



CUC Consortile Cavanese e Valli di Lanzo

OFFERTA TECNICA RELATIVA A:

TITOLOGIA DI PROCEDURA:	PROCEDURA APERTA
OGGETTO:	PROCEDURA APERTA PER LA REALIZZAZIONE DI N. 1 LABORATORIO DI CUCINA MOLECOLARE PER LA REALIZZAZIONE DI CAMPUS FORMATIVI
CIG:	BB906D8CC7
CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:	OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA

AMMINISTRAZIONE TITOLARE DEL PROCEDIMENTO:

ENTE:	CUC CONSORTILE CAVANESE E VALLI DI LANZO
CENTRO DI COSTO:	DIREZIONE ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DON DEODATO MELONI
PARTITA IVA:	CFAVCP-000085B
INDIRIZZO:	
RUP:	BRUNO SANNA
PUNTO ORDINANTE:	

CONCORRENTE:

PARTECIPANTE:	ETT SRL UNIPERSONALE
PARTITA IVA:	04606020875
SEDE LEGALE:	VIA CARAMMONE, 5, 95024, ACIREALE
PEC:	ETT@GIGAPEC.IT
OFFERTA SOTTOSCRITTA DA:	IGNAZIO TORRISI
CODICE FISCALE:	TRRGNZ56A29A028Z
FORMA DI PARTECIPAZIONE:	SINGOLO

QUESTIONARIO:

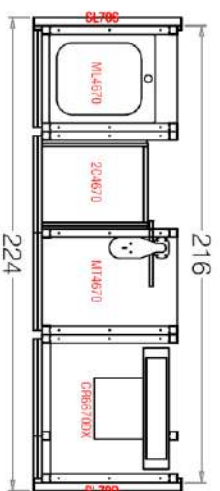
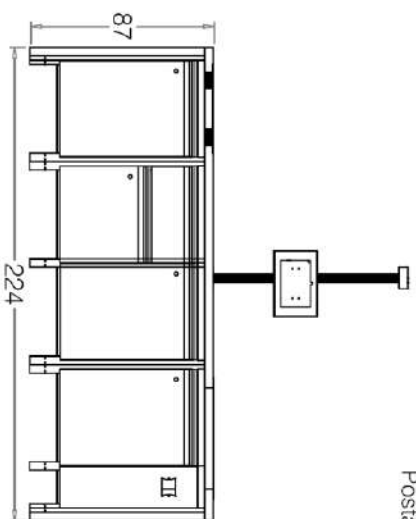
INTEGRAZIONE DI TELECAMERE AGGIUNTIVE CON RISOLUZIONE SUPERIORE A 4K E INQUADRATURE MOTORIZZATE GESTIBILI DA APP	NO
POTENZIAMENTO DEL SISTEMA AUDIO CON MICROFONI WIRELESS A CANCELLAZIONE DI RUMORE ATTIVA PER AMBIENTI RUMOROSI	NO
FORMAZIONE ALL'USO DI ALMENO 4 ORE DA PARTE DI PERSONALE SPECIALIZZATO.	NO
FORMAZIONE ALL'USO DI ULTERIORI 4 ORE DA PARTE DI PERSONALE SPECIALIZZATO.	NO
ESTENSIONE DELLA GARANZIA COMPLETA ON-SITE DI ULTERIORI 12 MESI OLTRE I 24 MESI PREVISTI (TOTALE 36 MESI)	NO
ESTENSIONE DELLA GARANZIA COMPLETA ON-SITE DI ULTERIORI 12 MESI OLTRE I 36 MESI PREVISTI (TOTALE 48 MESI)	NO

QUESTIONARIO:	
CERTIFICAZIONE PARITà DI GENERE: POSSESSO CERTIFICAZIONE UNI/PDR 125:2022 (ART. 46-BIS D.LGS. 198/2006).	SI

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE

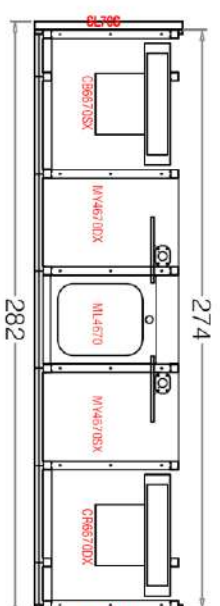
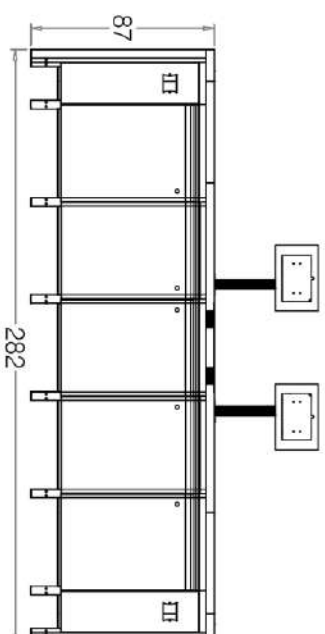
2ibniql2v7uo84s4cos0c88cwcc4ksg

Postazione Docente
Vista Fronte



Postazione Docente
Vista alto

Postazione 2 Studenti
Vista Fronte



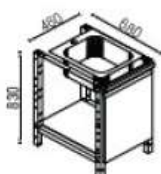
Postazione 2 Studenti
Vista alto

n. 01 POSTAZIONE DOCENTE dim. mm 2240x700x870H tot.



SL70S - Spalla laterale sinistra. Dim mm 700x60x685

1



ML4670 - Modulo senza top, completo 1 anta e 1 lavello. Dim mm 460x680x830

1



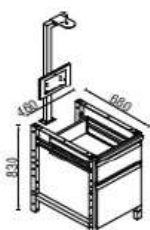
MLG - Miscelatore cromato monoc.

