Impastatrice a spirale, vasca 23 litri, velocità variabile.

Prezzo di Stima € ~~2.625,00~~

Prezzo Offerta € 1.312,50

Impastatrice a spirale con velocità variabile. Vasca, asta, spirale e griglia di protezione in acciaio inox. Struttura in ghisa spessa verniciata con materiale atossico. Disponibili, a richiesta, le due velocità sul motore trifasico. Sistema di arresto incluso.



Disponibile in Italia

Disponibili 28 PEZZI

Catalogo :Professional 8 Pag.458

Volt :400

Phase :3F-Freq :50 Hz-

KW El :1,3/1,7

Energia :Ele

Dimensioni mm. 400X720X740

Kg :84

Capacità :Bowl 23lt-Flour

12Kg-Kneading 16Kg

Velocità :2 (135/180)

9425.H Impastatrice a spirale, vasca 30 litri, 2 velocità.



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~2.024,00~~

Prezzo Offerta € 688,16

Impastatrice a spirale 2 velocità. Capacità 12 kg/30 litri. Esecuzione in lamiera verniciata. Vasca fissa in acciaio inox. Spirale in acciaio inox speciale ad alta resistenza. Dispositivo di sicurezza con blocco della macchina a sollevamento della griglia di protezione. Parti in movimento montate su cuscinetti. Trasmissione con riduttore meccanico a cinghia e catena. Pulsante di marcia e arresto di emergenza. Piantone spezza-impasto. Piedini in gomma regolabili in altezza. Misure vasca: profondità 26 cm, diametro utile 40 cm, diametro totale 43 cm.

Disponibili 14 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.88

Volt :400

Phase :3F+T-Freq :50 Hz-

KW El :0,85/1,1

Energia :Ele

Dimensioni mm. 430X770X810

Kg :90

Capacità :Bowl 30Lt-Capacity 12Kg.

Velocità :101/202 - 8/16 r.p.m

9425X Impastatrice a spirale, vasca 30 litri, velocità variabile.

Prezzo di Stima € ~~3.000,00~~

Prezzo Offerta € 1.500,00

Impastatrice a spirale con velocità variabile. Vasca, asta, spirale e griglia di protezione in acciaio inox. Struttura in ghisa spessa verniciata con materiale atossico. Disponibili, a richiesta, le due velocità sul motore trifasico. Sistema di arresto incluso.



Disponibile in Italia

Disponibili 19 PEZZI

Catalogo :Professional 8 Pag.458

Volt :400

Phase :3F-Freq :50 Hz-

KW El :1,3/1,7

Energia :Ele

Dimensioni mm. 480X840X880

Kg :109

Capacità :Bowl 30LT-Flour 16 KG-

kneading 21KG

Velocità :2 (135/180)

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Pizzeria

Pagina 51 di 91

9159.H Impastatrice a spirale, vasca 40 litri, 2 velocità.



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~2.874,00~~

Prezzo Offerta € 1.437,00

Impastatrice a spirale 2 velocità. Capacità 16 kg/40 litri. Esecuzione in lamiera verniciata. Vasca fissa in acciaio inox. Spirale in acciaio inox. Dispositivo di sicurezza con blocco al sollevamento della griglia di protezione. Parti in movimento montate su cuscinetti. Trasmissione con riduttore meccanico a cinghia e catena. Pulsante di marcia e arresto di emergenza. Piantone spezza-impasto. Piedini in gomma regolabili in altezza.

Disponibili 4 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.88

Volt :400

Phase :3P+T-Freq :50 HZ-

KW El :1,1/2,2

Energia :Ele

Dimensioni mm. 480X870X935

Kg. :127

Capacità :Bowl 40Lt-Capacity 16Kg.

Velocità :2 (101/102)

9427.H Impastatrice a spirale, vasca 50 litri, 2 velocità.

Prezzo di Stima € ~~3.124,00~~

Prezzo Offerta € 1.562,00

Impastatrice a spirale 2 velocità. Capacità 20 kg/50 litri. Esecuzione in lamiera verniciata. Vasca fissa in acciaio inox. Spirale in acciaio inox speciale ad alta resistenza. Dispositivo di sicurezza con blocco della macchina a sollevamento della griglia di protezione. Parti in movimento montate su cuscinetti. Trasmissione con riduttore meccanico a cinghia e catena. Pulsante di marcia e arresto di emergenza. Piantone spezza-impasto. Piedini in gomma regolabili in altezza.



Disponibile in Italia

Disponibili 4 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.88

Volt :400

Phase :3P+T-Freq :50 HZ-

KW El :1,1/2,2

Energia :Ele

Dimensioni mm. 530X920X935

Kg. :130

Capacità :Bowl 50Lt-Capacity 20 Kg.

Velocità :101/202 - 8/16 r.p.m

9427XBE Impastatrice a spirale, vasca 66 litri, 2 velocità con timer - GRAFFIATO



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~2.100,00~~

Prezzo Offerta € 1.050,00

Impastatrice a spirale 2 velocità. Capacità 38Kg/66 litri. Vasca, asta, spirale e griglia di protezione in acciaio inox. Struttura in ghisa spessa verniciata con materiale atossico. Disponibili, a richiesta, le due velocità sul motore trifase. Sistema di arresto incluso.

Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :3F-Freq :50 Hz-

KW El :2,8/3,6

Energia :Ele

Dimensioni mm. 530X960X1030

Kg. :185

Capacità :Bowl 66LT-Flour

38Kg-Kneading 40 Kg

Velocità :2 (165/210)

CCZ0044/F Tavolo pizza refrigerato 1 porta prof. 600x400 e 5 cassetti EN,piano in granito con alzatina

Prezzo di Stima € ~~3.824,00~~

Prezzo Offerta € 1.338,40

Tavolo Pizza 1 porta refrigerata l'inserimento di contenitori per impasti pizza pane 60x40x7,5 cm per pizzerie piano di lavoro in granito da 3 centimetri + alzatina periferica e bordo anteriore arrotondato, temperatura -2 a +8 gradi motore frigo per temperature tropicalizzate t° ambiente + 43° evaporatore ventilato sbrinamento automatico termostato elettronico struttura superiore senza teglie GN. Cassettiera 5 cassetti in acciaio inox per l'inserimento di contenitori per impasti pizza pane 60x40x7,5 cm



Disponibile in Italia

Disponibili 3 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.74

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW El :0,2

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1550X800X1112

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R134a

Kg. :250

Capacità :155 lt.

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Pizzeria

Pagina 52 di 91

9925F Tavolo pizza refrigerato 2 porte 600x400mm., piano in granito con alzatina

Prezzo di Stima € ~~3.218,00~~

Prezzo Offerta € 1.609,00



?Esecuzione in acciaio inox AISI304, sistema refrigerante ventilato con gas R404A. Isolamento in poliuretano con alta densità esente da CFC. Nel fondo interno gli angoli sono arrotondati per facilitare la pulizia. Le porte /cassetti hanno l'impugnatura orizzontale a tutta altezza. Dimensioni interne per l'inserimento teglie per pasticceria mm 400x600 mm su guide forma a U, con sistema anti-ribaltamento e regolabili in altezza con passo da 60mm. Lo sbrinamento è automatico a cicli e l'acqua di condensa viene convogliata in un apposito contenitore estraibile posto sotto l'apparecchio. Pannello comandi dotato di display elettronico che regola il funzionamento in modo completamente automatico con allarme HCCP, con precisa impostazione e verifica della temperatura in cella. In dotazione 1 griglia per vano, porte autochiudenti con guarnizioni magnetiche ad innesto facilmente sostituibili, piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.75

Volt :220-240

Phase :1N-Freq :50-

KW EI :0.53

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1550X800X850

Temperatura :-2°/+8°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R404A

Kg. :350

Capacità :380 lt.

Disponibile in Italia

9931VF Vetrina portabacinelle refrigerata - capacità 10x GN1/3

Prezzo di Stima € ~~1.329,00~~

Prezzo Offerta € 664,50

Esecuzione in acciaio inox. □ Coibentazione della vasca realizzata con resine poliuretaniche espanse con densità di 38-42Kg./Mc. □ Gruppo incorporato facilmente accessibile per le operazioni di pulizia e manutenzione. □ Termostato digitale elettronico. □ Temperatura di esercizio +4/+8°C. □ Fluido refrigerante R 404 A. □ Cap. 10 GN1/3 max h150 mm. □ Bacinelle GN non incluse.



Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.75

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,12

Energia :Ele

Dimensioni mm. 2100X390X460

Temperatura :+4°C/+10°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R134a

Kg. :60

Capacità :10x GN1/3 h=150mm

Disponibile in Italia

9953F Vetrina portabacinelle refrigerata 6x GN 1/3

Prezzo di Stima € ~~1.512,00~~

Prezzo Offerta € 756,00



Esecuzione in acciaio inox. □ Coibentazione della vasca realizzata con resine poliuretaniche espanse con densità di 38-42Kg./Mc. □ Gruppo incorporato facilmente accessibile per le operazioni di pulizia e manutenzione. □ Termostato digitale elettronico. □ Temperatura di esercizio +4/+19°C. □ Fluido refrigerante R 134 A. □ Bacinelle GN non incluse.

Disponibili 3 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.75

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,12

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1550X390X460

Temperatura :+4°C/+10°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R134a

Kg. :45

Capacità :6x GN1/3 h=150mm

Disponibile in Italia

KC2048U Cappa aspirante centrale con illuminazione ad incasso - 2 sez. da 2400mm USATO FIERA

Prezzo di Stima € ~~4.200,00~~

Prezzo Offerta € 2.100,00

Cappa interamente realizzata in acciaio inox finitura satinata Scotch-Brite® Assemblata con puntatura, completamente ribordate anche nelle parti interne. Filtri antigrasso a labirinto in acciaio inox AISI 304 ad elevata efficacia di filtraggio. Filtri a labirinto dim. 400x500 mm. Canalina perimetrale sagomata per la raccolta grassi/condensa. Completa di rubinetto per lo scarico. 1 lampada IP65 da 40w. Motore aspirante incorporato a ridotti livelli rumorosità completamente stagno e completo di reti sicurezza. Corredata di staffe per il fissaggio a muro. Prodotto secondo le norme di igiene standard. La cappa di aspirazione è completa di certificati di conformità, il dimensionamento e formule di calcolo sono per diverse installazioni tecniche, ma per garantire un corretto ricambio di aria e aspirazione, consigliamo di avvalersi parallelamente di un progetto di termotecnica, la nostra società senza del progetto di termotecnica non garantisce la prestazione della stessa. Un progetto corretto eviterà di avere spiacevoli sorprese.



Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 2400X2400X450

Kg. :120

Disponibile in Italia

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Mobili Inox

Pagina 53 di 91

K6L Cappa in acciaio inox k6l-66l(xl) mis. appoggio 1305x815



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima ~~€ 390,00~~

Prezzo Offerta € 195,00

Le nostre cappe di aspirazione sono progettate per garantire la massima efficienza nella filtrazione e il ricambio dell'aria. I prodotti forniti sono completi di dichiarazione di conformità e documentazione tecnica. Il corretto funzionamento del sistema di aspirazione è tuttavia il risultato di numerosi fattori, per cui si consiglia di avvalersi di un progetto di ventilazione redatto da un termo tecnico qualificato; in assenza di tale progetto la nostra società non garantisce le corrette prestazioni della cappa e relativi accessori proposti.

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 980X990X200

Kg. :14

DAC0014 Cappa parete a induzione e compensazione;1600x1300

Prezzo di Stima ~~€ 3.600,00~~

Prezzo Offerta € 1.800,00

Le nostre cappe di aspirazione sono progettate per garantire la massima efficienza nella filtrazione e il ricambio dell'aria. I prodotti forniti sono completi di dichiarazione di conformità e documentazione tecnica. Il corretto funzionamento del sistema di aspirazione è tuttavia il risultato di numerosi fattori, per cui si consiglia di avvalersi di un progetto di ventilazione redatto da un termo tecnico qualificato; in assenza di tale progetto la nostra società non garantisce le corrette prestazioni della cappa e relativi accessori proposti.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 1600X1300X500

Kg. :97

GLA0005/K40 Lavatoio su gambe con ripiano intermedio, 1 vasca destra, 1200x600 mm.



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima ~~€ 773,00~~

Prezzo Offerta € 386,50

Lavatoio con ripiano inferiore. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 satinato scotch brite altezza 50 mm vasche complete di piletta e troppo pieno. Alzatina H=100 mm.

Disponibili 3 PEZZI

Dimensioni mm. 1200X600X850

Spessore bordo :40 mm

GLA0033/N Lavello armadiato, porte scorrevoli 2 vasche destra, L: 1600 mm

Prezzo di Stima ~~€ 1.688,00~~

Prezzo Offerta € 844,00

Lavatoio armadiato con portine Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 satinato scotch brite altezza 40 mm e vasche complete di piletta e troppo pieno. Alzatina H=100 mm ricavata sul piano a raggio 5 mm. Struttura portante con fianchi, porte scorrevoli tamburate e ripiano inferiore posizionato a 150 mm da terra, realizzata in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite, dotata di piedini di livellamento regolabili in acciaio inox/nylon. Assenza di spigoli vivi.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 1600X700X850

Kg. :69

Capacità :sink 600x500x300 h mm

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Mobili Inox

Pagina 54 di 91

8526 Mensola a parete doppia 2x 1200 mm.



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima ~~€ 316,00~~

Prezzo Offerta € 120,08

Esecuzione in acciaio inox. • Forniti in kit smontato, estrema facilità di montaggio
• Supporto a cremagliera da fissare al muro per regolare i ripiani all'altezza desiderata • Ripiani fissati ai supporti tramite viti.

Disponibili 8 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.213

Dimensioni mm. 1200X400X40

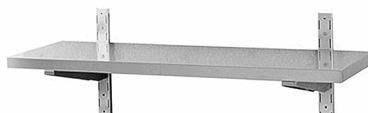
Kg. :16

8522 Mensola a parete singola 1200x350mm

Prezzo di Stima ~~€ 184,00~~

Prezzo Offerta € 69,92

Esecuzione in acciaio inox. □ Forniti in kit smontato, estrema facilità di montaggio □ Supporto a cremagliera da fissare al muro per regolare i ripiani all'altezza desiderata □ Ripiani fissati ai supporti tramite viti.



Disponibile in Italia

Disponibili 235 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.213

Dimensioni mm. 1200X350X40

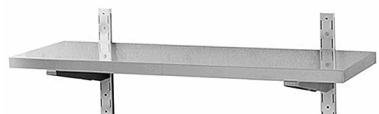
Kg. :7

8523 Mensola a parete singola 1400x350mm

Prezzo di Stima ~~€ 212,00~~

Prezzo Offerta € 80,56

Esecuzione in acciaio inox. □ Forniti in kit smontato, estrema facilità di montaggio □ Supporto a cremagliera da fissare al muro per regolare i ripiani all'altezza desiderata □ Ripiani fissati ai supporti tramite viti.



Disponibile in Italia

Disponibili 8 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.213

Dimensioni mm. 1400X350X40

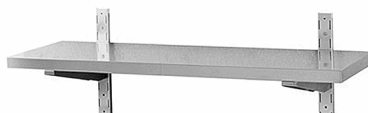
Kg. :8

8524 Mensola a parete singola 1600x350mm

Prezzo di Stima ~~€ 244,00~~

Prezzo Offerta € 92,72

Esecuzione in acciaio inox. □ Forniti in kit smontato, estrema facilità di montaggio □ Supporto a cremagliera da fissare al muro per regolare i ripiani all'altezza desiderata □ Ripiani fissati ai supporti tramite viti.