1



2C4670 - Modulo senza top, completo di 1 cassetto e un cassettone

1



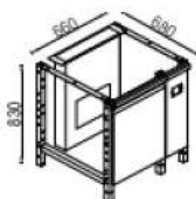
MT4670 - Modulo senza top con 1 cassetto portaoggetti e un cassettone per rack integrato e display, sistema audio/video, registrazione

1



SRA46 - Serratura con chiave singola anta

2



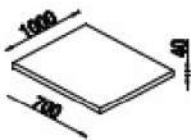
CB6670 Modulo con cappa scomparsa a sollevamento elettrico, aspiratore interno (fornito) da 636 mc/h, una presa Schuko e una bivalente. Top escluso. Dim mm 660x680x830

1



239414 - Piastra induzione doppia da banco. Dim mm 608x405x54. Alim 230/1N kW 3,5

1



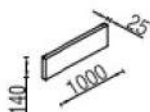
TXB70 - TOP Inox bifronte dim mm
1000x700x40

2,24



SL70D - Spalla laterale destra. Dim mm
700x60x685

1



ZF70 - Zoccolo Frontale dim mm
1000x25x140

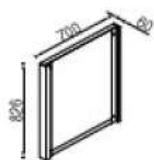
2,16



FR70 - Frontale inox per moduli

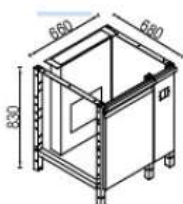
2,16

n. 05 Postazioni doppie studenti dim. mm 2820x700x870H tot.



SL70S - Spalla laterale sinistra. Dim mm 700x60x685

5



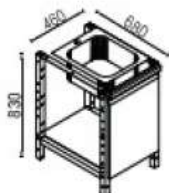
CR6670 - Modulo con cappa scomparsa a sollevamento elettrico, aspiratore esterno (fornito) da 636 mc/h, una presa Schuko e una bivalente. Dim mm 660x680x830. V. 230/1N 0,55 kWTop escluso

5



MY4670DX - Modulo senza top con display, 1 anta. Dim mm 460x680x830

5



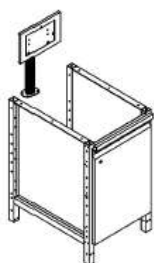
ML4670 - Modulo senza top, completo 1 anta e 1 lavello. Dim mm 460x680x830

5



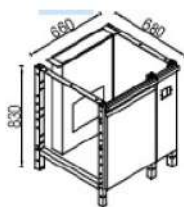
MLG - Miscelatore cromato monoc.

5



MY4670SX - Modulo senza top con display, 1 anta. Dim mm 460x680x830

5



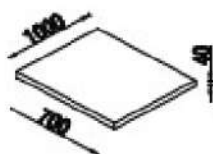
CR6670 - Modulo con cappa scomparsa a sollevamento elettrico, aspiratore esterno (fornito) da 636 mc/h, una presa Schuko e una bivalente. Dim mm 660x680x830. V. 230/1N 0,55 kWTop escluso

5



239414 - Piastra induzione doppia da banco. Dim mm 608x405x54. Alim 230/1N kW 3,5

10



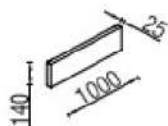
TXB70 - TOP Inox bifronte dim mm 1000x700x40

14,1



SL70D - Spalla laterale destra. Dim mm 700x60x685

5



ZF70 - Zoccolo Frontale dim mm 1000x25x140

13,7



FR70 - Frontale inox per moduli ...X20X830

13,7

Impastatrice - 10L - 6kg di Pasta



Specifiche

Numero di articolo	09361010
Codice a barre (EAN)	8719632120261
Codice HS	8438109000
Larghezza (cm)	30
Profondità (cm)	61
Altezza (cm)	63
Peso (kg)	58
Tipo di alimentazione	230V
Numero di spine	1
Potenza	650
Livello di rumore (dB)	65 - 90
Usato per	Miscelazione
Capacità massima (L)	10.6
Capacità minima di produzione di pasta (kg)	2
Capacità massima di produzione di pasta (kg)	6
Tipo di display	Analogico
Timer incorporato	No
Dotato di interruttore/i di sicurezza	Sì
Numero di velocità	1
Velocità di miscelazione (RPM)	160
Velocità della vasca di miscelazione (RPM)	15

Materiale alloggiamento	Acciaio inossidabile, Metallo, Metallo rivestito
Materiale della calotta protettiva	Metallo
Materiale della ciotola	Acciaio inossidabile
Trasmissione	Cinghie, Ingranaggi
Inclinazione	No
Ciotola rimovibile	No
Tipo di modello	Modello a pavimento

Descrizione Impastatrice

Impastare manualmente la pasta può richiedere molto tempo e forza. Per facilitare questo processo, questa impastatrice professionale impasta facilmente fino a 6 kg di pasta alla volta. La ciotola di miscelazione ha una capacità di 10L ed è adatta alla preparazione di impasti per pane e pizza. La quantità massima di farina è di 4 kg e la quantità massima di impasto è di 6 kg. È anche possibile preparare 2 kg di impasto come quantità minima. Sia il gancio per l'impasto che la ciotola di miscelazione ruotano separatamente in modo da miscelare perfettamente tutti gli ingredienti.

Dotata di barra di protezione

Il lavoro in una cucina per la ristorazione deve sempre essere svolto in sicurezza. Ecco perché questa impastatrice è dotata di un interruttore di sicurezza che impedisce al motore di surriscaldarsi. È inoltre possibile chiudere la ciotola di miscelazione utilizzando la gabbia di sicurezza, in modo che le mani o altri oggetti non possano infilarsi tra il gancio rotante dell'impasto durante l'uso. Infine, questa impastatrice è dotata di protezione da sovraccarico, in modo che la ciotola non possa mai essere sovraccaricata.

Design elegante e duraturo

Grazie all'alloggiamento in metallo con rivestimento resistente, questa impastatrice professionale rimarrà lucida e senza graffi per molto tempo. Sia la ciotola che il gancio per impastare sono realizzati in acciaio inossidabile, il che li rende molto facili da pulire. Utilizzare un panno umido e un detergente delicato per pulire tutto a fondo. Anche se la ciotola è fissa, è comunque facile da pulire grazie alle sue grandi dimensioni. La macchina è inoltre dotata di quattro piedini in gomma per una buona stabilità.

Caratteristiche:

- Dotata di catena di trasmissione e cinghie trapezoidali
- Alloggiamento in metallo con rivestimento resistente
- Asse e spirale in acciaio inox
- Protezione in metallo
- Con interruttore di sicurezza
- Poggia su quattro piedini in gomma

Specifiche del prodotto:

- Peso netto: 58 kg
- Capacità netta della vasca: 10,6 l

- Dimensioni: L30 x P61 x H63cm
- Dimensioni della ciotola di miscelazione: $\varnothing$ 27 x H21cm
- Velocità della spirale: 160 giri al minuto
- Velocità ciotola di miscelazione: 15RPM
- 230V/50Hz/1Fase 650W

Capacità di produzione:

- Quantità massima di farina: 4kg
- Quantità massima di pasta: 6 kg
- Quantità minima di pasta: 2 kg

Vasca per cottura sottovuoto GN 1/1 con comandi digitali e coperchio – potenza 1700 watt



DIMENSIONI

Dimensioni Esterne LxPxH (mm) [L390xP360xH300 mm](#)

Dimensione Vasca	GN 1/1 L325xP530 mm
------------------	---------------------

INFORMAZIONI GENERALI

Capacità Vasca (lt) [22 Litri](#)

Potenza	1700 watt
---------	-----------

Alimentazione Monofase – 230V/1N/50 Hz

Temperatura di Esercizio	+40°C a +115°C
--------------------------	----------------

Produzione MADE IN ITALY

Peso	16 kg
------	-------

Dimensioni imballo 60 × 45 × 45 cm

Roner per cottura sottovuoto per vasca max 25 lt – potenza 1500 watt



DIMENSIONI

Dimensioni Esterne LxPxH (mm) [L71xP146xH340 mm](#)

INFORMAZIONI GENERALI

Capacità Vasca (lt) [25 Litri](#)

Potenza	1500 Watt
Alimentazione	Monofase – 230V/1N/50 Hz
Temperatura di Esercizio	+5°C a +90°C
Produzione	MADE IN P.R.C
Peso	2 kg
Dimensioni imballo	17 × 11 × 38 cm

Bilancia in Acciaio Inox Professionale Pesa Alimenti, 40 Kg



Caratteristiche della bilancia BIL40-2BPX

- Realizzata in **acciaio inox**, questa bilancia professionale unisce robustezza e igiene a prestazioni elevate.
- È dotata di **alimentazione doppia**, a batteria o tramite trasformatore (entrambi inclusi), per un utilizzo continuo e senza interruzioni.
- I **LED retroilluminati** di grandi dimensioni assicurano una lettura chiara e immediata dei valori.
- La **funzione prezzo-importo** la rende ideale anche per attività di vendita.
- La **portata massima** di **40 kg** con **divisione** di **2 g** garantisce misurazioni precise anche per carichi importanti.

• Caratteristiche Dimensionali

Dimensioni LxPxH (cm)	30 x 35 x 12,5
Dimensioni Imballo LxPxH (cm)	-
Dimensioni Piatto (cm)	30 x 19,5
Peso Netto (Kg)	3,8

Caratteristiche Tecniche

Campo di Pesata (Kg)	40
Precisione di Indicazione (g)	2

MISS
BAKER® PRO

Piccole quantità, grandi impasti!

Miss Baker PRO e PRO XL rappresentano il top di gamma dei modelli da banco Bernardi. Nonostante le dimensioni ridotte, racchiudono nel loro telaio, interamente in acciaio, quanto di meglio la tecnologia possa offrire. Con 5 step di velocità permettono di lavorare a regola d'arte anche gli impasti più complessi come i grandi lievitati.



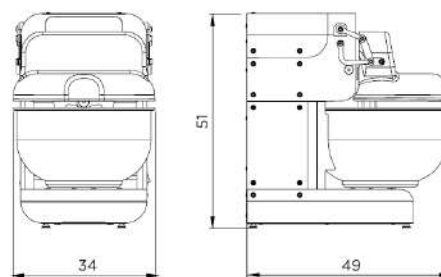
bernardi®

-  **Prima** impastatrice a bracci tuffanti da banco **al mondo**
-  **Bracci estraibili** per agevolare le operazioni di pulizia
-  Pannello di comando **touch**
-  **Foro nella protezione** per facilitare l'inserimento degli ingredienti
-  **5 step di velocità** da 30 a 70 battute/minuto
-  Disponibile in **due teglie** Miss Baker PRO (10 l) e Miss Baker PRO XL (20 l)
-  Disponibile in **2 versioni colore** o con scocca in acciaio inox



SCANSIONA IL QR CODE PER
MAGGIORI INFORMAZIONI

Dettagli tecnici



MISS
BAKER[®] PRO

Impastatrice

Capacità di farina*	0.3 - 1.8 kg
Capacità d'impasto**	0.5 - 4 kg (4.5 kg panettone)
Volume vasca	10 ℓ
Dimensioni vasca (cm)	ø 32 - h 18
Tensione	230V monofase
Potenza	500 W
Velocità bracci	5 velocità
Battute (batt/min)	da 30 a 70
Bracci estraibili	sì
Vasca estraibile	NO
Dimensioni LxPxH (cm)	34x49x51
Peso	36 kg
Codice	MS0323059I
Dimensioni imballo (cm)	40x60x70
Peso con imballo	48 kg

Impastatrice Planetaria - 7L - fino a 2kg di Pasta - Nero



Specifiche

Numero di articolo	09360750
Codice a barre (EAN)	8719632127215
Codice HS	8438109000
Larghezza (cm)	24
Profondità (cm)	42.5
Altezza (cm)	42.5
Peso (kg)	17
Tipo di alimentazione	230V
Numero di spine	1
Potenza	350
Livello di rumore (dB)	65 - 70
Usato per	Miscelazione
Capacità massima (L)	6.5
Capacità minima di produzione di pasta (kg)	0.2
Capacità massima di produzione di pasta (kg)	1.5
Tipo di display	Analogico
Timer incorporato	No
Dotato di interruttore/i di sicurezza	Sì