Disponibile in Italia

Disponibili 8 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.213

Dimensioni mm. 1600X350X40

Kg. :9

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Mobili Inox

Pagina 55 di 91

SRM23516/G Mensola doppia con gambe, fianchi aperti, 1600x300 mm

Prezzo di Stima ~~€ 612,00~~

Prezzo Offerta € 232,56

Ultimo PEZZO

Volt :

Phase :-Freq :-

Dimensioni mm. 1600X700X350

Kg. :16



Ripiano 1 mensola doppia acciaio inox appoggio tavolo

Disponibile in Italia

SRM23518/G Mensola doppia con gambe, fianchi aperti, 1800x300 mm

Prezzo di Stima ~~€ 573,00~~

Prezzo Offerta € 286,50

Ripiano 1 mensola doppia acciaio inox appoggio tavolo



Ultimo PEZZO

Volt :

Phase :-Freq :-

Dimensioni mm. 1800X700X350

Kg. :18

Disponibile in Italia

RM23512 Mensola doppia per tavoli da 1200x300 mm

Prezzo di Stima ~~€ 620,00~~

Prezzo Offerta € 310,00

Disponibili 18 PEZZI

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1200X300X700

Kg. :22



Mensola doppia per tavoli da 1200x300mm

Disponibile in Italia

RM23518 Mensola doppia per tavoli da 1800x300 mm

Prezzo di Stima ~~€ 784,00~~

Prezzo Offerta € 392,00

Mensola doppia per tavoli da 1800x300mm



Ultimo PEZZO

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1800X350X700

Kg. :33

Disponibile in Italia

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Mobili Inox

Pagina 56 di 91

SRM13510/GSR Mensola singola con gambe, fianchi aperti, 1000x300 mm-ESPOSIZIONE FIERA

Prezzo di Stima ~~€ 264,00~~

Prezzo Offerta € 132,00

Ultimo PEZZO

Volt :

Phase :-Freq :-

Dimensioni mm. 1000X300X350

Kg. :8

Ripiano mensola singola acciaio inox appoggio tavolo



Disponibile in Italia

SRM13512/GSR Mensola singola con gambe, fianchi aperti, 1200x300 mm-ESPOSIZIONE FIERA

Prezzo di Stima € 344,00

Prezzo Offerta € 130,72

Ripiano 1 mensola singola acciaio inox appoggio tavolo



Disponibile in Italia

Disponibili 2 PEZZI

Volt :

Phase :-Freq :-

Dimensioni mm. 1200X300X350

Kg. :9

SRM13514/GSR Mensola singola con gambe, fianchi aperti, 1400x300 mm-ESPOSIZIONE FIERA

Prezzo di Stima ~~€ 294,00~~

Prezzo Offerta € 147,00

Ultimo PEZZO

Volt :

Phase :-Freq :-

Dimensioni mm. 1400X300X350

Kg. :10

Ripiano 1 mensola singola acciaio inox appoggio tavolo



Disponibile in Italia

SRM13518/GSR Mensola singola con gambe, fianchi aperti, 1800x300 mm-ESPOSIZIONE FIERA

Prezzo di Stima € 322,00

Prezzo Offerta € 161,00

Ripiano 1 mensola singola acciaio inox appoggio tavolo



Disponibile in Italia

Disponibili 2 PEZZI

Volt :

Phase :-Freq :-

Dimensioni mm. 1800X300X350

Kg. :12

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Mobili Inox

Pagina 57 di 91

SRM13520/G Mensola singola con gambe, fianchi aperti, 2000x300 mm

Prezzo di Stima € ~~353,00~~

Prezzo Offerta € 176,50

Ultimo PEZZO

Volt :

Phase :-Freq :-

Dimensioni mm. 2000X300X350

Kg. :14

Ripiano 1 mensola singola acciaio inox appoggio tavolo



Disponibile in Italia

SRM13520/GSR Mensola singola con gambe, fianchi aperti, 2000x300 mm-ESPOSIZIONE FIERA

Prezzo di Stima € ~~353,00~~

Prezzo Offerta € 176,50

Ultimo PEZZO

Volt :

Phase :-Freq :-

Dimensioni mm. 2000X300X350

Kg. :14

Ripiano 1 mensola singola acciaio inox appoggio tavolo



Disponibile in Italia

SRM23514SR Mensola, sovrastruttura doppia, fianchi aperti, 1400x350 mm-ESPOSIZIONE FIERA

Prezzo di Stima € ~~470,00~~

Prezzo Offerta € 235,00

Ultimo PEZZO

Catalogo :Restposten Pag.446

Dimensioni mm. 1400X350X700

Kg. :18

Mensola per tavoli: Sovrastruttura tamburata , aperta fronte retro, realizzata interamente in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite. Assenza di spigoli vivi.



Disponibile in Italia

GDZ0032 Miscelatore monoforo e monocomando canna fissa con tubi flessibile, attacco 1/2

Prezzo di Stima € ~~159,00~~

Prezzo Offerta € 79,50

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 330X250X100

Kg. :3

"Miscelatore monoforo/monocom. Con canna fissa; 1/2"



Disponibile in Germania

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Mobili Inox

Pagina 58 di 91

K-1334 Scaffale con 4 ripiani - 130 cm.



Scaffale con 4 ripiani - 130 cm.

Disponibile in Italia

Prezzo di Stima ~~€ 480,00~~ Disponibili **3 PEZZI**

Kg. :34

Prezzo Offerta € 182,40

8644RU Scaffale in filo cromato mm 1220x610 - USATO FIERA

Prezzo di Stima ~~€ 154,00~~

Prezzo Offerta € 77,00

Scaffale in filo cromato Dims MM 1220X610



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 1220X610X1800

Kg. :20

W683121.A Scaffale in filo cromato per bottiglie - 5 ripiani



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima ~~€ 249,00~~ Disponibili **9 PEZZI**

Dimensioni mm. 1220X360X1800

Kg. :28

Prezzo Offerta € 124,50

Ripiano cromato per scaffale componibile Dims 1220x455mm

HCA0049/G Tavolo armadiato neutro con cassetiera a destra, 1600x700 mm

Prezzo di Stima ~~€ 2.260,00~~

Prezzo Offerta € 858,80

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304. Rinforzato con pannello in legno bilaminato. Scocca in acciaio inox AISI 304. Porte in acciaio inox AISI 304. Frontale con impugnatura incassata. Con controporta interna. Scorrimento superiore con cuscinetti. Scorrimento inferiore con pattino in PVC su guide a doppio canale in PVC. Piede tondo in acciaio inox AISI 304, con livellatore. Cassetti in acciaio inox AISI 304. Con guide semplici in acciaio. Adatti per bacinelle. Tutti modelli sono dotati di un ripiano.



Ultimo PEZZO

Volt :

Phase :-Freq :-

Dimensioni mm. 1600X700X850

Kg. :107

Disponibile in Italia

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Mobili Inox

Pagina 59 di 91

STNC3S60161/G Tavolo armadiato neutro con cassettiera a sinistra, 1600x600 mm



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima ~~€ 2.220,00~~

Prezzo Offerta € 843,60

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304. Rinforzato con pannello in legno bilaminato. Scocca in acciaio inox AISI 304. Porte in acciaio inox AISI 304. Frontale con impugnatura incassata. Con controporta interna. Scorrimento superiore con cuscinetti. Scorrimento inferiore con pattino in PVC su guide a doppio canale in PVC. Piede tondo in acciaio inox AISI 304, con livellatore. Cassetti in acciaio inox AISI 304. Con guide semplici in acciaio. Adatti per bacinelle. Tutti modelli sono dotati di un ripiano.

Ultimo PEZZO

Volt :

Phase :-Freq :-

Dimensioni mm. 1600X600X850

Kg. :91

STNC3S70161/G Tavolo armadiato neutro con cassettiera a sinistra, 1600x700 mm

Prezzo di Stima ~~€ 2.260,00~~

Prezzo Offerta € 858,80

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304. Rinforzato con pannello in legno bilaminato. Scocca in acciaio inox AISI 304. Porte in acciaio inox AISI 304. Frontale con impugnatura incassata. Con controporta interna. Scorrimento superiore con cuscinetti. Scorrimento inferiore con pattino in PVC su guide a doppio canale in PVC. Piede tondo in acciaio inox AISI 304, con livellatore. Cassetti in acciaio inox AISI 304. Con guide semplici in acciaio. Adatti per bacinelle. Tutti modelli sono dotati di un ripiano.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :

Phase :-Freq :-

Dimensioni mm. 1600X700X850

Kg. :107

STNC3S60181/G Tavolo armadiato neutro con cassettiera a sinistra, 1800x600 mm



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima ~~€ 2.332,00~~

Prezzo Offerta € 886,16

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304. Rinforzato con pannello in legno bilaminato. Scocca in acciaio inox AISI 304. Porte in acciaio inox AISI 304. Frontale con impugnatura incassata. Con controporta interna. Scorrimento superiore con cuscinetti. Scorrimento inferiore con pattino in PVC su guide a doppio canale in PVC. Piede tondo in acciaio inox AISI 304, con livellatore. Cassetti in acciaio inox AISI 304. Con guide semplici in acciaio. Adatti per bacinelle. Tutti modelli sono dotati di un ripiano.

Ultimo PEZZO

Volt :

Phase :-Freq :-

Dimensioni mm. 1800X600X850

Kg. :99

STNC3S70181/G Tavolo armadiato neutro con cassettiera a sinistra, 1800x700 mm

Prezzo di Stima ~~€ 2.380,00~~

Prezzo Offerta € 833,00

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304. Rinforzato con pannello in legno bilaminato. Scocca in acciaio inox AISI 304. Porte in acciaio inox AISI 304. Frontale con impugnatura incassata. Con controporta interna. Scorrimento superiore con cuscinetti. Scorrimento inferiore con pattino in PVC su guide a doppio canale in PVC. Piede tondo in acciaio inox AISI 304, con livellatore. Cassetti in acciaio inox AISI 304. Con guide semplici in acciaio. Adatti per bacinelle. Tutti modelli sono dotati di un ripiano.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :

Phase :-Freq :-

Dimensioni mm. 1800X700X850

Kg. :117

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Mobili Inox

Pagina 60 di 91

STNC3S60201/G Tavolo armadiato neutro con cassettera a sinistra, 2000x600 mm

Prezzo di Stima € ~~2.420,00~~

Prezzo Offerta € 847,00



Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304. Rinforzato con pannello in legno bilaminato. Scocca in acciaio inox AISI 304. Porte in acciaio inox AISI 304. Frontale con impugnatura incassata. Con controporta interna. Scorrimento superiore con cuscinetti. Scorrimento inferiore con pattino in PVC su guide a doppio canale in PVC. Piede tondo in acciaio inox AISI 304, con livellatore. Cassetti in acciaio inox AISI 304. Con guide semplici in acciaio. Adatti per bacinelle. Tutti modelli sono dotati di un ripiano.

Ultimo PEZZO

Volt :

Phase :-Freq :-

Dimensioni mm. 2000X600X850

Kg. :106

Disponibile in Italia

STNC3S70201/G Tavolo armadiato neutro con cassettera a sinistra, 2000x700 mm

Prezzo di Stima € ~~2.464,00~~

Prezzo Offerta € 862,40

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304. Rinforzato con pannello in legno bilaminato. Scocca in acciaio inox AISI 304. Porte in acciaio inox AISI 304. Frontale con impugnatura incassata. Con controporta interna. Scorrimento superiore con cuscinetti. Scorrimento inferiore con pattino in PVC su guide a doppio canale in PVC. Piede tondo in acciaio inox AISI 304, con livellatore. Cassetti in acciaio inox AISI 304. Con guide semplici in acciaio. Adatti per bacinelle. Tutti modelli sono dotati di un ripiano.



Ultimo PEZZO

Volt :

Phase :-Freq :-

Dimensioni mm. 2000X700X850

Kg. :125

Disponibile in Italia

HCA0042SR Tavolo armadio neutro, porte scorrevoli - ESPOSIZIONE FIERA

Prezzo di Stima € ~~1.119,00~~

Prezzo Offerta € 559,50



CARATTERISTICHE E DOTAZIONI Piano di lavoro liscio con o senza alzatina posteriore di contenimento. Armadio totalmente chiuso con 2 portine scorrevoli su uno o due fronti (passante) o 1 porta battente con tramezza centrale. Ripiano inferiore. COSTRUZIONE Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con rinforzo in bilaminato idrorepellente. Struttura portante dei tavoli (telaio superiore, schienale e fianchi) in acciaio inox AISI 304. Portine con controporta in acciaio inox AISI 304, montate su guide scorrevoli superiori in acciaio inox AISI 304. Piedini livellatori regolabili in acciaio inox AISI 304. Ripiano inferiore e intermedio in acciaio inox AISI 304 rinforzato con traverse e longheroni. Assenza totale di spigoli vivi.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Restposten Pag.441

Dimensioni mm. 1200X700X850

Kg. :66

Disponibile in Italia

HCA0018/G Tavolo da lavoro con alzatina e ripiano, 600x600 mm

Prezzo di Stima € ~~468,00~~

Prezzo Offerta € 177,84

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304. Rinforzato con pannello in legno bilaminato. Telaio: Tubolare 40x40 in acciaio inox AISI 304. Ripiano inferiore in acciaio inox AISI 304. Rinforzo longitudinale al centro del ripiano. Piedi: Quadri con livellatore, regolabili.



Ultimo PEZZO

Volt :

Phase :-Freq :-

Dimensioni mm. 600X600X850

Kg. :24

Disponibile in Italia

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Mobili Inox

Pagina 61 di 91

HCA0099 Tavolo preparazione con vasca a sinistra, larghezza=1500mm



Disponibile in Germania

Prezzo di Stima € 2.197,00

Prezzo Offerta € 1.098,50

Tavolo lavorazione incluso doccia per getto d'acqua. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 satinato scotch brite altezza 40 mm, dotato di alzatina H=100 tagliere in nylon, con circuito acqua regolato da rubinetto per risciacquo residui pesce su invaso. Struttura portante realizzata in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite, dotata di piedini di livellamento regolabili in acciaio inox/nylon. Assenza di spigoli vivi.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.566

Dimensioni mm. 1500X500X850

Kg. :28

IFI0018 Carrello roll container 715x805x1800mm

Prezzo di Stima € 350,00

Prezzo Offerta € 175,00

Carrello contenitore composto da 1 base su ruote + 2 sponde laterali. Realizzato in tubo e tondini trattati con zincatura elettrolitica,color acciaio. Ruote diametro 106 mm, 2 fisse di color nero e 2 direzionali di color rosso.Portata massima Kg. 600. Dimensioni massime di ingombro mm 720x810x1800.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.215

Dimensioni mm. 715X805X1800

Kg. :16

Capacità :600KG

FLB0003 CENTRIFUGA VERDURA;45LT.;INOX



Disponibile in Germania

Prezzo di Stima € 4.388,00

Prezzo Offerta € 2.194,00

CENTRIFUGA VERDURA;45LT.;INOX

Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :3-Freq :50-

KW EI :0.25

Dimensioni mm. 550X630X890

Kg. :80

460210 Distributore di carta igienica in policarbonato

Prezzo di Stima € 49,00

Prezzo Offerta € 24,50

Distributore di carta igienica a rotolo in ABS colore blu. Distributore di carta asciugamani per hotel e comunità., installazione a parete.Consigliato per strutture ricettive . per capacita rotli da 300 mt di carta .



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.593

Dimensioni mm. 265X132X284

Kg. :1

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Lavaggio

Pagina 62 di 91

GNZ0001 ESSICCATOIO ROTATIVO C/CONDENSATORE UMIDITA;5.5KG



Disponibile in Germania

ESSICCATOIO ROTATIVO C/CONDENSATORE UMIDITA;5.5KG

Prezzo di Stima € ~~2.750,00~~

Prezzo Offerta € 1.375,00

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1N-Freq :50-

KW EI :2,92

Dimensioni mm. 595X585X850

Kg. :65

Capacità Produzione :5KG

460206 Essiccatore mani in polycarbonato

Prezzo di Stima € ~~372,00~~

Prezzo Offerta € 141,36

Asciugamani elettrico MEDICLINICS . Velocità massima dell'aria 1750 watt
Coperchio monopezzo Base con silent block antivibrazione Scollegamento automatico Sensore di rilevamento raggi infrarossi .



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.593

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :1.75

Energia :Ele

Dimensioni mm. 275X127X250

Kg. :1

GLB0061C/FSR Lavastoviglie con cesto 500x500mm altezza interna utile 380mm



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~2.035,00~~

Prezzo Offerta € 1.017,50

Realizzato in acciaio inox. Dotato dappertutto di pareti doppie in modo da isolare acusticamente l'apparecchio. La porta anch'essa con doppia parete è fatta di un materiale pressato studiato per un ottimo isolamento termico , e finitura apposita per migliorare l'isolamento acustico e per mantenere il calore all'interno della macchina. Porta controbilanciata. Doppia molla e sistema di cerniera in acciaio inox. Il corpo permette il posizionamento della macchina sotto superfici di 850 mm di altezza. Doppi sistemi di lavaggio e risciacquo rotanti, sopra e sotto, in acciaio inox. Filtri dei vassoio sul serbatoio, in acciaio inox AISI-304. Potenza della pompa di lavaggio: 600 W. Resistenza del serbatoio: 2,8 kW. Capacità serbatoio: 20 litri. Caldaia con resistenze adattabili a più potenze : 1,8 / 2,8 / 3,7 / 5,6 kW. Capacità della caldaia: 7 litri. Consumo di acqua: 2,4 litri / risciacquo. Regolazione termostatica della temperatura: lavaggio a 60 ° C e risciacquo a 90 ° C. Termostati di sicurezza. Dotato di distributore automatico di risciacquo, dosatore del detergente . e valvola di non ritorno . Interruttore magnetico di sicurezza per l'apertura della porta. Piedini regolabili.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.714

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :2,4/3,4/4,3/6,2

Energia :Ele

Dimensioni mm. 600X600X830

Kg. :64

Dim. cestello :500x500mm.

Altezza utile :380 mm.

GLB0063C/FN Lavastoviglie meccanica con dosatore detergente e pompa di scarico, cesto da 50x50 cm, max h=32 cm

Prezzo di Stima € ~~3.117,00~~

Prezzo Offerta € 1.558,50

Realizzata in acciaio inox. Dotato dappertutto di pareti doppie in modo da isolare acusticamente l'apparecchio. La porta anch'essa con doppia parete è fatta di un materiale pressato studiato per un ottimo isolamento termico , e finitura apposita per migliorare l'isolamento acustico e per mantenere il calore all'interno della macchina. Porta controbilanciata. Doppia molla e sistema di cerniera in acciaio inox. Il corpo permette il posizionamento della macchina sotto superfici di 850 mm di altezza. Doppi sistemi di lavaggio e risciacquo rotanti, sopra e sotto, in acciaio inox. Filtri dei vassoio sul serbatoio, in acciaio inox AISI-304. Potenza della pompa di lavaggio: 600 W. Resistenza del serbatoio: 2,8 kW. Capacità serbatoio: 20 litri. Caldaia con resistenze adattabili a più potenze . Capacità della caldaia: 7 litri. Consumo di acqua: 2,4 litri / risciacquo. Regolazione termostatica della temperatura: lavaggio a 60 ° C e risciacquo a 90 ° C. Termostati di sicurezza. Dotato di distributore automatico di risciacquo, dosatore del detergente . e valvola di non ritorno. Interruttore magnetico di sicurezza per l'apertura della porta. Piedini regolabili.



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :3,4

Energia :Ele

Dimensioni mm. 600X600X820

Kg. :65

Capacità :Baskets 50x50 cm

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Lavaggio

Pagina 63 di 91

PAP47 Pattumiera in inox su ruote con comando a pedale, 75 litri *

Prezzo di Stima € ~~314,00~~

Prezzo Offerta € 157,00

Pattumiera in inox su ruote con comando a pedale, 75 litri *



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 450X450X610

Kg. :10

Capacità :75Lt.

GGZ0030 Portasacco su ruote con coperchio e comando a pedale

Prezzo di Stima € ~~315,00~~

Prezzo Offerta € 157,50

Portasacco su ruote con coperchio e pedale. Struttura in metallo. Grazie al coperchio colorato e la disponibilità di modelli in altri colori è ideale per la raccolta. Ampio pedale per utilizzo conforme al metodo HACCP. Stabile e maneggevole. 2 Ruote in plastica antitraccia Ø170mm Montaggio semplice e veloce. Grande apertura. Conforme al metodo HACCP per sacchi da 110 litri



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.594

Dimensioni mm. 400X450X850

Kg. :12

Capacità :100LT.

GGZ0021RL Separatore di grasso automatico con timer, 12 kg/h, entrata a destra, uscita a sinistra

Prezzo di Stima € ~~5.213,00~~

Prezzo Offerta € 2.606,50



Disponibile in Germania

Separatore di grasso e rimozione automatica. Il grasso degli oli in cucina è la prima causa di blocchi di tubi nelle cucine e mense. Il separatore di grasso virtus è una soluzione che separa automaticamente e rimuove il grasso, olio e grasso da cucina wastewaterte aumenta l'efficienza dei processi di trattamento delle acque reflue. Fase 1: Acque reflue dalla cucina è diretta attraverso il tubo di aspirazione in cui un cestello estraibile raccoglie i detriti solidi. Il coperchio superiore ha una sezione speciale incernierata per un facile accesso a svuotare il cestello. Fase 2: Le acque reflue contenenti grassi e oli fluttuante entra nella camera di conservazione. Il grasso e gli oli più leggeri salgono immediatamente in superficie e rimangono intrappolati. La porzione di acqua delle uscite di flusso per spostamento sotto la doccia deflettore di finale scarico. Un sistema di riscaldamento collocato nella camera di ritenzione viene attivato da un meccanismo temporizzatore set per soddisfare ogni singola cucina. Una ruota skimming motorizzata raccoglie i materiali di superficie fusi e li trasferisce al tubo di uscita utilizzando una spazzola. Il grasso e oli scremato flusso attraverso il tubo ad un contenitore di raccolta fornito con il sistema. Larghezza serbatoio

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.741

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :1.025

Energia :Ele

Dimensioni mm. 640X515X330

Kg. :29

Capacità :12LT.

Diametro entrata ed uscita :60 mm

Portata massima :0.75 l/s

GGZ0021 Separatore di grasso automatico con timer, 12kg/h

Prezzo di Stima € ~~5.213,00~~

Prezzo Offerta € 2.606,50

Separatore di grasso e rimozione automatica. Il grasso degli oli in cucina è la prima causa di blocchi di tubi nelle cucine e mense. Il separatore di grasso virtus è una soluzione che separa automaticamente e rimuove il grasso, olio e grasso da cucina wastewaterte aumenta l'efficienza dei processi di trattamento delle acque reflue. Fase 1: Acque reflue dalla cucina è diretta attraverso il tubo di aspirazione in cui un cestello estraibile raccoglie i detriti solidi. Il coperchio superiore ha una sezione speciale incernierata per un facile accesso a svuotare il cestello. Fase 2: Le acque reflue contenenti grassi e oli fluttuante entra nella camera di conservazione. Il grasso e gli oli più leggeri salgono immediatamente in superficie e rimangono intrappolati. La porzione di acqua delle uscite di flusso per spostamento sotto la doccia deflettore di finale scarico. Un sistema di riscaldamento collocato nella camera di ritenzione viene attivato da un meccanismo temporizzatore set per soddisfare ogni singola cucina. Una ruota skimming motorizzata raccoglie i materiali di superficie fusi e li trasferisce al tubo di uscita utilizzando una spazzola. Il grasso e oli scremato flusso attraverso il tubo ad un contenitore di raccolta fornito con il sistema. Larghezza serbatoio



Disponibile in Italia

Disponibili 2 PEZZI

Catalogo :Professional 8 Pag.741

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :1.025

Energia :Ele

Dimensioni mm. 640X515X330

Kg. :12

Capacità :12LT.

Portata massima :0,75 l/s

Diametro entrata e uscita :60 mm

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Lavaggio

Pagina 64 di 91

GGZ0023 Separatore di grasso automatico con timer, 24kg/h

Prezzo di Stima € ~~9.148,00~~

Prezzo Offerta € 3.476,24



Disponibile in Italia

Separatore di grasso e rimozione automatica. Il grasso degli oli in cucina è la prima causa di blocchi di tubi nelle cucine e mense. Il separatore di grasso virtus è una soluzione che separa automaticamente e rimuove il grasso, olio e grasso da cucina wastewaterte aumenta l'efficienza dei processi di trattamento delle acque reflue. Fase 1: Acque reflue dalla cucina è diretta attraverso il tubo di aspirazione in cui un cestello estraibile raccoglie i detriti solidi. Il coperchio superiore ha una sezione speciale incernierato per un facile accesso a svuotare il cestello. Fase 2: Le acque reflue contenenti grassi e oli fluttuante entra nella camera di conservazione. Il grasso e gli oli più leggeri salgono immediatamente in superficie e rimangono intrappolati. La porzione di acqua delle uscite di flusso per spostamento sotto la doccia deflettore di finale scarico. Un sistema di riscaldamento collocato nella camera di ritenzione viene attivato da un meccanismo temporizzatore set per soddisfare ogni singola cucina. Una ruota skimming motorizzato raccoglie i materiali di superficie fusi e li trasferisce al tubo di uscita utilizzando una spazzola. Il grasso e oli scremato flusso attraverso il tubo ad un contenitore di raccolta fornito con il sistema. Larghezza serbatoio

Ultimo PEZZO

Catalogo : Professional 8 Pag. 741

Volt : 230

Phase : 1F+N-Freq : 50-

KW EI : 1.025

Energia : Ele

Dimensioni mm. 840X520X450

Kg. : 30

Capacità : 24LT.

Portata massima : 1.75 l/s

Diametro entrata e uscita : 90 mm

2183G Apparecchio scalda würstel - 7 cilindri rotanti inox

Prezzo di Stima € ~~380,00~~

Prezzo Offerta € 190,00

Esecuzione in acciaio inox. • Cilindri rotanti e riscaldati in acciaio inox • Interruttore on/off rotativo. • Intensità di calore delle zone di cottura comandata da regolatore di energia. • Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura



Disponibile in Italia

Disponibili 18 PEZZI

Volt : 230/1

KW EI : 0.56

Energia : Ele

Dimensioni mm. 440X360X200

Kg. : 13

2184G Apparecchio scalda würstel - 9 cilindri rotanti inox

Prezzo di Stima € ~~420,00~~

Prezzo Offerta € 159,60



Disponibile in Italia

Esecuzione in acciaio inox. • Cilindri rotanti e riscaldati in acciaio inox • Interruttore on/off rotativo. • Intensità di calore delle zone di cottura comandata da regolatore di energia. • Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura

Disponibili 6 PEZZI

Volt : 230/1

KW EI : 0.72

Energia : Ele

Dimensioni mm. 580X385X222

Kg. : 15

6842A Carrello in legno con portapiatti estraibile

Prezzo di Stima € ~~590,00~~

Prezzo Offerta € 295,00

Carrello in legno laccato, color antracite. Con portapiatti estraibile e gambe in legno massello a sezione quadrata. Ripiani in MDF. Laccatura opaca. Maniglia di spinta integrata nel piano superiore. Portapiatti estraibile. Ruote piroettanti ø cm 9,5, di cui due con freno. Dim. max ingombro - cm 100x45x84



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo : Cook&Snack 8 Pag. 209

Energia : Gas

Dimensioni mm. 1000X450X840

Kg. : 21

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Bar

Pagina 65 di 91

153120358 Chafing dish cap. 7,5 lt. - ø 300x340mm.

Prezzo di Stima ~~€ 308,00~~ **Ultimo PEZZO**

Prezzo Offerta € 154,00

Kg. :6



Chafing dish cap. 7,5 lt. - ø 300x340mm.

Disponibile in Germania

2223GU Crepière elettrica doppia - 2x ø 350 mm - USATO FIERA

Prezzo di Stima ~~€ 391,00~~

Prezzo Offerta € 195,50

Crepiera elettrica doppia con piano di cottura Ø 350 mm e resistenze corazzate. Termostato di regolazione da 30°C a 300°C. Telaio in acciaio inox e piastra teflonata. In dotazione n. 2 spatole di legno.



Ultimo PEZZO

Catalogo :Restposten Pag.124

Volt :400

Phase :3P+N+T-Freq :50 Hz-

KW EI :6

Energia :Ele

Dimensioni mm. 770X420X190

Kg. :25

Dim. piastra :2x Ø 350mm.

Disponibile in Italia

2222G Crepière elettrica professionale - ø 350 mm.

Prezzo di Stima ~~€ 340,00~~ **Ultimo PEZZO**

Prezzo Offerta € 129,20

Volt :230/1

KW EI :3

Energia :Ele

Dimensioni mm. 380X440X210

Kg. :13



Esecuzione in acciaio inox. • Piastra in ghisa smaltata • Resistenze corazzate i • Termostato di regolazione a 300°C • Interruttore bipolare • Lampada verde di rete • Lampada arancio per inserimento resistenze

Disponibile in Italia

8558 Espositore refrigerato vetri scorrevoli, l. 682 mm, 0 °c/+12 °c, colore nero

Prezzo di Stima ~~€ 700,00~~

Prezzo Offerta € 350,00

Vetrina refrigerata da tavolo per esposizione e conservazione di bibite, lattine, vino, generi alimentari, ecc. • Esecuzione in lamiera preverniciata • Vetri su 4 lati • Illuminazione interna • Vetri posteriori scorrevoli • Sbrinamento automatico. • Gas refrigerante R600A • Regolazione temperatura tramite termostato digitale. • Ripiani interni in acciaio cromato inclusi. • Temperatura di esercizio 0/+12°C.



Disponibili 3 PEZZI

Volt :230-50Hz

KW EI :0,16

Energia :Ele

Dimensioni mm. 682X450X675

Temperatura :0°/+12° C

Kg. :39

Disponibile in Italia

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Bar

Pagina 66 di 91

SIRIO2VCAFFESR Frappè con 2 bicchieri in lexan da 550ml/variatore-ESPOSIZIONE FIERA



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € 940,00

Prezzo Offerta € 470,00

Famiglia completa di macchine per il frappè dal design moderno, caratterizzato da linee morbide e precise. Studiata per un utilizzo professionale e severo nel rispetto delle norme di sicurezza europee e nordamericane. Corpo macchina bianco o cromato, colonna in alluminio estruso e base in pressofusione per una ottima stabilità della macchina, il tutto privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia. Motore potente e ventilato per una maggiore durata. Versione con 3 fruste in alluminio e acciaio per la preparazione di cocktail e sorbetti o con disco appositamente studiato per il caffè shakerato o per montare il prodotto in lavorazione. Microinterruttore di sicurezza sul bicchiere. Variatore di velocità.

Ultimo PEZZO

Catalogo : Restposten Pag.220

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50/60-

KW EI :0,100+0,100

Energia :Ele

Dimensioni mm. 300X195X485

Kg. :7

Capacità :2x 0,550 litres

Velocità :variable

BMB0046/FBE Frigo congelatore ventilato per bottiglie, porta in vetro cap. 150 litri, temp. -18°C/-20°C-GRAFFIATO

Prezzo di Stima € 2.326,00

Prezzo Offerta € 1.163,00

Armadio frigorifero ventilato, elettronico, Costruito in acciaio inox - porte con spessore d'isolamento di 60 mm dotata di impugnatura - Refrigerazione di tipo ventilato - Max. temperatura Esterna +43°C. Coibentazione isolante ottenuta con schiume di poliuretano espanso privo di 'CFC' - Struttura costruita in un'unica scocca con spessore di 60 mm d'isolamento - Sbrinatorio completamente automatico con evaporazione diretta dell'acqua - Guarnizioni magnetiche a soffietto sui 4 lati per garantire una chiusura efficace - Pannello comandi elettronico dotato di display che regola il funzionamento in modo completamente automatico, con precisa impostazione e verifica della temperatura in cella- Cella interna con angoli arrotondati per facilitare la pulizia - Montanti a cremagliera e supporti griglie completamente estraibili - Microinterruttore di arresto ventilazione a porta aperta - griglie rilsan in dotazione -con luce e serratura



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,800

Energia :Ele

Dimensioni mm. 595X500X910

Temperatura :-18°C/-20°C

Temperatura ambiente :+32°C

Ref.Gas :R404A

Kg. :75

Capacità :150 litres

9624.S Frullino frappé doppio - cap. 2x 1,5 lt.



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € 438,00

Prezzo Offerta € 166,44

Frullino per frappé doppio, 2x1,5 lt. Apparecchio utile per realizzare frappé, cocktails, sorbetti ecc. Struttura in lega di alluminio. Sistema di accensione automatica solo con bicchiere correttamente inserito. Interruttore on/off.

Disponibili 10 PEZZI

Volt :230/50 Hz

KW EI :0,4

Energia :Ele

Dimensioni mm. 460X230X520

Kg. :5

9623SI Frullino frappé singolo - cap. 1,5 lt.