Numero di velocità	11
Velocità minima (RPM)	100
Velocità massima (RPM)	938
Materiale alloggiamento	Acciaio inossidabile, Alluminio rivestito, Plastica
Materiale della calotta protettiva	Plastica
Materiale della ciotola	Acciaio inossidabile
Trasmissione	Ingranaggi
Inclinazione	Sì
Ciotola rimovibile	Sì
Tipo di modello	Modello di tabella

Descrizione Impastatrice Planetaria

Con una ciotola in acciaio inox da 6,5 litri e una pratica impugnatura, questo mixer funziona in modo silenzioso e affidabile. Contiene ben 11 velocità diverse (da 100 a 938 giri al minuto), in modo da poter selezionare sempre la velocità esatta di cui si ha bisogno. Con l'aletta per pastella in acciaio inox, è possibile mescolare e miscelare la pastella perfetta per deliziose torte e crostate. È dotato di una frusta in acciaio inox, ideale per sbattere e montare albumi e panna. È incluso anche il gancio per impasto in acciaio inox per impastare pizza e pane.

Silenzioso e versatile

Con un peso di 17 kg, questo mixer è un'aggiunta stabile e gradita a qualsiasi cucina. Grazie al potente motore e agli ingranaggi in metallo, offre prestazioni eccellenti. Inoltre, è estremamente silenzioso e non disturba nessuno, indipendentemente da come e dove lo si utilizza. Può impastare fino a 2 kg di pasta per pizza o 1,5 kg di pasta per pane con il minimo sforzo. La quantità minima di pasta da pane che può essere lavorata è di 0,2 kg. Il robusto alloggiamento in alluminio è dotato di un rivestimento antigraffio per evitare di danneggiare il bellissimo design.

Maneggevole e facile da usare

Questa impastatrice planetaria professionale è molto semplice e comoda da usare. Una leva apre l'impastatrice facilitando la rimozione della ciotola o la sostituzione degli accessori. La testa dell'apparecchio è dotata di un interruttore di sicurezza in modo che la macchina si arresti automaticamente quando la testa viene sollevata. L'accensione e lo spegnimento avvengono tramite i pulsanti separati di avvio e arresto. Per evitare che le parti mobili vengano toccate durante il funzionamento, il prodotto è dotato di una copertura protettiva in plastica. È inoltre possibile aggiungere ingredienti mentre si impasta o si mescola utilizzando l'apertura sopra la ciotola. Tutte le singole parti in acciaio inox sono lavabili in lavastoviglie.

Caratteristiche

- Trasmissione robusta con ingranaggi in metallo
- Testa inclinabile con manopola di fissaggio
- Interruttore di sicurezza nella testa della macchina
- Protezione in plastica con apertura di riempimento
- Involucro in alluminio con rivestimento antigraffio

Specifiche del prodotto

- Peso netto: 17 kg
- Dimensioni dell'unità: L24 x P42,5 x H42,5 cm
- Dimensioni della ciotola di miscelazione: Ø 22 x H21cm
- Potenza: 230V / 50Hz / 1Fase 350W
- Colore: nero

Produzione

- Impasto per pizza max. 2 kg di pasta
- Pasta per pane max. 1,5 kg di pasta
- Pasta per pane min. 0,2 kg di pasta

Incluso

- *Vasca di miscelazione in acciaio inox da 6,5L*
- *Gancio per impasto in acciaio inox*
- *Sbattitore piatto in acciaio inox*
- *Frusta per uova in acciaio inox*

Microonde - 1800W - 20 Programmi - Piatti fino a Ø36cm - 2 Ripiani



Specifiche

Numero di articolo	09367020
Codice a barre (EAN)	8719632124405
Codice HS	8540710090
Larghezza (cm)	49
Profondità (cm)	63.7
Altezza (cm)	40.5
Peso (kg)	35
Tipo di alimentazione	230V
Numero di spine	1
Potenza	2800

Descrizione Microonde

Il forno a microonde è utilizzato in quasi tutte le cucine professionali. Questo potente forno a microonde da 30 litri può essere utilizzato per il riscaldamento rapido, lo scongelamento o come capacità aggiuntiva quando la cucina è piena. Con una capacità di 1800 W, questo microonde è molto versatile. Inoltre, il microonde è dotato di un piatto in ceramica sul fondo per una migliore distribuzione del calore. Se si desidera ampliare la capacità, è possibile inserire un piatto supplementare nel microonde per riscaldare due piatti contemporaneamente. Questo forno a microonde professionale ha 20 programmi pre-programmati e tre diversi livelli: scongelamento = 30%, medio = 80% e alto = 100%.

Adatto all'uso commerciale e alla ristorazione

Questo microonde ha un pannello di controllo chiaro con un timer digitale. I piatti adatti a questo microonde sono quelli di diametro non superiore a 36 cm. Oltre ai piatti, il microonde è adatto anche a ciotole GN (in plastica) di dimensioni pari o inferiori a 1/2 GN. Lo sportello è trasparente e senza serratura, per cui è facile da aprire e chiudere. La camera interna è inoltre dotata di illuminazione, in modo da poter vedere l'avanzamento delle pietanze. Gli elementi riscaldanti si trovano nella parte superiore e inferiore del microonde. Questo microonde è adatto a cucine di grandi dimensioni e alla ristorazione.

Facile da pulire

Per pulire facilmente il microonde, si consiglia di farlo regolarmente. In questo modo si evitano residui di cibo e non è necessario strofinare. Pulire l'interno del microonde con un panno umido. Per lo sporco più ostinato, mettete una ciotola d'acqua e qualche cucchiaino di aceto nel microonde e lasciatelo riscaldare al massimo per cinque minuti. Il vapore rilascerà i residui di cibo. Infine, pulire il piatto in ceramica e l'interno dello sportello.