Prezzo di Stima € 247,00

Prezzo Offerta € 123,50

Frullatore professionale nato dalle specifiche esigenze del bar, ristorante, mensa, ecc., particolarmente adatto per preparare frullati e bevande di frutta e verdura, creme, zuppe, condimenti, frappé, omogeneizzare, preparare salse, ecc. motore ad elevata potenza con ventilazione forzata, per un utilizzo prolungato e una maggiore durata; bicchiere in acciaio inox da 2 litri; sistema di trasmissione con trascinatore metallici per resistere a lavorazioni particolarmente calde; supporto coltelli in acciaio inox completamente e facilmente smontabile dal corpo bicchiere; coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio in acciaio temperato da coltelle-ria facilmente smontabili; microinterruttore magnetico di sicurezza sul coperchio bicchiere senza posizione obbligatoria.



Disponibile in Italia

Disponibili 3 PEZZI

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0,400

Energia :Ele

Dimensioni mm. 158X208X500

Kg. :6

Capacità :1,5 litres

Velocità :2

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Bar

Pagina 67 di 91

AJA0040 Griglia a contatto con piastre in duplex, 250x250 mm



Disponibile in Germania

Prezzo di Stima € ~~1.062,00~~

Prezzo Offerta € 531,00

Piastra griglia a contatto media con piano di cottura e piastra superiore rigati. Riscaldamento in meno di 5 minuti con riduzione dei consumi di energia del 40%. Superficie lucida per una corretta facile pulizia. Materiale innovativo, composto da 3 strati con nucleo in alluminio a riscaldamento rapido e strati esterni in acciaio inox che trasmettono calore solo al prodotto da grigliare. Nelle zone non utilizzate il calore viene riflesso allo strato interno determinando così un miglioramento nella resa. Progettata per offrire un rendimento davvero eccellente.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Restposten Pag.122

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50/60-

KW EI :1,7

Energia :Ele

Dimensioni mm. 350X445X245

Kg. :14

2033 Grill a contatto doppia panini - piastra liscia vetroceramica. 2 x 250 x 250 mm

Prezzo di Stima € ~~1.687,00~~

Prezzo Offerta € 843,50

Esecuzione in acciaio inox. • Piastre in vetro-ceramico per facilitare la pulizia • Autobilanciamento della piastra superiore • Impugnatura piastra superiore in materiale termoisolante • Interruttore rotativo con termostato di regolazione fino a 300° C. • Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura sulla parte frontale.



Disponibile in Italia

Disponibili 2 PEZZI

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50 Hz-

KW EI :3,2

Energia :Ele

Dimensioni mm. 700X460X170

Kg. :20

2011 Grill a contatto media panini - piastra liscia vetroceramica, 300x400 mm



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~1.312,00~~

Prezzo Offerta € 656,00

Esecuzione in acciaio inox. • Piastre in vetro-ceramico per facilitare la pulizia • Autobilanciamento della piastra superiore • Impugnatura piastra superiore in materiale termoisolante • Interruttore rotativo con termostato di regolazione fino a 250° C. • Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura sulla parte frontale

Disponibili 5 PEZZI

Volt :230/1

KW EI :2,9

Energia :Ele

Dimensioni mm. 400X460X170

Kg. :16

EFB0003 Macchina caffè a filtro manuale, 4 caraffe 1.8 lt. e 4 piastre riscaldate 15+15 lt.ora

Prezzo di Stima € ~~1.496,00~~

Prezzo Offerta € 568,48

Macchina a filtro per caffè all'americana manuale, senza alimentazione ad acqua.N. 2 piastre riscaldanti. Doppio sistema di filtraggio Boiler e porta filtro in acciaio inox. Garantisce la possibilità di preparare il caffè tipo americano ovunque. Indicatore acqua. Di facile manutenzione ed utilizzo. N. 2 caraffe in vetro in dotazione.



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.320

Volt :400

Phase :3N-Freq :50-

KW EI :4,8

Energia :Ele

Dimensioni mm. 410X360X430

Kg. :16

Capacità :Decanter 1,8Lt.

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Bar

Pagina 68 di 91

ECZ0006 Macchina gelato da banco, 2,5lt, 3,0kg/h



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € 4.080,00

Prezzo Offerta € 1.550,40

La macchina che permette di preparare gelati e sorbetti su ordinazione! - Ideale per piccoli ristoranti, il cliente sceglie, ed in pochi minuti potrà gustare un prodotto di alta qualità, fresco, appena mantecato! - Cestello fisso in acciaio AISI 304. Cestello estraibile. - La possibilità di usare la macchina in continuo permette di ottenere più gusti in breve tempo. - La carrozzeria della macchina è completamente realizzata in acciaio inox. - Interruttore refrigerazione e pala - Sicurezza magnetica. Alzando il coperchio il movimento della pala si arresta automaticamente. - Apertura ampia, consente l'inserimento di ingredienti. - Controllo densità: ferma il motore di mescolamento quando lo sforzo è eccessivo - Pala in acciaio con raschianti intercambiabili Produce 800 Gr. (0,8 Qt.) / Cycle 3,00 Kg (5 Qt.) / h

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

Energia :Ele

Dimensioni mm. 410X400X300

Kg. :26

Capacità :1 KG

Capacità Produzione :3KG/H

SM401IN Minibar con refrigerazione ad assorbimento, capacità 43 litri

Prezzo di Stima € 399,00

Prezzo Offerta € 199,50

minibar con refrigerazione ad assorbimento, 43 litri



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Volt :230/1

Phase :1F+N-Freq :50-

KW EI :0.075

Energia :Ele

Dimensioni mm. 512X419X423

Temperatura :-32°C/+16°C

Kg. :14

Capacità :43 lt

5410ASR Percolatore caffè - cap. 6lt-ESPOSIZIONE FIERA



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € 216,00

Prezzo Offerta € 108,00

Percolatore caffè elettrico a filtro Regina. Capacità 48 tazze. Macchina per caffè filtrato ideale per la sala colazione in hotel, mense, case di riposo, oratori, associazioni e scuole. Struttura in acciaio inox. Base e coperchio in materiale plastico. Indicatore di livello. Capacità 6,8 litri. Doppio sistema di riscaldamento, uno per la produzione di caffè ed uno per il solo riscaldamento. Supporto nero per bicchieri.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Restposten Pag.219

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-60-

KW EI :1,200

Energia :Ele

Dimensioni mm. 220X220X440

Temperatura :0°C/+90°C

Kg. :3

Capacità :6 litres

EFB0010 Percolatore macchina di caffè con due termos da 10 + 10 lt

Prezzo di Stima € 6.804,00

Prezzo Offerta € 3.402,00

Percolatore a colonna macchina di caffè a filtro per caffè americano design unico due stazione (Thermos) da 10 litri cadauno con rubinetto, indicatore a vista e impugnatura. per servizio ha distanza per una facile movimentazione. percolatore su entrambi i lati contemporaneamente. segnale di riempimento fino a 20 litri in circa 7 minuti. 385 tazze ora.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :3-Freq :50-

KW EI :9,00

Energia :Ele

Dimensioni mm. 929X453X815

Kg. :50

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Bar

Pagina 69 di 91

2093.A-1 Pianetto scalbivande con lampade alogene - 2x GN1/1



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima ~~€ 548,00~~

Prezzo Offerta € 208,24

Scaldavivande a due lampade, ideale per mantenere il cibo caldo in alberghi, ristoranti e fast food. Struttura robusta, realizzata in acciaio inox e dotata di copertura di protezione in plexiglass e piano di riscaldamento in vetroceramica (diviso in due). Superficie radiante in cristallo temperato per una facile pulizia. Adatto per bacinelle e teglie Gastronorm 2x GN1/1. La lampada per alimenti dispone di termostato di regolazione della temperatura indipendente e di pratici interruttori on/off. Interruttore on/off. Range di temperatura 30°C / 90°C. Termostato di regolazione temperatura indipendente. Potenza: 0,8 Kw.

Disponibili 7 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.176

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW El :0,8

Energia :Ele

Dimensioni mm. 730X560X550

Temperatura :+30 °C/+90 °C

Kg. :15

Capacità :2x GN1/1

2093.A Pianetto scaldapizza - GN1/1

Prezzo di Stima €244,00

Prezzo Offerta € 92,72

Piano caldo con struttura in acciaio inox. Termostato regolabile da 0°C a 90°C. Ideale per tenere in caldo i cibi. Superficie radiante in cristallo temperato di una facile pulizia. Interruttore on/off. Spia di controllo. Adatto per bacinelle e teglie Gastronorm.



Disponibile in Italia

Disponibili 14 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.176

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW El :0,25

Energia :Ele

Dimensioni mm. 585X370X83

Temperatura :+30 °C/+90 °C

Kg. :4

Capacità :1x GN1/1

Z/LH985X Portasalviette cromato per 150 salviette



Disponibile in Germania

Prezzo di Stima ~~€ 22,00~~

Prezzo Offerta € 11,00

Portasalviette cromato per 150 salviette

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 95X102X140

Kg. :1

Capacità :150 napkins

BDZ0016G Refrigeratore bottiglie con vetro, 100 litri, -10°C/-25°C

Prezzo di Stima €1.920,00

Prezzo Offerta € 960,00

Refrigeratore bottiglie con vetro, 100 litri, -10°C/-25°C



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50 Hz-

KW El :0,27

Energia :Ele

Dimensioni mm. 600X600X845

Temperatura :-10°C/-25°C

Ref.Gas :R404a

Kg. :65

Capacità :100 lt.

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Bar

Pagina 70 di 91

4327K Scaldavivande con resistenza radiante - gn1/1



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~462,00~~

Prezzo Offerta € 231,00

Esecuzione in acciaio inox. • Vasca (non riscaldata) e riflettore regolabile in altezza. • La temperatura é regolabile tramite regolatore di energia o interruttore. • In dotazione lamiera forata da inserire nella vasca per facilitare la mescola del fritto con il sale.

Disponibili 6 PEZZI

Volt :230/1

KW EI :0,8

Energia :Ele

Dimensioni mm. 330X600X590

Kg. :7

2107.A/F Scaldawrustel con contenitore in pyrex

Prezzo di Stima € ~~350,00~~

Prezzo Offerta € 175,00

Scaldawrustel con contenitore in pyrex



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Kg. :6

9601.H Spremiagrumi automatico struttura inox cap. 20/25 arance/min



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~3.113,00~~

Prezzo Offerta € 1.556,50

Esecuzione in acciaio inox. □ Spremiagrumi automatico con alimentazione degli agrumi tramite scivolo posto sopra la macchina. □ Spremitura tramite dispositivo circolare che taglia l'agrume in due parti e ne estrae il succo senza rilascio delle sostanze amare contenute nelle bucce. □ Coperchio frontale in policarbonato trasparente facilmente asportabile per la pulizia. □ N. 2 contenitori in plastica per bucce e cesto riserva agrumi.

Disponibili 7 PEZZI

Volt :230/1

KW EI :0,15

Energia :Ele

Dimensioni mm. 400X330X770

Kg. :34

2206 Tostiera pop-up a 4 fessure

Prezzo di Stima € ~~167,00~~

Prezzo Offerta € 83,50

Esecuzione in acciaio inox. • Pulsante di accensione/spengimento. • Leva per espulsione pane. • Regolazione del tempo di cottura. • Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura



Disponibile in Italia

Disponibili 3 PEZZI

Volt :230/1

KW EI :2,24

Energia :Ele

Dimensioni mm. 335X215X210

Kg. :5

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Bar

Pagina 71 di 91

2003BE Tostiera professionale rotativa a tunnel - GRAFFIATO

Prezzo di Stima ~~€ 560,00~~

Prezzo Offerta € 280,00



Esecuzione in acciaio inox. □ Manopola per la regolazione della velocità di scorrimento del nastro. □ Commutatore per l'inserimento delle resistenze superiori ed inferiori. □ Scivolo anteriore e posteriore di uscita del pane tostato. □ Griglia frontale basculante per l'immissione del pane. □ Griglia superiore per appoggio alimenti □ Piedini regolabili in altezza.

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW El :2

Energia :Ele

Dimensioni mm. 368X418X420

Kg. :17

Disponibile in Italia

IBC0050 Vetrina refrigerata da sottobanco in inox con 1 porta battente, 110 litri, 0°C/+10°C

Prezzo di Stima € 1.694,00

Prezzo Offerta € 847,00

Retrobanco refrigerato ventilato per bibite con porte battenti con struttura esterna in acciaio Fornito di 2 ripiani regolabili in altezza. Porte battenti. Sbrinamento automatico. Termostato elettronico. Gas R134A. Alimentazione : 230V Temperatura 2°C/+10°C. Luce interna e serratura.



Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

KW El :0,21

Energia :Ele

Dimensioni mm. 595X500X910

Temperatura :0°C/+10°C

Kg. :30

Capacità :110 litri

Disponibile in Germania

IBC0052 Vetrina refrigerata da sottobanco in inox con 3 porte battenti, 310 litri, 0°C/+10°C

Prezzo di Stima ~~€ 2.669,00~~

Prezzo Offerta € 1.334,50



Retrobanco refrigerato ventilato per bibite con porte battenti con struttura esterna in acciaio Fornito di 2 ripiani regolabili in altezza. Porte battenti. Sbrinamento automatico. Termostato elettronico. Gas R134A. Alimentazione : 230V Temperatura 2°C/+10°C. Luce interna e serratura.

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

KW El :0,3

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1380X500X910

Temperatura :0°C/+10°C

Kg. :52

Capacità :310 litri

Disponibile in Italia

IBC0059BE Vetrina refrigerata sottobanco destra a 1 porta battente e 2 cassetti in vetro, 0/+8 °C.-GRAFFIATO

Prezzo di Stima € 2.187,00

Prezzo Offerta € 1.093,50

Interno ed esterno in acciaio AISI 430. Porte e cassetti in vetro speciale temperato. Isolamento in poliuretano. Assemblaggio semplice e modulare. Porte e cassetti con luce LED. Piano di lavoro in acciaio inox. Porte e cassetti con serratura. ****PIANO SUPERIORE GRAFFIATO****



Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

Energia :Ele

Dimensioni mm. 920X500X875

Temperatura :0°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref. Gas :R134A

Kg. :150

Capacità :60+90 bottles

Disponibile in Italia

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Bar

Pagina 72 di 91

IBA0020 Vetrinetta brioches calda a 3 piani



Disponibile in Germania

Prezzo di Stima € ~~1.097,00~~

Prezzo Offerta € 548,50

Vetrinette versione calda con termostato regolabile da 30c a 90 c per l'esposizione e il mantenimento di alimenti come brioches, dolci e stuzzichini vari; sono ideali per bar, snacks, fast food, ecc. Basamento e piani di appoggio in acciaio inox. Copertura superiore in plexiglas spessore 5 mm, 8 mm i fianchi.

Ultimo PEZZO

Phase :1F+N-Freq :50-60-

Energia :Ele

Dimensioni mm. 600X360X540

Temperatura :+30 °C/+70 °C

Kg. :17

8925E Affettatrice automatica professionale, ø lama 320mm.

Prezzo di Stima € ~~1.998,00~~

Prezzo Offerta € 999,00

L'affettatrice AUTOMATICA dotata di: Carrello scorrevole e silenzioso montato su boccole autolubrificanti e cuscinetti a sfera. Costruzione combinata con lega speciale in alluminio anodizzato, brillante, igienico, anticorrosivo. Trasmissione lama mediante robusta speciale cinghia Poli-v. Trasmissione carro mediante motore e braccio oscillante meccanico ad uso continuo con durata illimitata nell'uso. Motore ventilato basculante, regolabile. Lama in acciaio speciale temperata e rettificata. Affilatoio incorporato con mole abrasive indipendenti e registrabili in altezza. Spessore di taglio regolabile da manopola graduata. grazie al piano scorrevole è ideale per il prosciutto crudo ed ogni altro insaccato cotto. PIATTO POSAMERCE NETTUNO adatto per grandi posature, ideale per insaccati, verdura e prosciutto.



Disponibile in Italia

Disponibili 2 PEZZI

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,75

Energia :Ele

Dimensioni mm. 750X600X760

Kg. :87

Capacità :Ø 320mm

Piatto :265x380 mm.