Caratteristiche

- Corpo e interno in acciaio inox
- Porta trasparente senza serratura e facile da aprire e chiudere
- Interno con illuminazione
- Elementi riscaldanti nella parte superiore e inferiore del microonde
- Piatto in ceramica sul fondo per una migliore distribuzione del calore
- Dispone di 20 programmi pre-programmati
- 3 diversi livelli di potenza: "scongelamento", "medio" e "alto"

Specifiche del prodotto

- Peso netto: 35 kg
- Dimensioni della macchina: B49 x P63,7 x H40,5cm
- Dimensioni della camera interna: B37,4 x P37,8 x H22,4cm
- Frequenza Hz: 2450 MHz
- Potenza di uscita: 900/ 1800W
- 230V/50Hz/1Fase 1400/ 2800W

Essiccatore e disidratatore da 10 ripiani da 41×36 cm con timer fino a 12 ore



DIMENSIONI

Dimensioni Esterne LxPxH (mm) [L430xP500xH420 mm](#)

Dimensioni Interne LxPxH (mm) L410xP400xH345 mm

INFORMAZIONI GENERALI

Numero di Ripiani 10 Vassoi

Temperatura Regolabile da +40°C a +72°C

Struttura Esterna Acciaio inox

Potenza Assorbita (watt) 1000 Watt

Alimentazione Monofase – 230V/1N/50 Hz

Produzione MADE IN P.R.C

Peso 17 kg

Dimensioni imballo 50 × 60 × 50 cm

KAYSER Sifone Panna Montata Inoxcreamer Inox L 0,5



Sifone Kayser per panna montata di capienza 0,5 L.

Accessorio di design ideato **per guarnire dessert** con panna montata o piatti con spume delicate.

Ricaricabile con le cartucce Kayser (Articolo F-3607.31).

L'INOXcreamer è il nuovo montapanna professionale della famiglia di prodotti KAYSER. Design ergonomico combinato con la tecnologia state-of-the-art in un design in acciaio inossidabile di alta qualità rendono l'INOXcreamer il perfetto tuttofare in cucina professionale. Ricette dolci e piccanti possono essere preparate in modo semplice, pulito e veloce. **Due ugelli sono inclusi** per la decorazione con vari disegni. Il ripieno rimarrà fresco in INOXcreamer per dieci giorni, quando raffreddato bene in un ambiente a tenuta d'aria. La testa del INOXcreamer è realizzata in **acciaio inossidabile antiruggine**, lo stesso vale per la bottiglia e la maniglia, le quali sono saldamente collegate alla testa. Ciò garantisce affidabilità, durata e maneggevolezza.

Riporre testa e bottiglia in lavastoviglie per un efficace ed igienico lavaggio.

Confezione da 50 cartucce per sifone per panna montata di Kayser



Confezione da 50 capsule per sifone per panna montata - Contenuto: N2O (protossido di azoto) - Il contenuto di 1 capsula è sufficiente per 0,5 litri di panna

Macchina sottovuoto a estrazione esterna con barra saldante da 31cm



Compatta e robusta, la macchina sottovuoto a estrazione esterna da 31 cm è progettata per un confezionamento rapido e sicuro di alimenti solidi e liquidi. La struttura in acciaio inox assicura durata nel tempo, mentre il ciclo automatico e regolabile permette di ottenere il vuoto ideale per ogni tipo di prodotto.

Grazie al pannello digitale intuitivo, alla funzione impulso per alimenti delicati e al coperchio trasparente, si adatta perfettamente a ristoranti, gastronomie e cucine professionali che cercano precisione e versatilità nella conservazione sottovuoto.

- **Sigillatura ermetica:** preserva freschezza e qualità di alimenti, liquidi e piatti pronti con risultati professionali.
- **Barra saldante da 31 cm:** perfetta per creare confezioni capienti o multiple in un solo passaggio.
- **Pannello di controllo digitale:** impostazioni di vuoto e saldatura personalizzabili per adattarsi a ogni prodotto.
- **Modalità impulso:** consente di trattare con cura alimenti delicati evitando schiacciamenti.
- **Struttura in acciaio inox:** resistente, igienica e conforme agli standard per uso alimentare.

Armadio Refrigerato Professionale Positivo 700, -2°C/+8°C, Full Optional - Classe A



Caratteristiche dell'armadio frigo professionale Cheffline CHAFP65A

- **Refrigerazione ventilata.** La refrigerazione ventilata del frigorifero professionale in acciaio inox prevede l'utilizzo di un ventilatore per distribuire in modo uniforme l'aria fredda all'interno dell'unità. Questo sistema aiuta a mantenere una temperatura costante e uniforme in tutto lo spazio interno, garantendo che gli alimenti siano conservati in modo ottimale e che non vi siano differenze significative di temperatura tra i vari ripiani o zone dell'armadio.
- **Risparmio energetico.** Gli sprechi del frigo a colonna professionale sono ridotti al minimo grazie alla coibentazione di 8 cm che consente di mantenere il freddo in maniera ottimale. Contribuiscono al risparmio energetico anche la porta con guarnizioni estraibili calamitate, ed il sistema "Thermal-braker" in plastica anti-condensazione come cornice del corpo per una perfetta chiusura.
- **Compressore Inverter.** Questa tipologia di compressore diminuisce il consumo dell'armadio, poiché modula la potenza in base alla necessità di raffreddamento. Di conseguenza regola l'assorbimento di corrente ed il relativo consumo.
- **Sbrinamento a gas caldo.** Nello sbrinamento a gas caldo, il refrigerante del sistema viene temporaneamente deviato attraverso un circuito alternativo, dove il gas viene compresso e riscaldato. Il gas caldo viene poi inviato all'evaporatore, dove riscalda la superficie e scioglie il ghiaccio accumulato. Una volta completato lo sbrinamento, il sistema torna alla modalità di raffreddamento normale. Questo metodo offre diversi vantaggi rispetto agli altri metodi, come il risparmio di energia, la riduzione dei tempi di sbrinamento e la possibilità di eseguirlo senza interrompere il processo di raffreddamento.
- **Temperatura ambientale.** Indica che l'armadio frigo professionale è progettato per operare efficacemente in un ambiente con una temperatura massima di 40°C. Questo significa che anche se la temperatura esterna può salire fino a 40°C, il frigorifero è progettato per mantenere una temperatura interna adeguata per conservare in sicurezza gli alimenti. Tuttavia, è importante mantenere l'apparecchio lontano da fonti di calore e da ambienti troppo caldi per garantire il corretto funzionamento.
- **Evaporatore trattato.** Evaporatore trattato con copertura anti corrosione, per ospitare qualsiasi genere di prodotto ed evitarne la foratura.