Spessore taglio :0,2-18 mm.

9887SEP Affettatrice verticale con carrello carne, lama ø 300 mm



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~1.790,00~~

Prezzo Offerta € 895,00

Esecuzione in lega speciale di alluminio anodizzato, protetta da ossidazione anodica. □ Anello fisso proteggi-lama. □ interruttore marcia/arresto, relais per il riarmo manuale nel caso di mancanza di corrente accidentale. □ Perfetto isolamento per uso anche in ambienti umidi. □ Protezioni sul carrello secondo le norme di sicurezza vigenti. □ Regolatore taglio 0-16 mm. □ Affilatoio fisso □ Piedini in plastica □ Lama inox adatta al contatto con gli alimenti.

Disponibili 4 PEZZI

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,18

Energia :Ele

Dimensioni mm. 630X510X520

Kg. :35

Capacità :Ø 300mm

Piatto :200x250 mm.

Spessore taglio :0-13 mm.

FEB0033 Affettatrice, per carni, diametro lama 300mm, taglio 340x250mm modello per gastronomia, macelleria.

Prezzo di Stima € ~~2.900,00~~

Prezzo Offerta € 1.450,00

Affettatrice; lama d.300mm; taglio 340x250mm Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista. Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato. Boccole di scorrimento in ghisa lappate. Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata. Coperchio supporto vela smontabile. Perfetta in acciaio inox con incastro rapido a baionetta. Tutte le minuterie acciaio inox. Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici. Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase. Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione. Paragrasso in tutta la lunghezza della vela, facilmente smontabile. Estrattore lama di serie. Manopole alluminio. Pulsanti IP 67 in acciaio inox. Apertura vela 22 mm. 38 mm di distanza fra la lama e la testa.



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.498

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50/60-

KW EI :0,275

Energia :Ele

Dimensioni mm. 720X685X560

Kg. :36

Capacità :Ø 300mm

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Preparazione

Pagina 73 di 91

6060BMEU Bagnomaria elettrico da banco, max gn h=150mm - ESPOSIZIONE FIERA

Prezzo di Stima ~~€ 582,00~~

Prezzo Offerta € 291,00

Ultimo PEZZO

Catalogo :Restposten Pag.11

Volt :230

Phase :1-Freq :50-60-

KW EI :3

Energia :Ele

Dimensioni mm. 600X600X280

Kg. :32

Capacità :GN H=15cm



Bagnomaria elettrico. Il piano, la vasca ed il falsofondo sono realizzati in acciaio inox AISI 304; involucro in acciaio inox AISI 430 spessore 8/10; fondi e parti interne in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). La vasca ha dimensioni mm. 510x465x150h. Provvisto di comando per lo scarico dell'acqua a mezzo rubinetto a sfera posizionato sul cruscotto. Il riscaldamento avviene tramite resistenze corazzate e regolate da termostato con campo di utilizzo da 30 a 90°C. Provvisto di lampade spia di segnalazione del corretto funzionamento. Nr. 1 falsofondo in dotazione. Nr. 1 resistenza da 3 kW. Potenza totale 3 kW. Alimentazione elettrica VAC 230+1 50+60 Hz. Bacinelle escluse.

Disponibile in Italia

60120BU Base aperta per apparecchiature da banco larghezza=1200mm - ESPOSIZIONE FIERA

Prezzo di Stima € 344,00

Prezzo Offerta € 172,00

Base aperta per piani di cottura da l=1200mm



Ultimo PEZZO

Catalogo :Restposten Pag.12

Dimensioni mm. 1200X600X570

Kg. :24

Disponibile in Italia

Z/AAS86 Base con porte per apparecchiature da banco 80 cm

Prezzo di Stima ~~€ 360,00~~

Prezzo Offerta € 180,00

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 800X550X560

Kg. :21



Base con porte per apparecchiature da banco 80 cm

Disponibile in Germania

FME0001 BIRIDUTTORE;1VELOCITA;1400/800GIRI/MIN;MONOFASE

Prezzo di Stima ~~€ 2.094,00~~

Prezzo Offerta € 1.047,00

BIRIDUTTORE;1VELOCITA;1400/800GIRI/MIN;MONOFASE



Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1N-Freq :50-

KW EI :0,76

Dimensioni mm. 390X280X420

Kg. :28

Disponibile in Germania

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Preparazione

Pagina 74 di 91

FME0002 BIRIDUTTORE;2VELOCITA';700/1400GIRI/MIN;TRIFASE

Prezzo di Stima ~~€ 2.574,00~~

Prezzo Offerta € 1.287,00

BIRIDUTTORE;2VELOCITA';700/1400GIRI/MIN;TRIFASE



Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :3-Freq :50-

KW EI :1,14

Dimensioni mm. 390X280X420

Kg. :30

Disponibile in Germania

IFI0029/SP Carrello per contenitori GN con 3 lati chiusi, 1 lato chiuso a metà *

Prezzo di Stima ~~€ 1.306,00~~

Prezzo Offerta € 653,00

Carrello per contenitori GN con 3 lati chiusi, 1 lato chiuso a metà *



Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 450X600X1720

Kg. :32

Disponibile in Germania

6060CPEU Cuocipasta elettrico 1 vasca capacità 30 lt. - ESPOSIZIONE FIERA

Prezzo di Stima ~~€ 940,00~~

Prezzo Offerta € 470,00



Cuocipasta elettrico. Il piano, ed il supporto cestelli sono realizzati in acciaio inox AISI 304; la vasca è realizzata in acciaio inox AISI 316. Manopola per carico acqua, rubinetto e leva di sicurezza per lo scarico, posti sul cruscotto. Commutatore a 4 posizioni. Resistenze corazzate poste all'interno della vasca. Lampada spia di segnalazione inserimento alimentazione elettrica e funzionamento resistenze. - capacità vasca 30 lt. - nr. 3 resistenze x 3 kW - Potenza totale 9 kW - Tensione di alimentazione V AC 400+3N 50+60 Hz. I Cestelli non sono compresi nel prezzo ma da aggiungere come accessorio.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Restposten Pag.11

Volt :400

Phase :3+N-Freq :50-60-

KW EI :9

Energia :Ele

Dimensioni mm. 600X600X280

Kg. :28

Capacità :30LT.

Disponibile in Italia

4910C Fry top elettrico 1 zona, piastra cromata liscia mm. 400 da banco

Prezzo di Stima ~~€ 584,00~~

Prezzo Offerta € 221,92

Esecuzione in acciaio inox. □ Piastra di cottura liscia cromata in acciaio inox a tenuta d'olio con foro di scarico. □ Canalina raccogli grassi. □ Termostato di regolazione 280°C. □ Spia luminosa verde di rete ed arancio per inserimento resistenze. □ Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura.



Disponibili 4 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.114

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :3

Energia :Ele

Dimensioni mm. 400X540X270

Temperatura :+50 °C/+280 °C

Kg. :27

Capacità :400x400mm

Disponibile in Italia

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Preparazione

Pagina 75 di 91

FHZ0003 Grattugia, 1400giri/min, 100kg/h



Disponibile in Germania

Prezzo di Stima ~~€ 968,00~~

Prezzo Offerta € 484,00

La grattugia professionale GS, assemblata con materiali ad alta tecnologia, è un elegante apparecchio di semplice utilizzo. Indispensabile in qualsiasi moderna cucina, può grattugiare qualsiasi tipo di formaggio duro, pane, frutta secca, biscotti. Mettiamo a disposizione varie versioni, più o meno potenti, con grattugia destra e grattugia sinistra. Realmente in grado di poter risolvere qualsiasi richiesta dei nostri utenti e le varie esigenze di spazio per il lavoro. Possibilità di alternare vari tipi di rullo con taglio semplice, doppio, fresato. Grata di protezione in acciaio allo scarico e interblocco al carico del formaggio per evitare il contatto con gli organi in movimento. Motore ventilato con termica di serie. Interruttore protetto da membrana in lattice di gomma. Protezione in plastica tra carcassa motore e basamento per evitare infiltrazioni nel apparato elettrico. Design del manico grattugia studiato per una presa efficace. In regola con le normative vigenti.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.518

Volt :230

Phase :1N-Freq :50-

KW El :0,75

Energia :Ele

Dimensioni mm. 220X380X380

Kg. :19

Velocità :1

9176-SY Impastatrice planetaria - cap. 60 lt

Prezzo di Stima ~~€ 9.063,00~~

Prezzo Offerta € 4.531,50

Esecuzione in acciaio inox. □ Vasca removibile in acciaio inox □ Dispositivo di sicurezza con blocco della macchina appena si solleva la griglia di protezione. □ Parti in movimento montate su cuscinetti. □ Trasmissione con riduttore meccanico ad ingranaggi □ Pulsante di marcia e arresto di emergenza. □ Dotazione : frusta, gancio e spatola



Disponibile in Italia

Disponibili 2 PEZZI

Volt :400/3+N

Freq :3 N-

KW El :2,2/2,8

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1025X620X1430

Kg. :490

9176-SYSR Impastatrice planetaria - cap. 60 lt - ESPOSIZIONE FIERA

Prezzo di Stima ~~€ 9.063,00~~

Prezzo Offerta € 4.531,50



Disponibile in Italia

Esecuzione in acciaio inox. □ Vasca removibile in acciaio inox □ Dispositivo di sicurezza con blocco della macchina appena si solleva la griglia di protezione. □ Parti in movimento montate su cuscinetti. □ Trasmissione con riduttore meccanico ad ingranaggi □ Pulsante di marcia e arresto di emergenza. □ Dotazione : frusta, gancio e spatola

Disponibili 2 PEZZI

Volt :400/3+N

Freq :3 N-

KW El :2,2/2,8

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1025X620X1430

Kg. :490

9176-SYBE Impastatrice planetaria - cap. 60 lt - GRAFFIATO

Prezzo di Stima ~~€ 6.375,00~~

Prezzo Offerta € 3.187,50

Esecuzione in acciaio inox. □ Vasca removibile in acciaio inox □ Dispositivo di sicurezza con blocco della macchina appena si solleva la griglia di protezione. □ Parti in movimento montate su cuscinetti. □ Trasmissione con riduttore meccanico ad ingranaggi □ Pulsante di marcia e arresto di emergenza. □ Dotazione : frusta, gancio e spatola



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :400/3+N

Freq :3 N-

KW El :2,2/2,8

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1025X620X1430

Kg. :490

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Preparazione

Pagina 76 di 91

CBE0004 Impastatrice planetaria cap. 60 kg marca pietro berto



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € 14.820,00

Prezzo Offerta € 7.410,00

Mescolatrice planetaria. Trasmissione con riduttore meccanico ad ingranaggi. Griglia protettiva di sicurezza. Arresto automatico con griglia di protezione alzata o con vasca abbassata. Pulsante di marcia e pulsante di arresto per emergenza. Motore ventilato. Carrozzeria verniciata con polveri epossidiche, facilità di pulizia e lunga durata. Apparecchio fornito con vasca in acciaio inox e completo di frusta, gancio e spatola. Predisposizione per presa accessori (tritacarne e tagliaverdure).

Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :3-Freq :50-

KW El :1,3

Energia :Ele

Dimensioni mm. 970X670X1620

Kg. :420

9173XSR Impastatrice planetaria, 5 Kg/20 litri, 3 velocità - ESPOSIZIONE FIERA

Prezzo di Stima € 1.690,00

Prezzo Offerta € 845,00

Mescolatrice planetaria 3 velocità. Capacità 5 kg /20 litri. Struttura robusta in lega ferrosa verniciata. Vasca in acciaio inox asportabile per la pulizia. Griglia di sicurezza con microinterruttore. Parti in movimento montate su cuscinetti. Pulsante di marcia e arresto di emergenza. In dotazione : frusta, gancio e spatola.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Catalogo :Restposten Pag.550

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

KW El :1,100

Energia :Ele

Dimensioni mm. 540X490X780

Kg. :107

Capacità :20 litres

Velocità :3

9174XGO Impastatrice planetaria, 9 Kg/40 litri, 3 velocità con timer.



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € 3.300,00

Prezzo Offerta € 1.650,00

Esecuzione in acciaio inox. Vasca removibile in acciaio inox. Dispositivo di sicurezza con blocco macchina al sollevamento della griglia di protezione. Trasmissione con riduttore meccanico ad ingranaggi. Pulsante di marcia e arresto di emergenza. In dotazione frusta, gancio e spatola.

Disponibili 4 PEZZI

Catalogo :Professional 8 Pag.459

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50 Hz-

KW El :1,3

Energia :Ele

Dimensioni mm. 690X650X1230

Kg. :202

Velocità :3

9175XBE Impastatrice planetaria, vasca 30lt, 3 velocità - GRAFFIATO

Prezzo di Stima € 1.700,00

Prezzo Offerta € 850,00

Mescolatrice planetaria 3 velocità. Capacità 7 Kg/30 litri. Struttura robusta in lega ferrosa verniciata. Vasca in acciaio inox asportabile per la pulizia. Griglia di sicurezza con microinterruttore. Parti in movimento montate su cuscinetti. Pulsante di marcia e arresto di emergenza. In dotazione : frusta, gancio e spatola.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :3P+T-Freq :50 Hz-

KW El :1,5

Energia :Ele

Dimensioni mm. 510X650X980

Kg. :107

Capacità :Bowl 30Lt-Flour 7Kg- Dough 11Kg.

Velocità :3

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Preparazione

Pagina 77 di 91

FIC0003/F Insaccatrice manuale, cilindro larghezza=320 mm, 7 litri

Prezzo di Stima € ~~1.437,00~~

Prezzo Offerta € 718,50

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.536

Energia :Ele

Dimensioni mm. 230X800X240

Kg. :28

Capacità :7 LT.



Insaccatrice professionale per macellerie. Struttura in acciaio inossidabile. Cilindro in acciaio inox 18/8 - AISI 304. Pistone in alluminio con speciale guarnizione. Maniglia lavorazione in alluminio. Set tre imbuto differenti misure in abs. Ingranaggi in acciaio. Cremagliera in acciaio rettificato. Viteria in acciaio inox.

Disponibile in Germania

CBF0006 Macchina per pasta fresca; cap 12 kg; 25-35 kg/h

Prezzo di Stima € ~~16.352,00~~

Prezzo Offerta € 6.213,76

P12 è una macchina automatica di grande affidabilità, per la lavorazione di ogni tipo di farina e semola; è particolarmente indicata per pasta corta e sfoglia. Il suo funzionamento è semplice ed efficiente. La sua struttura è realizzata interamente in acciaio inox, puro e inalterabile, ed è conforme alle Norme antinfortunistiche vigenti in Italia e all'estero. E' predisposta per l'applicazione del kit ravioli di diverse forme e con diversi tipi di ripieno (offerta a richiesta). Componenti: - Doppia vasca per circa 12 Kg di farina e coclea in acciaio inox. - Albero in acciaio inox smontabile per facilitare la pulizia e la manutenzione - Trafille per ogni modello di pasta sia normale che speciale e modelli a richiesta. - Taglia pasta automatico con variatore di velocità e lame in acciaio inox. - Ventilatore per la rapida asciugatura del prodotto."



Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :3N-Freq :50-

KW EI :1,87

Energia :Ele

Dimensioni mm. 550X580X1550

Kg. :147

Disponibile in Italia

9354-1 Mixer ad immersione vel variabile; 0.30 kw con frusta

Prezzo di Stima € ~~875,00~~

Prezzo Offerta € 437,50

Ultimo PEZZO

Volt :230/50-60 Hz

KW EI :0.30

Energia :Ele

Dimensioni mm. 100X100X650

Kg. :3



• Mescolatore con velocità variabile con frusta • Tubo, campana e coltello in acciaio inox. • Impugnatura ergonomica. • Accessorio mescolatore facile da smontare e da pulire. • Accessorio supporto a parete

Disponibile in Italia

MX15.34100/60 MIXER;AD IMMERSIONE;50LT.;H350MM

Prezzo di Stima € ~~848,00~~

Prezzo Offerta € 409,00

MIXER;AD IMMERSIONE;50LT.;H350MM

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1-Freq :60-

Energia :Ele

Dimensioni mm. 0X0X0

Kg. :8



Disponibile in Germania

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Preparazione

Pagina 78 di 91

FLC0005U Pelapatate 280kg/h 6kg- USATO FIERA



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € 1.700,00

Prezzo Offerta € 850,00

- Costruzione in acciaio inox AISI 304. - Sistema di trasmissione con cinghia poliV autotensionante. - Potenti motori ventilati per uso continuo. - Fondello abrasivo in inox bugnato. - Pareti abrasive PP con mantello facilmente sostituibile dall'operatore. - Vasca e fondello abrasivo facilmente asportabili senza attrezzi e lavabili in lavasto-viglie (brevettato). - Sistema di scarico patate automatico. - Bocca di scarico in acciaio inox con fissaggio rapido e chiusura ermetica. - Piedini inox regolabili e fissabili a pavimento. - Facile manutenzione per accesso immediato a tutti componenti senza ribaltare la macchina. - Versione CE con: Microinterruttore su coperchio Microinterruttore su sportello scarico -

Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :3N-Freq :50 hz-

KW EI :0,5

Energia :Ele

Dimensioni mm. 385X600X890

Kg. :50

9551E Pelapatate cap. 20 kg.