- **Ecologico.** In questo frigorifero viene utilizzato il Gas R600A, dall'alta resa refrigerante e basso impatto ambientale. Grazie a queste peculiarità contribuisce a garantire un basso consumo energetico.
- **Temperatura di Esercizio.** -2°/+8°C indica che il frigo è progettato per mantenere una temperatura interna compresa tra -2°C e +8°C, grazie al termostato digitale. Questo intervallo di temperatura è ideale per conservare alimenti freschi, come carni, latticini e prodotti caseari. La modalità Energy Saving dell'armadio frigo è progettata per apprendere dalle tue abitudini e ottimizzare i consumi energetici. Durante la notte, quando in genere l'utilizzo del frigo è minore, il compressore alza leggermente la temperatura interna attivando la modalità Eco. Questo permette di ridurre il consumo di energia senza compromettere la freschezza degli alimenti.
- **Dimensioni.** La larghezza dell'armadio frigo è di 70 cm, la profondità di 82 cm e l'altezza è di 205 cm.
- **Piedini regolabili.** Da 7,5 cm a 9 cm, utili alla messa in bolla della macchina e per la regolazione dell'altezza, per ottimizzarne l'utilizzo.
- **Porta.** La porta è schiumata in ciclopentano con chiusura automatica e serratura. La guarnizione estraibile della porta è magnetica e può essere facilmente sostituita se si usura. Le guide interne sono stampate, in dotazione con 3 Griglie Rilsan GN 2/1 e ripiano di fondo con sostegno per una migliore circolazione dell'aria.
- **Luci a Led.** L'armadio frigo è dotato di un sistema di illuminazione integrato. La luce a LED migliora la visibilità dei prodotti conservati all'interno, questo rende più facile individuare gli alimenti e organizzarne il contenuto.
- **Display.** Il frigo presenta un controllore elettronico che mostra le informazioni principali, questo consente un monitoraggio più preciso e dettagliato delle operazioni. In caso di errore, verrà visualizzato un messaggio di avvertimento sul display, consentendo di intervenire per risolvere il problema.

Dimensioni LxPxH (cm)	70 x 83,4 x 204,5
Dimensioni Imballo LxPxH (cm)	75 x 89 x 210
Dimensioni Camera LxPxH (cm)	53,4 x 68,5 x 148,5
Peso (kg)	109
Capacità Commerciale (lt)	700
Capacità Netta (lt)	546
Spessore Isolamento (mm)	80

Livello Rumorosità dB (A)	50
----------------------------------	----

Potenza (W) / Alimentaz. (V-Hz)	73 / 220 - 50
Tipo di Refrigerazione	Ventilata
Temperatura di Esercizio	-2°C/+8°C
Gas Refrigerante	R600a
Tipo Sbrinamento	Automatico Elettrico
Collaudo (°C/RH)	+40°C/+40%
Illuminazione	Led

Armadio Refrigerato Verticale Professionale Negativo 400, -18°C/-22°C, GN1/1, con Luce e Serratura



Caratteristiche dell'armadio congelatore professionale Chefline CHAF35N

- **Refrigerazione ventilata.** La refrigerazione ventilata del freezer professionale prevede l'utilizzo di un ventilatore per distribuire in modo uniforme l'aria fredda all'interno dell'unità. Questo sistema aiuta a mantenere una temperatura costante e uniforme in tutto lo spazio interno, garantendo che gli alimenti siano conservati in modo ottimale e che non vi siano differenze significative di temperatura tra i vari ripiani o zone dell'armadio.
- **Risparmio energetico.** Gli sprechi del freezer a colonna professionale sono ridotti al minimo grazie alla coibentazione di 7 cm che consente di mantenere il freddo in maniera ottimale. Contribuiscono al risparmio energetico anche la porta con guarnizioni estraibili calamitate, ed il sistema "Thermal-braker" in plastica anti-condensazione come cornice del corpo per una perfetta chiusura.
- **Sbrinamento a gas caldo.** Nello sbrinamento a gas caldo, il refrigerante del sistema viene temporaneamente deviato attraverso un circuito alternativo, dove il gas viene compresso e riscaldato. Il gas caldo viene poi inviato all'evaporatore, dove riscalda la superficie e scioglie il ghiaccio accumulato. Una volta completato lo sbrinamento, il sistema torna alla modalità di raffreddamento normale. Questo metodo offre diversi vantaggi rispetto agli altri metodi, come il risparmio di energia, la riduzione dei tempi di sbrinamento e la possibilità di eseguirlo senza interrompere il processo di raffreddamento.
- **Temperatura ambientale.** Indica che il congelatore professionale è progettato per operare efficacemente in un ambiente con una temperatura massima di 38°C. Questo significa che anche se la temperatura esterna può salire fino a 38°C, il congelatore è progettato per mantenere una temperatura interna adeguata per conservare in sicurezza gli alimenti. Tuttavia, è importante mantenere l'apparecchio lontano da fonti di calore e da ambienti troppo caldi per garantire il corretto funzionamento.
- **Evaporatore trattato.** Evaporatore trattato con copertura anti corrosione, per ospitare qualsiasi genere di prodotto ed evitarne la foratura.
- **Ecologico.** In questo congelatore viene utilizzato il Gas R290, dall'alta resa refrigerante e basso impatto ambientale. Grazie a queste peculiarità contribuisce a garantire un basso consumo energetico.
- **Temperatura di Esercizio.** -18°/-22°C indica che il congelatore professionale è progettato per mantenere una temperatura interna compresa tra -18° e -22°C, grazie al termostato digitale.