Prezzo di Stima € 2.158,00

Prezzo Offerta € 820,04

Costruzione interamente in acciaio inox, produttività pari a circa 400kg/h. Dotato di timer fino a 5 minuti di funzionamento. Bocca di carico in materiale plastico trasparente - portello di scarico in inox incernierato in alto con chiusura. Apparecchio adatto anche per la pelatura di cipolle e con un disco a spazzola idoneo alla pulizia tutti i tipi di molluschi. Piedini in acciaio inox.



Disponibile in Italia

Disponibili 7 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.187

Volt :230/1

Phase :1-Freq :50-

KW EI :1,1

Energia :Ele

Dimensioni mm. 670X540X1260

Kg. :68

Capacità :20Kg.

FLC0015 Pelapatate, cap 20kg/35lt, 340kg/h



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € 4.764,00

Prezzo Offerta € 2.382,00

- Costruzione in acciaio inox AISI 304. - Sistema di trasmissione con cinghia poliV autotensionante. - Potenti motori ventilati per uso continuo. - Fondello abrasivo in inox bugnato. - Pareti abrasive PP con mantello facilmente sostituibile dall'operatore

Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :3N-Freq :50-

KW EI :1,102

Energia :Ele

Dimensioni mm. 560X880X1190

Kg. :70

FLC0006 Pelapatate, capacità 10 kg, 360 kg/ ora

Prezzo di Stima € 3.144,00

Prezzo Offerta € 1.572,00

Pelapatate, capacità 10 kg, 360 kg/ ora



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Volt :400

Phase :3-Freq :50-

KW EI :0,5

Dimensioni mm. 385X630X910

Kg. :53

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Preparazione

Pagina 79 di 91

AAA2006 Piano di cottura a gas, 2 fuochi, modulo 40 cm

Prezzo di Stima € ~~620,00~~

Prezzo Offerta € 310,00

Ultimo PEZZO

Energia :Gas

Dimensioni mm. 400X600X300

Kg. :13



Piano di cottura a gas, 2 fuochi, modulo 40 cm

Disponibile in Germania

9893 Sottovuoto, inox, barra saldante 380mm

Prezzo di Stima € ~~560,00~~

Prezzo Offerta € 280,00

- Le confezionatrici sottovuoto sono macchine costruite totalmente in acciaio inox atte a far fronte _ a qualsiasi tipo di confezionamento alimentare, (salumi, formaggi, carni etc...) _ rendendosi indispensabili per attività commerciali nelle quali l'affidabilità e la completezza _ dell'apparecchiatura utilizzata rivestono un ruolo fondamentale. - Lo sviluppo della nuova linea di confezionatrici sottovuoto ad aspirazione esterna ed a campana _ha offerto una risposta concreta e mirata ad un mercato in fase evolutiva nel quale il risparmio _di tempo per la preparazione dei vari prodotti ed il risparmio sulla conservazione degli stessi sono _l'obiettivo che l'utilizzatore si impone di raggiungere.



Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.184

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50 Hz-

KW El :0,45

Energia :Ele

Dimensioni mm. 400X155X115

Kg. :9

Capacità :380 mm

Disponibile in Italia

9894 Sottovuoto, inox, barra saldante 450mm

Prezzo di Stima € ~~416,00~~

Prezzo Offerta € 208,00

Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.184

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50 Hz-

KW El :0,7

Energia :Ele

Dimensioni mm. 470X155X125

Kg. :13

Capacità :380 mm



- Le confezionatrici sottovuoto sono macchine costruite totalmente in acciaio inox atte a far fronte _ a qualsiasi tipo di confezionamento alimentare, (salumi, formaggi, carni etc...) _ rendendosi indispensabili per attività commerciali nelle quali l'affidabilità e la completezza _ dell'apparecchiatura utilizzata rivestono un ruolo fondamentale. - Lo sviluppo della nuova linea di confezionatrici sottovuoto ad aspirazione esterna ed a campana _ha offerto una risposta concreta e mirata ad un mercato in fase evolutiva nel quale il risparmio _di tempo per la preparazione dei vari prodotti ed il risparmio sulla conservazione degli stessi sono _l'obiettivo che l'utilizzatore si impone di raggiungere.

Disponibile in Germania

GHZ0002 Sterilizzatore per coltelli;cap.20pz;3x8w

Prezzo di Stima € ~~1.278,00~~

Prezzo Offerta € 639,00

- Costruiti interamente in acciaio inox AISI 430. - Porta in plexiglass fumè che chiude perfettamente la camera. - Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare. - mod. 24W con esclusiva vaschetta di raccolta gocce, incorporata con il portacoltelli. - Lampade ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica. - Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura. - Particolare lampada di cortesia per il mod. 24W, che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0".



Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1N-Freq :50-

Energia :Ele

Dimensioni mm. 400X300X620

Kg. :13

Disponibile in Germania

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Preparazione

Pagina 80 di 91

9655 Tagliaverdura manuale, spessore 4 mm

Prezzo di Stima € 249,00

Prezzo Offerta € 124,50



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Phase :1-Freq :50-

Dimensioni mm. 440X220X200

Kg. :5

Esecuzione in acciaio inox. • Coperchio in alluminio con trattamento protettivo alimentare, coperchio estraibile per una facile pulizia. • Motore ventilato. • Sicurezza arresto motore in caso di apertura coperchio • Pulsante di marcia e arresto di emergenza. • Fornito con pestello e disco espulsore. • Uso intermittente.

9656 Tagliaverdura manuale, spessore 5,5 mm

Prezzo di Stima € 230,00

Prezzo Offerta € 87,40

Esecuzione in acciaio inox. □ lame in acciaio inox sostituibili - Spessore del taglio delle fette 5,5 mm . Maniglie in plastica nera - Facilmente smontabile per una corretta pulizia.



Disponibile in Italia

Disponibili 18 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.190

Dimensioni mm. 440X200X200

Kg. :5

Spessore taglio :5,5 mm.

FLA0004/DU Tagliaverdura, 200kg/h, 230v - USATO FIERA

Prezzo di Stima € 1.163,00

Prezzo Offerta € 581,50



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

Energia :Ele

Dimensioni mm. 240X530X520

Kg. :24

Struttura in acciaio e coperchio in alluminio Macchina professionale per tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare verdure, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato e molti altri prodotti. Realizzata in fusione di alluminio per uso alimentare con basamento in acciaio inox, motore ad alta potenza, coperchio con apertura veloce e facilmente smontabile e lavabile in lavastoviglie. Prodotto in Italia secondo le normative CE.

FIF0005 Tritacarne combinato grattugia bocca 8

Prezzo di Stima € 1.778,00

Prezzo Offerta € 889,00

Apparecchio per uso professionale. Ideale per ristoranti, alberghi, mense. Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304. Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio. Motore asincrono produzione nazionale. Termica di protezione. Gruppo macinazione carne "enterprise" asportabile disponibile in: Acciaio inossidabile AISI 304. Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie. Disponibile con inversione di marcia. Dimensione alimentazione 120 x 52 mm. Dimensione scarico Ø 82 mm. Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox. Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating. Scodella forma in acciaio inox. Grata di protezione allo scarico bocca grattugia inox. Micro di protezione alla grattugia. Pestello in ABS - Comandi a 24 volt.



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.521

Volt :230

Phase :1N-Freq :50-

KW El :1,1

Energia :Ele

Dimensioni mm. 220X610X460

Kg. :28

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Preparazione

Pagina 81 di 91

TCG8VEGAS Tritacarne e grattugia, ø 8 mm, 70 kg/h



Disponibile in Germania

Prezzo di Stima € 1.037,00

Prezzo Offerta € 518,50

Tritacarne Vegas : - Robusta struttura in alluminio anodizzato. - Motore ventilato. - Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio. - Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati. - Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata. - Piastra e coltello inox. - Pratico cassetto per piastra e coltello. - Inversione di marcia opzionale.

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-60-

Energia :Ele

Dimensioni mm. 486X300X420

Kg. :16

9562J Tritacarne in acciaio inox, ø 22 mm, 200 kg/h-DESTINATO PAESI EXTRA CE

Prezzo di Stima € 1.495,00

Prezzo Offerta € 747,50

Tritacarne per ristoranti e pizzerie. - Costruzione in alluminio pressofuso lucidato. - Motore ventilato. - Rullo grattugia in acciaio trattato per uso alimentare. - Riduttore tritacarne a bagno d'olio. - Bocca ed elica tritacarne in ghisa trattata per uso alimentare, su richiesta anche in acciaio inox Aisi 304. - Piastra e coltello inox. - Inversione di marcia opzionale. - Versione CE con: Microinterruttore di sicurezza su leva grattugia. Comandi IP 54 con NVR. Tritacarne per ristoranti e pizzerie. - Costruzione in alluminio pressofuso lucidato. - Motore ventilato. - Rullo grattugia in acciaio trattato per uso alimentare. - Riduttore tritacarne a bagno d'olio. - Bocca ed elica tritacarne in ghisa trattata per uso alimentare, su richiesta anche in acciaio inox Aisi 304. - Piastra e coltello inox. - Inversione di marcia opzionale. - Versione CE con: Microinterruttore di sicurezza su leva grattugia. Comandi IP54 con NVR.



Disponibile in Italia

Disponibili 7 PEZZI

Volt :230

Phase :1-Freq :50 Hz-

KW EI :1.1

Energia :Ele

Dimensioni mm. 250X445X450

Kg. :37

Capacità :22mm

9562EA Tritacarne in acciaio inox, ø 22 mm, 300 kg/h



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € 1.024,00

Prezzo Offerta € 512,00

Tritacarne diametro bocca 22 cm. Robusto, facile da pulire e da usare. Struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile. Motore auto ventilato. Riduttore di velocità realizzato con 4 ingranaggi in acciaio temperato e chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Tramoggia e bacinella di raccolta carne inox. Con la semplice rotazione di una leva si ottiene il disinnesto del gruppo di macinazione. La macchina può essere facilmente pulita in tutte le sue parti con uno straccio umido. Sicura e conforme alle Normative Europee ed Internazionali. Motore e comandi con grado di protezione IP 65, dotati di invertitori di marcia bocca entrata carne. Struttura e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione (vite, lame e dischi) in acciaio inox. Scheda a bassa tensione. Coltello autoaffilante e piastra forata.

Disponibili 4 PEZZI

Volt :230/1

KW EI :0,75

Energia :Ele

Dimensioni mm. 645X305X500

Kg. :23

9563EA Tritacarne in acciaio inox, ø 32 mm, 400 kg/h

Prezzo di Stima € 1.374,00

Prezzo Offerta € 687,00

Struttura e tramoggia in acciaio inox • Gruppo macinazione (vite, lame e dischi) in acciaio inox. • Scheda a bassa tensione 24V. • Coltello autoaffilante e piastra forata in acciaio inox • Motore ventilato. • Pulsante di marcia e arresto. • Fornito con pestello.



Disponibile in Italia

Disponibili 10 PEZZI

Volt :230/1

KW EI :1,1

Energia :Ele

Dimensioni mm. 645X305X500

Kg. :25

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Preparazione

Pagina 82 di 91

9560E Tritacarne in acciaio inox, ø 8 mm, 50 kg/h



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~763,00~~

Prezzo Offerta € 381,50

Struttura e tramoggia in acciaio inox • Gruppo macinazione (vite, lame e dischi) in acciaio inox. • Scheda a bassa tensione 24V. • Coltello autoaffilante e piastra forata in acciaio inox • Motore ventilato. • Pulsante di marcia e arresto. • Fornito con pestello.

Disponibili 16 PEZZI

Volt :230/1

Phase :1N-Freq :50-60-

KW EI :0.25

Energia :Ele

Dimensioni mm. 220X460X430

Kg. :15

TC32BUHP4 Tritacarne, ø 32 mm, 700 kg/h

Prezzo di Stima € ~~7.339,00~~

Prezzo Offerta € 2.568,65

Tritacarne Nevada Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304. Potenti motori IP 55 autoventilati per uso continuo. Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati. Riduttore con doppio sistema di protezione dai liquidi. Pratico fissaggio bocca con leva interbloccata (CE). Gruppo macinazione ad alta produzione completamente in acciaio inox. Collo introduzione quadro per prestazioni superbe in seconda passata. Tramoggia rimovibile interbloccata (CE) con collo fino a zona



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.527

Volt :400

Phase :3F+N-

KW EI :2,94

Energia :Ele

Dimensioni mm. 535X505X610

Kg. :80

Z/DM0184 UTENSILE PASSATUTTO PER BIRIDUTTORE FME0001/2



Disponibile in Germania

Prezzo di Stima € ~~412,00~~

Prezzo Offerta € 206,00

UTENSILE PASSATUTTO PER BIRIDUTTORE FME0001/2

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 320X320X360

Kg. :5

5000J Carrello con 1 riscaldatore piatti ø max 300 mm - cap. 75 piatti.

Prezzo di Stima € ~~1.072,00~~

Prezzo Offerta € 407,36

Struttura interna ed esterna in acciaio inox a doppia parete □ Completo di dispositivo a molle per mantenere i piatti a livello del piano superiore □ Interruttore On/off. Termostato di regolazione temperatura □ Resistenza a spirale applicata sul fondo.



Disponibile in Italia

Disponibili 6 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.207

Volt :230/1

Phase :1F+N-

KW EI :0.4

Energia :Ele

Dimensioni mm. 450X485X770

Temperatura :+90°C

Kg. :31

Capacità :75 plates Ø 30 cm

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Self Service

Pagina 83 di 91

5001J Carrello con 2 riscaldatori piatti ø max 300 mm - cap. 150 piatti



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € 1.992,00

Prezzo Offerta € 756,96

Struttura interna ed esterna in acciaio inox a doppia parete ☐ Completo di dispositivo a molle per mantenere i piatti a livello del piano superiore ☐ Interruttore On/off. Termostato di regolazione temperatura ☐ Resistenza a spirale applicata sul fondo.

Disponibili 9 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.207

Volt :230/1

Phase :1F+N-

KW El :0,8

Energia :Ele

Dimensioni mm. 450X910X770

Temperatura :-

Kg. :48

Capacità :2x75 plates Ø 30 cm

ICC0001/FU Carrello riscaldato per cesti e tazze - ESPOSIZIONE FIERA

Prezzo di Stima € 1.482,00

Prezzo Offerta € 741,00

Carrello riscaldato per cesti e tazze - ESPOSIZIONE FIERA



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt :230

Dimensioni mm. 645X670X910

Kg. :70

EA907 Elemento angolo esterno 90°



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € 1.590,00

Prezzo Offerta € 795,00

Esecuzione in acciaio inox con piano frontale e laterali di robusta esecuzione e con la possibilità di facile allineamento con altri elementi. Predisposizione per il fissaggio degli scorrevassoi. Elemento neutro esterno ad angolo. Piedini in inox regolabili in altezza facilmente sostituibili con ruote pivotanti.

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 700X900X700

Kg. :90

IIA1012 Elemento angolo esterno 90°

Prezzo di Stima € 1.800,00

Prezzo Offerta € 900,00

Elemento angolo esterno 90 gradi e scorrevassoio tubolare piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 satinato scotch brite altezza 40 mm con rinforzo interno e tappatura a vista. Struttura portante armadiata con fianchi, realizzata in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite e dotata di piedini di livellamento regolabili in acciaio inox/nylon. Assenza di spigoli vivi.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 1025X700X300

Kg. :40

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Self Service

Pagina 84 di 91

IIA1015 ELEMENTO ANGOLO INTERNO 45° DA BANCO

Prezzo di Stima ~~€ 406,00~~

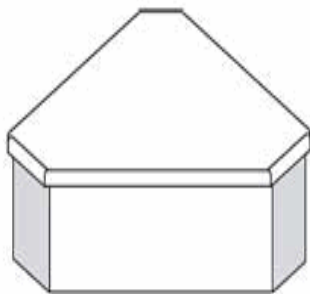
Prezzo Offerta € 203,00

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 790X700X300

Kg. :30

ELEMENTO ANGOLO INTERNO 45° DA BANCO



Disponibile in Germania

IIA1011 Elemento angolo interno 45° su ruote

Prezzo di Stima ~~€ 1.138,00~~

Prezzo Offerta € 569,00

Elemento angolo interno 45° su ruote

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 790X700X900

Kg. :70



Disponibile in Germania

IIA1013 Elemento angolo interno 90°

Prezzo di Stima ~~€ 1.800,00~~

Prezzo Offerta € 900,00

Disponibili 2 PEZZI

Dimensioni mm. 1025X700X300

Kg. :40

Elemento angolo interno 45 gradi piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 satinato scotch brite altezza 40 mm con rinforzo interno e tappatura a vista. Struttura portante armadiata con fianchi, realizzata in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite e dotata di piedini di livellamento regolabili in acciaio inox/nylon. Assenza di spigoli vivi.



Disponibile in Italia

IIA3012VT Elemento bagnomaria su armadio caldo, larghezza=2000 mm, 5x GN 1/1.

Prezzo di Stima ~~€ 4.200,00~~

Prezzo Offerta € 2.100,00

Elemento bagnomaria armadiato caldo. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10 satinato Scotch Brite. Altezza 80 mm rinforzato e con bordo frontale arrotondato R 10 mm. Vasca H= 205 mm con angoli arrotondati. Carico acqua automatico e scarico acqua tramite rotazione leva su vano tecnico. Riscaldamento acqua mediante resistenze su fondo vasca, regolata tramite termostato su cruscotto frontale. Struttura portante con fianchi, schienali, portine scorrevoli tamburate e ripiano inferiore posizionato a 150 mm da terra, realizzata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch Brite. Dotato di piedini di livellamento regolabili in acciaio inox/nylon. Totale assenza di spigoli vivi.



Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.674

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-60-

KW EI :4,3

Energia :Ele

Dimensioni mm. 2000X710X900

Kg. :160

Capacità :5x GN1/1

Disponibile in Germania

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Self Service

Pagina 85 di 91

IIA2003 Elemento cassa sinistra con cassetto su ruote

Prezzo di Stima € ~~1.700,00~~

Prezzo Offerta € 850,00

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 1200X700X900

Kg. :72



Elemento cassa sinistra con cassetto su ruote

Disponibile in Italia

KPSX7 Elemento cassa sinistra; l=600 mm.

Prezzo di Stima € ~~1.600,00~~

Prezzo Offerta € 800,00

Esecuzione in acciaio inox con piano frontale e laterali di robusta esecuzione e con la possibilità di facile allineamento con altri elementi. Predisposizione per il fissaggio degli scorrevassi. Elemento neutro cassa con apertura laterale. Piedini in inox regolabili in altezza facilmente sostituibili con ruote pivotanti.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 1200X700X900

Kg. :79

IIA2003VT Elemento cassa sinistro con protezione, con cassetto e presa di corrente.

Prezzo di Stima € ~~2.363,00~~

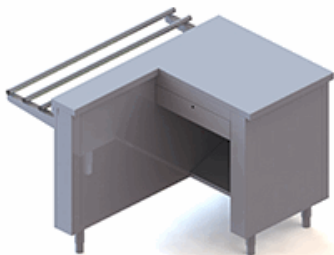
Prezzo Offerta € 1.181,50

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.678

Dimensioni mm. 1200X710X900

Kg. :69



Disponibile in Germania

Elemento cassa protezione sinistro. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10, satinato Scotch Brite. Altezza 80 mm rinforzato e con bordo frontale arrotondato R 10 mm. Struttura portante con fianchi, schienali, cassetto cassa con serratura e ripiano inferiore posizionato a 150 mm da terra, realizzata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch Brite. Dotato di piedini di livellamento regolabili in acciaio inox/nylon. Collegamento elettrico a presa schuko per alimentazione cassa. Totale assenza di spigoli vivi.

IIA5003VTU Elemento vasca refrigerata su vano a giorno, l=1500 mm, 4x GN 1/1-SENZA VETRI

Prezzo di Stima € ~~4.890,00~~

Prezzo Offerta € 2.445,00

Elemento vasca refrigerata con vano a giorno. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 15/10 satinato Scotch Brite. Altezza 70 mm rinforzato e con bordo frontale arrotondato R 10 mm. Vasca coibentata con angoli arrotondati. Raffreddamento vasca refrigerata regolato da termostato frontale realizzato tramite circuito a serpentina. Unità condensatrice posta nel vano tecnico. Struttura portante con fianchi, schienali e ripiano inferiore posizionato a 150 mm da terra, realizzata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch Brite. Dotato di piedini di livellamento regolabili in acciaio inox/nylon. Totale assenza di spigoli vivi.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Catalogo :Restposten Pag.676

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-60-

KW EI :0,49

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1500X710X900

Ref.Gas :R404A

Kg. :90

Capacità :4x GN1/1

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Self Service

Pagina 86 di 91

IIA5004VT Elemento vasca refrigerata su vano a giorno, l=2000 mm, 5x GN 1/1.

Prezzo di Stima € 4.300,00

Prezzo Offerta € 2.150,00



Disponibile in Germania

Elemento vasca refrigerata con vano a giorno. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 15/10 satinato Scotch Brite. Altezza 70 mm rinforzato e con bordo frontale arrotondato R 10 mm. Vasca coibentata con angoli arrotondati. Raffreddamento vasca refrigerata regolato da termostato frontale realizzato tramite circuito a serpentina. Unità condensatrice posta nel vano tecnico. Struttura portante con fianchi, schienali e ripiano inferiore posizionato a 150 mm da terra, realizzata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch Brite. Dotato di piedini di livellamento regolabili in acciaio inox/nylon. Totale assenza di spigoli vivi.

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.676

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-60-

KW El :0,59

Energia :Ele

Dimensioni mm. 2000X710X900

Ref.Gas :R404A

Kg. :175

Capacità :5x GN1/1

IIA5044 Elemento vetrina refrigerata con vasca refrigerata su vano a giorno, l=2000 mm, 5x GN 1/1.

Prezzo di Stima € 11.000,00

Prezzo Offerta € 5.500,00

Elemento vetrina refrigerata con portine scorrevoli lato operatore, fianchi in vetro e vetro curvo frontale apribile verso il basso. Dotato di 3 ripiani in vetro. Raffreddamento regolato tramite termostato frontale ed evaporatore su vano sovrastante. Piano refrigerato coibentato e con angoli arrotondati. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10 satinato Scotch Brite, altezza 80 mm rinforzato e con bordo frontale arrotondato R 10 mm. Vano a giorno contenente l'unità moto-condensante. Struttura portante con fianchi, schienali e ripiano inferiore posizionato a 150 mm da terra, realizzata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch Brite. Dotato di piedini di livellamento regolabili in acciaio inox/nylon. Totale assenza di spigoli vivi.



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.677

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-60-

KW El :0,89

Energia :Ele

Dimensioni mm. 2000X710X1870

Ref.Gas :R404A

Kg. :160

Capacità :5x GN1/1

HZZ0003/G Mobile servizio c/1porta/1cassetto/9mensole

Prezzo di Stima € 662,00

Prezzo Offerta € 331,00



Disponibile in Germania

Mobile servizio con 1porta/1 cassetto/9mensole

Ultimo PEZZO

Dimensioni mm. 1000X380X1050

Kg. :45

AYC0020 VASCA REFRIGERATA STATICA C/SOVRASTRUTTURA;3XGN1/1

Prezzo di Stima € 3.720,00

Prezzo Offerta € 1.860,00

VASCA REFRIGERATA STATICA C/SOVRASTRUTTURA;3XGN1/1



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

KW El :0,45

Dimensioni mm. 1095X620X495

Temperatura :+2°C+8°C

Kg. :95

Capacità :3XGN1/1

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Self Service

Pagina 87 di 91

VEPCA167 VETRINA CALDA SU PIANO CALDO/ARMADIO NEUTRO;1600

Prezzo di Stima € ~~6.388,00~~

Prezzo Offerta € 3.194,00

VETRINA CALDA SU PIANO CALDO/ARMADIO NEUTRO;1600



Disponibile in Germania

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1N-Freq :50/60-

KW EI :2

Dimensioni mm. 1600X700X1500

Kg. :190

9950C Armadio congelatore 800 lt per la conservazione gelato in vaschette temp.-18/-22°C 10 piani interni

Prezzo di Stima € ~~3.400,00~~

Prezzo Offerta € 1.292,00

L'armadio può essere fornito sia con piedini regolabili che con ruote bloccabili. Unità completamente in acciaio INOX. Chiusura porta con serratura di serie. Porta reversibile con funzione di ritorno. 10 Set di guide vassoi. Luce interna con LED. 4 piedini regolabili in altezza. Refrigerazione ventilata. Sbrinamento automatico. Termostato Dixell Blue Line. Optional: Ruote bloccabili.



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Classe Energetica:F

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.47

Volt :230/1

Phase :1F+N-

KW EI :0,75

Energia :Ele

Dimensioni mm. 740X990X2010

Temperatura :-18°C/-22°C

Temperatura ambiente :+43 °C

Ref.Gas :R404A

Kg. :143

Capacità :800Lt.

Dim. griglie mm. :600x800

5000V Armadio scaldapiatti 1 porta battente

Prezzo di Stima € ~~690,00~~

Prezzo Offerta € 262,20



Disponibile in Italia

Mobile scaldapiatti realizzato completamente in lamiera di acciaio inox. Intera struttura a doppia parete. Coibentazione realizzata con pannelli in poliuretano espanso. Sportello frontale battente, coibentato, apribile a 180°. Chiusura meccanica con chiave. N. 1 ripiano grigliato regolabile in altezza. Termostato regolabile. Alimentazione 230 Volt monofase-50/60Hz. Piedini regolabili. Portata piatti: 60 diametro 350 mm. Potenza: 0,75 KW.

Disponibili 13 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.216

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,75

Energia :Ele

Dimensioni mm. 450X450X850

Temperatura :+30°C/+90°C

Kg. :32

Capacità :60 piatti Ø350mm.

9932F Banco pizza a 2 porte 60x40, 5 cassetti EN, piano in granito.

Prezzo di Stima € ~~2.900,00~~

Prezzo Offerta € 1.450,00

Tavolo Pizza 2 porte refrigerata l'inserimento di contenitori per impasti pizza pane 60x40x7,5 cm per pizzerie piano di lavoro in granito da 3 centimetri + alzatina periferica e bordo anteriore arrotondato, temperatura -2 a +8 gradi motore frigo per temperature tropicalizzate t° ambiente + 43° evaporatore ventilato sbrinamento automatico termostato elettronico struttura superiore senza teglie GN .Cassettiera 5 cassetti in acciaio inox per l'inserimento di contenitori per impasti pizza pane 60x40x7,5 cm senza coperchi



Disponibili 2 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.76

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,21

Energia :Ele

Dimensioni mm. 2100X800X1120

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R134a

Kg. :280

Capacità :380 lt.

Disponibile in Italia

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Altro

Pagina 88 di 91

AYC0228SR Base refrigerata grezza ad incasso, l=2000 mm - ESPOSIZIONE FIERA

Prezzo di Stima € ~~6.480,00~~

Prezzo Offerta € 2.268,00



Vasca realizzata in acciaio Inox Aisi 304, piano d'appoggio refrigerato con scarico posteriore; temperatura di funzionamento variabile tra +2° +10°, con controllo digitale; isolamento con poliuretano espanso senza utilizzo di CFC; gruppo incorporato o remoto.

Ultimo PEZZO

Volt :230

Phase :1F+N-Freq :50-

Energia :Ele

Dimensioni mm. 2000X900X332

Temperatura :+2 °C/+10 °C

Kg. :120

Disponibile in Italia

IFI0032 Carrello per trasporto cesti da lavastoviglie, 7x 515x515 mm

Prezzo di Stima € ~~980,00~~

Prezzo Offerta € 372,40

Progettato per il trasporto di cestelli standard da 500x500 mm. Tubo molto robusto, realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità di 25x25 mm con spessore di 1,5 mm. Profili a L con uno spessore di 1,5 mm. Distanza tra le guide: 205 mm. 4 ruote da 125 mm di diametro, due con freni per un uso più sicuro. Paraurti di gomma speciali per la protezione contro gli urti diretti, presenti su tutti e quattro gli angoli.



Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.194

Dimensioni mm. 640X600X1840

Kg. :26

Capacità :7x 510x510mm racks

Disponibile in Italia

VS7080INDT Cucina induzione, versione top, 2 zone di cottura 5 kw

Prezzo di Stima € ~~4.200,00~~

Prezzo Offerta € 1.596,00



Superficie di cottura in vetro ceramica di spessore 6mm. Due zone induzione a controllo separato. Superficie di cottura in vetroceramica con uniforme distribuzione del calore. Spia luminosa per zona, posizionata sul pannello di controllo. Piastre a induzione dotate di sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. La potenza della singola zona di cottura può essere impostata in modo progressivo. Basso dispersione di calore in cucina. Il piano di cottura in vetroceramica non viene riscaldato in modo diretto a garanzia di una maggiore sicurezza per l'operatore. Grado di protezione IPX4. Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di spessore 1.5mm.

Disponibili 2 PEZZI

Catalogo :Professional 8 Pag.84

Volt :400

Phase :3P+N-Freq :50/60 Hz-

KW El :10

Energia :Ele

Dimensioni mm. 800X730X250

Kg. :31

Disponibile in Italia

CAB0061VS Forno pizza elettrico da 6+6 pizze ø 35 cm, controllo elettronico

Prezzo di Stima € ~~13.620,00~~

Prezzo Offerta € 6.810,00

1. Facciata in acciaio inox di forma arrotondata 2. Porta con doppio vetro panoramico e sistema di apertura e chiusura con molla a compressione 3. Vassoio per la raccolta delle briciole sotto la porta 4. Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura 5. Camera di cottura in acciaio inox 6. Sistema integrato di recupero calore in camera di cottura 7. Illuminazione camera di cottura con due lampade alogene a 12V sostituibili dalla parte frontale del forno 8. Sfiato vapori di cottura regolabile elettricamente 9. Mattoni refrattari in cordierite 10. Resistenze differenziate cielo-platea 11. Gruppo comandi separato e accessibile dalla parte frontale del forno 12. VERSIONE DG: Sistema di controllo digitale con possibilità di impostare la temperatura della camera e la potenza dei due gruppi di resistenze (cielo e platea) in maniera differenziata da 0% a 100%; funzioni PIROLISI ed ECONOMY integrate; programmazione cotture; avvisatore acustico di fine cottura; timer settimanale. 13. Termostato di sicurezza 14. Ventola di raffreddamento Tutti i modelli possono essere forniti con supporto (con o senza ruote) e cappa di aspirazione (con o senza motore a cinque velocità).