- **Dimensioni.** La larghezza dell'armadio frigo è di 47 cm, la profondità di 72,5 cm permette un posizionamento agevole anche in spazi ridotti e l'altezza è di 199 cm.
- **Piedini regolabili.** Da 7,5 cm a 9 cm, utili alla messa in bolla della macchina e per la regolazione dell'altezza, per ottimizzarne l'utilizzo.
- **Porta.** La porta è schiumata in ciclopentano con chiusura automatica e serratura. La guarnizione estraibile della porta è magnetica e può essere facilmente sostituita se si usura. Le guide interne sono stampate, in dotazione con 3 Griglie Rilsan GN 1/1 53 x 32,5 cm e ripiano di fondo con sostegno per una migliore circolazione dell'aria.
- **Luci a Led.** L'armadio congelatore è dotato di un sistema di illuminazione integrato. La luce a LED migliora la visibilità dei prodotti conservati all'interno, questo rende più facile individuare gli alimenti e organizzarne il contenuto.
- **Display.** Il congelatore presenta un controllore elettronico che mostra le informazioni principali, questo consente un monitoraggio più preciso e dettagliato delle operazioni. In caso di errore, verrà visualizzato un messaggio di avvertimento sul display, consentendo di intervenire per risolvere il problema.

Dimensioni LxPxH (cm)	47 x 72,5 x 199
Dimensioni Imballo LxPxH (cm)	52 x 78 x 211
Dimensioni Camera LxPxH (cm)	32,9 x 56 x 147,6
Peso (kg)	80
Capacità Commerciale (lt)	400
Capacità Lorda (lt)	235
Spessore Isolamento (mm)	70
Livello Rumorosità dB (A)	50

Potenza (W) / Alimentaz. (V-Hz)	250 / 220 - 50
Tipo di Refrigerazione	Ventilata

Temperatura di Esercizio	-18°C/-22°C
Gas Refrigerante	R290
Tipo Sbrinamento	Automatico
Collaudo (°C/RH)	+38°C/-
Illuminazione	Led

Armadio Fermalievita Professionale 700, -18°C/+35°C, Teglie 60x40 cm Con Gestione Umidità



Caratteristiche dell'Armadio Fermalievita CHFL700B

- Fermalievitazione in 5 fasi. Il processo di fermalievitazione a 5 fasi consente di gestire con precisione ogni momento della maturazione dell'impasto, ottimizzando tempi e risultati per una lievitazione perfetta.
1. **Bloccaggio:** in questa prima fase, grazie alla potenza del sistema di raffreddamento, l'attività fermentativa dei lieviti viene arrestata rapidamente, bloccando la lievitazione dell'impasto senza comprometterne la qualità.
 2. **Conservazione:** l'impasto viene mantenuto a una temperatura controllata che preserva l'inattività dei lieviti, evitando sovralievitazioni e permettendo una gestione ottimale della produzione.
 3. **Risveglio:** un aumento graduale della temperatura riattiva progressivamente gli agenti lievitanti, permettendo una ripresa controllata dell'attività fermentativa senza shock termici.
 4. **Lievitazione:** l'impasto raggiunge il suo massimo sviluppo, completando il processo di lievitazione in condizioni ideali per ottenere struttura, alveolatura e volume perfetti.
 5. **Ritardo/Mantenimento:** una fase strategica che consente di mantenere l'impasto pronto per la cottura per diverse ore, assicurando flessibilità operativa e massima qualità del prodotto finale.

Grazie a questo ciclo, il processo di panificazione diventa più efficiente e programmabile, migliorando la gestione del lavoro senza rinunciare alla perfezione degli impasti.

- **Display Touch Screen 7".** Interfaccia intuitiva con memoria ricette per personalizzare e gestire con facilità ogni ciclo di fermentazione.
- **Presa USB.** Permette il download dei dati per analizzare le performance del fermalievita e ottimizzare le impostazioni.
- **Struttura in Acciaio Inox AISI 304.** Altamente resistente alla corrosione e conforme agli standard igienici dell'industria alimentare. Gli spigoli arrotondati del fermalievita semplificano la pulizia, garantendo un ambiente di lavoro sempre igienico.
- **Evaporatore con Trattamento Cataforesi.** Previene la corrosione e l'accumulo di calcare, prolungando la durata e mantenendo prestazioni elevate.
- **Piedini Regolabili.** Consentono di adattare l'altezza dell'armadio fermalievita alle esigenze del laboratorio, migliorando ergonomia e stabilità.
- **Isolamento Termico con Coibentazione da 7,5 cm.** Materiali ad alta densità minimizzano la dispersione termica, migliorando l'efficienza energetica.

- **Foro con Vaschetta Raccogli Condensa.** Sistema progettato per evitare accumuli d’acqua, facilitando la manutenzione e mantenendo l’interno sempre asciutto e pulito.
- **Ampio Range di Temperature.** Regolabile da -18°C a +35°C, ideale per ogni fase della lievitazione controllata.
- **Capacità Elevata.** Alloggia fino a 18 teglie EN 60x40 (non incluse), con un passo di 7 cm tra le guide, permettendo di gestire grandi quantità di impasti in modo efficiente.
- **Gas Refrigerante R290.** Ecologico e ad alte prestazioni, riduce l’impatto ambientale e ottimizza i consumi energetici.
- **Dotazione Inclusa.** L’armadio è fornito con 6 coppie di guide EN 60×40, pronte per supportare diversi formati di teglie.

Dimensioni LxPxH (cm)	74 x 83,5 x 214
Dimensioni Imballo LxPxH (cm)	-
Dimensioni Camera LxPxH (cm)	-
Peso (kg)	130
Capacità Commerciale (lt)	700
Spessore Isolamento (cm)	7,5

Alimentazione (V - Hz)	220 - 50
Temperatura di Esercizio	-18°C/+35°C
Resa Frigorifera (W)	450
P. A. Refrigerazione (W)	320
P. A. Lievitazione (W)	1150

Abbattitore di Temperatura Surgelatore Professionale 5 Teglie GN 1/1 - 60x40 cm per Sushi, Pasticceria, Ristorante



Caratteristiche dell'abbattitore per ristorante, sushi e pasticceria 5 teglie CHABB5TGP