Ultimo PEZZO

Catalogo :Professional 8 Pag.436

Volt :400

Phase :3F+N-Freq :50-

KW Gas :KW El :15,8

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1550X1100X780

Temperatura :

Temperatura ambiente :

Ref.Gas :

Kg. :316

Capacità :

Dati Forno :KW El:-KW Gas:-6+6x ø 35 cm-+400°C

Velocità :

Capacità Produzione :

Disponibile in Italia

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Altro

Pagina 89 di 91

BFD0030 Frigovetrina verticale con porta in vetro, 650 litri, 5 griglie temp. -2°/-25 °c



Disponibile in Italia

Prezzo di Stima € ~~4.486,00~~

Prezzo Offerta € 2.243,00

Frigovetrina verticale con porta in vetro, 650 litri, -2°C/-25°C. * 6 Ripiani * Spessore isolamento 60 mm * Carrozzeria interna rivestita in PVC * Corpo esterno del PVC rivestito in PVC * Profondità interna: 65 cm * Isolamento in poliuretano libero * Pannello di controllo * Sistema automatico di evaporazione dell'acqua * Sbrinamento automatico del gas * Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza * Illuminazione automatica all'interno quando la porta è aperta * Sistema speciale per porte e cerniere * Guarnizioni magnetiche e rimovibili per facilitare la pulizia * Temperatura ambiente: + 32°C e 40% di umidità

Ultimo PEZZO

Classe Energetica: Non soggetto

Volt :220

Phase :1N-Freq :50-

KW EI :0,65

Energia :Ele

Dimensioni mm. 800X800X2050

Temperatura :-2°C/-25°C

Temperatura ambiente :32°C - 40% umidità

Ref.Gas :R404

Kg. :175

Capacità :650 lt

Dimensioni interne :650X575X1350 mm

Tipologia acciaio :430

9159X Impastatrice a spirale, vasca 45 litri, 2 velocità con timer.

Prezzo di Stima € ~~3.644,00~~

Prezzo Offerta € 1.275,40

Impastatrice a spirale 2 velocità. Capacità 20Kg / 45 litri . Vasca , asta , spirale e griglia di protezione in acciaio inox. Struttura in ghisa spessa verniciata con materiale atossico. Disponibili, a richiesta, le due velocità sul motore trifasico . Sistema di arresto incluso.



Disponibile in Italia

Disponibili 12 PEZZI

Catalogo :Professional 8 Pag.458

Volt :400

Phase :3F-Freq :50 Hz-

KW EI :1,2/1,8

Energia :Ele

Dimensioni mm. 480X860X1030

Kg. :167

Capacità :Bowl45 Lt-Flour 20

Kg-Kneading 33Kg

Velocità :2 (135/210)

Cap. Farina :20 kg.

9427X Impastatrice a spirale, vasca 66 litri, 2 velocità con timer.

Prezzo di Stima € ~~3.984,00~~

Prezzo Offerta € 1.274,88



Disponibile in Italia

Impastatrice a spirale 2 velocità. Capacità 38Kg/66 litri . Vasca , asta , spirale e griglia di protezione in acciaio inox. Struttura in ghisa spessa verniciata con materiale atossico. Disponibili, a richiesta, le due velocità sul motore trifasico . Sistema di arresto incluso.

Disponibili 9 PEZZI

Catalogo :Professional 8 Pag.458

Volt :400

Phase :3F-Freq :50 Hz-

KW EI :2,8/3,6

Energia :Ele

Dimensioni mm. 530X960X1030

Kg. :185

Capacità :Bowl 66LT-Flour

38Kg-Kneading 40 Kg

Velocità :2 (165/210)

2145X Piano cottura ad induzione professionale da banco - 5+5 kw

Prezzo di Stima € ~~2.044,00~~

Prezzo Offerta € 764,18

Contraddistinte da una superficie perfettamente liscia, garantiscono una pulizia veloce, in pochi gesti ed in pochi minuti, senza l'utilizzo di detergenti aggressivi . Lo spessore del piano, pari a 60/10, e la precisione nella regolazione della temperatura, permettono di lavorare in tutta sicurezza. Le cucine ad infrarosso raggiungono in pochi secondi i 500°C e sono dotate di una spia posizionata sul piano che segnala la presenza di calore residuo fino a 60°C. Nelle cucine ad infrarosso il risparmio energetico è assicurato dall'immediato raggiungimento della massima temperatura all'interno dei recipienti di cottura. Piano di lavoro in acciaio inox. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500°C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Circuito di riscaldamento a zona circolare, con regolazione della temperatura . Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60°C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Maniglia ad alta resistenza in acciaio INOX.



Disponibile in Italia

Disponibili 11 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.129

Volt :2x 230/1/32A

Phase :1P+N-Freq :50/60 Hz-

KW EI :5+5

Energia :Ele

Dimensioni mm. 800X495X190

Kg. :13

Dim. piastre :2x 300x300mm.

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Altro

Pagina 90 di 91

CCZ0035/C Tavolo preparazione refrigerato 2 porte gn1/1 cap.contenitori, piano di servizio gn 7x gn 1/3,

Prezzo di Stima € ~~2.499,00~~

Prezzo Offerta € 1.249,50



Disponibile in Italia

Saladette / banco refrigerato con 2 sportelli 7 X 1/3 GN · Ideale per applicazioni professionali · La soluzione migliore per preparare i vostri piatti · 2 porte/e · Display digitale · Interruttore ON/OFF · Contenitori GN non compresi nella fornitura · Evaporatore schiumato · Funzione di sbrinamento automatico · Temperatura regolabile tramite display digitale · Vasca interna interamente in acciaio inox · Facile da pulire

Ultimo PEZZO

Classe Energetica: Non soggetto
Catalogo : Cook&Snack 8 Pag.32
Volt : 230
Phase : 1F+N-Freq : 50-
Energia : Ele
Dimensioni mm. 1360X700X1085
Temperatura : +2 °C/+8 °C
Temperatura ambiente : +43°C
Ref.Gas : R134A
Kg. : 125
Capacità : 282LT. 7x GN1/3

BNC0007/FXBE Tavolo refrigerato 1 porta inox, 1 porta vetrata e 5 cassetti con alzatina, -2 °C/+8 °C-GRAFFIATO

Prezzo di Stima € ~~3.224,00~~

Prezzo Offerta € 1.612,00

Tavolo refrigerato TN temperatura positiva -2°/+8°C Costruzione in acciaio inox interno ed esterno. Vano interno con angoli arrotondati. Coibentazione isolante ottenuta mediante schiumatura con poliuretano ad alta densità privo di CFC e spessore 50 mm. Piedini in acciaio regolabili in altezza. Fermo porta a 90° e richiamo automatico. Evaporatori trattati con verniciatura anticorrosione per assicurarne la maggiore durata. Temperatura ambiente di funzionamento +43°C. Sbrinamento automatico a cicli e convoglio dell'acqua direttamente in apposito contenitore ed evaporazione della stessa mediante una serpentina con ritorno di gas caldo. Gruppo frigorifero posizionato a destra. Pannello comandi dotato di interruttore e di display elettronico programmabile per il controllo e la visualizzazione della temperatura in cella conforme alle norme HACCP. Gas refrigerante R134A. Voltaggio 230V / 50Hz, ****PIANO GRAFFIATO****



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt : 220
Phase : 1P+N-Freq : 50 Hz-
KW EI : 0,23
Energia : Ele
Dimensioni mm. 1865X700X850
Temperatura : -2°C/+8°C
Temperatura ambiente : +43°C
Ref.Gas : R134A
Kg. : 175
Capacità : 474 lt.
Acciaio : 403

BNC0008/F Tavolo refrigerato a 3 porte GN1/1 in inox, -2 °C/+8 °C

Prezzo di Stima € ~~2.679,00~~

Prezzo Offerta € 884,07



Disponibile in Italia

Tavolo refrigerato TN temperatura positiva -2°/+8°C Costruzione in acciaio inox interno ed esterno. Vano interno con angoli arrotondati. Coibentazione isolante ottenuta mediante schiumatura con poliuretano ad alta densità privo di CFC e spessore 50 mm. Piedini in acciaio regolabili in altezza. Fermo porta a 90° e richiamo automatico. Evaporatori trattati con verniciatura anticorrosione per assicurarne la maggiore durata. Temperatura ambiente di funzionamento +43°C. Sbrinamento automatico a cicli e convoglio dell'acqua direttamente in apposito contenitore ed evaporazione della stessa mediante una serpentina con ritorno di gas caldo. Gruppo frigorifero posizionato a destra. Pannello comandi dotato di interruttore e di display elettronico programmabile per il controllo e la visualizzazione della temperatura in cella conforme alle norme HACCP. Gas refrigerante R404A. In dotazione 4 cremagliere ed una griglia GN 1/1 plastificata per alimenti su coppia guide in acciaio inox per porta. Voltaggio 230V / 50Hz,

Disponibili 3 PEZZI

Catalogo : Cook&Snack 8 Pag.30
Volt : 230
Phase : 1P+N-Freq : 50 Hz-
KW EI : 0,23
Energia : Ele
Dimensioni mm. 1865X700X850
Temperatura : -2°C/+8°C
Temperatura ambiente : +43°C
Ref.Gas : R134a
Kg. : 150
Capacità : 474 lt.

BND0001BE Tavolo refrigerato combinato inox 2 porte con alzatina, -2°/+8°C e -10°/-22°C-GRAFFIATO

Prezzo di Stima € ~~3.959,00~~

Prezzo Offerta € 1.979,50

Tavolo refrigerato combinato, un'anta -2°/+8°C e l'altra -10°/-22°C. Costruzione in acciaio inox interno ed esterno. Vano interno con angoli arrotondati. Coibentazione isolante ottenuta mediante schiumatura con poliuretano ad alta densità privo di CFC e spessore 60 mm. Piedini in acciaio regolabili in altezza. Fermo porta a 90° e richiamo automatico. Evaporatori trattati con verniciatura anticorrosione per assicurarne la maggiore durata. Temperatura ambiente di funzionamento +43°C. Sbrinamento automatico a cicli e convoglio dell'acqua direttamente in apposito contenitore ed evaporazione della stessa mediante una serpentina con ritorno di gas caldo. Gruppo frigorifero posizionato a destra. Pannello comandi dotato di interruttore e di display elettronico programmabile per il controllo e la visualizzazione della temperatura in cella conforme alle norme HACCP. Gas refrigerante R134-R404. ****PIANO LEGGERMENTE GRAFFIATO****



Disponibile in Italia

Ultimo PEZZO

Volt : 230
Phase : 1P+N-Freq : 50 Hz-
KW Gas : CGNL2-M-WP-AKW EI : 0,65
Energia : Ele
Dimensioni mm. 1300X700X850
Temperatura : -2°/+8°C e -10°/-22°C
Temperatura ambiente : +43°C - 65% umidità
Ref.Gas : R134 - R404
Kg. : 155
Capacità : 281 lt

Macchine Alimentari Srl

Sede legale - via Settembrini 11/13 - 20020 Lainate (MI)

Telefono +39 02 93 30 991 - Fax +39 02 93 57 02 82

+39 0383 89 06 12 +39 0383 80 96 01

Codice Fiscale e Partita Iva 09603360968 - Rea MI-2101350

Altro

Pagina 91 di 91

BNC0015/F Tavolo refrigerato da 700 mm a 4 porte GN1/1 con alzatina, -2 °C/+8 °C

Prezzo di Stima ~~€ 3.327,00~~

Prezzo Offerta € 1.264,26



Tavolo refrigerato TN temperatura positiva -2°/+7°C Costruzione in acciaio inox interno ed esterno. Vano interno con angoli arrotondati. Coibentazione isolante ottenuta mediante schiumatura con poliuretano ad alta densità privo di CFC e spessore 50 mm. Piedini in acciaio regolabili in altezza. Fermo porta a 90° e richiamo automatico. Evaporatori trattati con verniciatura anticorrosione per assicurarne la maggiore durata. Temperatura ambiente di funzionamento +43°C. Sbrinamento automatico a cicli e convoglio dell'acqua direttamente in apposito contenitore ed evaporazione della stessa mediante una serpentina con ritorno di gas caldo. Gruppo frigorifero posizionato a destra. Pannello comandi dotato di interruttore e di display elettronico programmabile per il controllo e la visualizzazione della temperatura in cella conforme alle norme HACCP. Gas refrigerante R404A. In dotazione 4 cremagliere ed una griglia GN 1/1 plastificata per alimenti su coppia guide in acciaio inox per porta. Voltaggio 230V / 50Hz,

Disponibili 3 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.31

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,35

Energia :Ele

Dimensioni mm. 2330X700X950

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R134a

Kg. :175

Capacità :632 lt.

Disponibile in Italia

BNC0001/FXBE Tavolo refrigerato inox 1 porte GN1/1 e 3 cassetti con alzatina, -2 °C/+8 °C-GRAFFIATO

Prezzo di Stima ~~€ 2.287,00~~

Prezzo Offerta € 1.143,50

Tavolo refrigerato TN temperatura positiva -2°/+8°C Costruzione in acciaio inox interno ed esterno. Vano interno con angoli arrotondati. Coibentazione isolante ottenuta mediante schiumatura con poliuretano ad alta densità privo di CFC e spessore 50 mm. Piedini in acciaio regolabili in altezza. Fermo porta a 90° e richiamo automatico. Evaporatori trattati con verniciatura anticorrosione per assicurarne la maggiore durata. Temperatura ambiente di funzionamento +43°C. Sbrinamento automatico a cicli e convoglio dell'acqua direttamente in apposito contenitore ed evaporazione della stessa mediante una serpentina con ritorno di gas caldo. Gruppo frigorifero posizionato a destra. Pannello comandi dotato di interruttore e di display elettronico programmabile per il controllo e la visualizzazione della temperatura in cella conforme alle norme HACCP. Gas refrigerante R134A. Voltaggio 220V / 50Hz, ****GRAFFIATO NELLA PARTE SUPERIORE****



Ultimo PEZZO

Volt :220

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,18

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1400X700X850

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R134A

Kg. :136

Capacità :281 lt.

Acciaio :430

Disponibile in Italia

BNC0007/F Tavolo refrigerato inox 3 porte GN1/1 con alzatina, -2 °C/+8 °C

Prezzo di Stima ~~€ 2.679,00~~

Prezzo Offerta € 937,65



Tavolo refrigerato TN temperatura positiva -2°/+7°C Costruzione in acciaio inox interno ed esterno. Vano interno con angoli arrotondati. Coibentazione isolante ottenuta mediante schiumatura con poliuretano ad alta densità privo di CFC e spessore 50 mm. Piedini in acciaio regolabili in altezza. Fermo porta a 90° e richiamo automatico. Evaporatori trattati con verniciatura anticorrosione per assicurarne la maggiore durata. Temperatura ambiente di funzionamento +43°C. Sbrinamento automatico a cicli e convoglio dell'acqua direttamente in apposito contenitore ed evaporazione della stessa mediante una serpentina con ritorno di gas caldo. Gruppo frigorifero posizionato a destra. Pannello comandi dotato di interruttore e di display elettronico programmabile per il controllo e la visualizzazione della temperatura in cella conforme alle norme HACCP. Gas refrigerante R404A. In dotazione 4 cremagliere ed una griglia GN 1/1 plastificata per alimenti su coppia guide in acciaio inox per porta. Voltaggio 230V / 50Hz,

Disponibili 5 PEZZI

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.31

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,23

Energia :Ele

Dimensioni mm. 1865X700X950

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R134a

Kg. :155

Capacità :474 lt.

Disponibile in Italia

9931F Tavolo refrigerato pizza 600x400 con 3 porte e piano in granito

Prezzo di Stima ~~€ 4.182,00~~

Prezzo Offerta € 1.463,70

Esecuzione in acciaio inox AISI304, sistema refrigerante ventilato con gas R404A. Isolamento in poliuretano con alta densità esente da CFC. Nel fondo interno gli angoli sono arrotondati per facilitare la pulizia. Le porte /cassetti hanno l'impugnatura orizzontale a tutta altezza. Dimensioni interne per l'inserimento teglie per pasticceria mm 400x600 mm su guide forma a U, con sistema anti-ribaltamento e regolabili in altezza con passo da 60mm. Lo sbrinamento è automatico a cicli e l'acqua di condensa viene convogliata in un apposito contenitore estraibile posto sotto l'apparecchio. Pannello comandi dotato di display elettronico che regola il funzionamento in modo completamente automatico con allarme HCCP, con precisa impostazione e verifica della temperatura in cella. In dotazione 1 griglia per vano, porte autochiusanti con guarnizioni magnetiche ad innesto facilmente sostituibili, piedini in acciaio inox regolabili in altezza



Ultimo PEZZO

Catalogo :Cook&Snack 8 Pag.75

Volt :230

Phase :1P+N-Freq :50 Hz-

KW EI :0,21

Energia :Ele

Dimensioni mm. 2100X800X1080

Temperatura :-2°C/+8°C

Temperatura ambiente :+43°C

Ref.Gas :R134a

Kg. :280

Capacità :615 lt.

Disponibile in Italia