- **Porta con allarme e micro-magnetico.** L'abbattitore 5 teglie professionale in acciaio Inox AISI 304 è dotato di un sistema di allarme che avvisa quando la porta è aperta, assicurando così che l'ambiente interno mantenga la sua temperatura ottimale. Il **micro-magnetico integrato** fa sì che la ventola venga fermata automaticamente al momento dell'apertura della porta.
- **Thermal-breaker in plastica anti-condensazione.** È integrato nell'abbattitore professionale ed è progettato appositamente per impedire la creazione di condensa sulla superficie esterna, garantendo un ambiente più sicuro e pulito. In aggiunta, il filo scaldante può prevenire la creazione di ghiaccio o condensa, mantenendo costante la temperatura interna e prolungando la vita della guarnizione rimovibile.
- **Sonda al cuore inclusa.** La sonda al cuore è utile a prevenire il diffondersi dei batteri e per salvaguardare la freschezza degli alimenti. È possibile automatizzare il processo di abbattimento e controllare la temperatura interna degli alimenti, assicurando risultati ottimali.
- **Ecologico.** Il Gas R290 dell'abbattitore di temperatura professionale ha un'ottima resa refrigerante e un ridotto impatto ambientale. La **coibentazione di 6 cm** mantiene il freddo all'interno della camera. Le guarnizioni estraibili calamitate fanno sì che l'abbattitore sia chiuso correttamente e aumentano il risparmio energetico della macchina.
- **Evaporatore trattato.** L'evaporatore presenta una **copertura anti-corrosione** per garantire la sicurezza dei prodotti contenuti all'interno e per proteggere la macchina da danni dovuti alla foratura dell'evaporatore stesso.
- **Refrigerazione ventilata.** Dalle fessure presenti sul controsoffitto dell'abbattitore, l'aria fredda viene fatta circolare uniformemente per raggiungere tutte le zone della macchina; conseguentemente una temperatura omogenea viene mantenuta.
- **Sbrinamento a fermata.** Durante il normale esercizio del dispositivo, il compressore rimane attivo, mentre il refrigerante scorre attraverso il sistema di raffreddamento per mantenere la temperatura interna costante. Col passare del tempo, possono formarsi depositi di ghiaccio o brina sulle superfici interne, compromettendo l'efficacia di raffreddamento. Per affrontare questa eventualità, il sistema di sbrinamento a fermata sospende momentaneamente l'attività del compressore. Durante questa

fase, la temperatura all'interno del dispositivo aumenta lievemente per consentire al ghiaccio o alla brina accumulata di essere sciolta.

- **Modalità di conservazione automatica.** Questa modalità si attiva alla fine del ciclo di abbattimento in modo automatico (ciclo infinito). Fornisce maggiore tranquillità, in quanto non è necessario monitorare o regolare manualmente la temperatura dopo l'abbattimento. Inoltre, la temperatura viene mantenuta costante al livello preimpostato per il tempo necessario a preservare la qualità e le caratteristiche organolettiche degli alimenti. Garantisce, infine, una prolungata freschezza degli alimenti abbattuti, evitando sprechi e deterioramenti.
- **Velocità di abbattimento.** Questo **abbattitore professionale** è in grado di abbattere la temperatura degli alimenti **da 90°C a +3°C in 90 minuti**, in un processo di abbattimento positivo. Inoltre, in un processo di abbattimento negativo, può abbattere la temperatura degli alimenti **da 90° a -18°C in 240 minuti**. La resa di abbattimento è di **15 Kg**, mentre quella di surgelazione è di **10 Kg**.
- **Reggiteglie Bivalente.** La camera può ospitare **5 teglie/griglie GN 1/1 oppure 5 teglie/griglie EuroNorm 60x40**, rendendolo ideale anche per la pasticceria.
- **Display.** Il pannello elettronico integrato nell'abbattitore fornisce un'interfaccia intuitiva per un controllo preciso e un monitoraggio dettagliato delle operazioni. Portai risolvere tempestivamente eventuali problemi grazie ai messaggi di avvertimento che il display può comunicare. Grazie al **segnalatore di fine ciclo "Buzzer"**, sarai avvisato in modo chiaro e immediato quando il processo di raffreddamento è completato. Inoltre, il display offre funzionalità avanzate come la modalità gelato e la **modalità Frost Bust**, che permette di raggiungere temperature di abbattimento fino a **-40°C** per garantire la massima freschezza e qualità dei tuoi prodotti.
- **Piedini regolabili.** L'**abbattitore 5 teglie** comprende dei comodi piedini regolabili per modificare l'altezza della macchina in base alle tue esigenze.

Sfogliatrice elettrica con rulli in acciaio inox da 320 mm



DIMENSIONI

Dimensioni Esterne LxPxH
(mm) [L580xP480xH400 mm](#)

Lunghezza Rulli	320 mm
-----------------	--------

INFORMAZIONI GENERALI

Potenza Motore	370 watt
----------------	----------

Alimentazione	Monofase – 230V/1N/50 Hz
---------------	--------------------------

Struttura Esterna	Acciaio inox AISI 304
-------------------	-----------------------

Peso	52 kg
------	-------

Dimensioni imballo	77 × 52 × 58 cm
--------------------	-----------------

Frigorifero da Banco - 137cm - 3 Porte



Specifiche

Numero di articolo	09400435
Codice a barre (EAN)	8719324276542
Codice HS	8418501990
Larghezza (cm)	136.5
Profondità (cm)	70
Altezza (cm)	88
Peso (kg)	104
Larghezza interna (cm)	129.5
Profondità interna (cm)	59.5
Altezza interna (cm)	50
Altezza di lavoro (cm)	88
Volume netto (L)	218
Tipo di alimentazione	230V
Numero di spine	1
Potenza	230
Etichetta energetica	E
Livello di rumore (dB)	50 - 60
Sistema di raffreddamento	Raffreddamento statico con ventola
Temperatura più bassa (Celsius)	-2
Temperatura massima (Celsius)	10
Temperatura ambiente massima (Celsius)	32

Tipo di refrigerante	R290
Quantità di refrigerante	65g
Spessore dell'isolamento (cm)	3.5
Funzione di auto-sbrinamento	No
Tipo di display	Digitale
Illuminazione interna	No
Serratura	No
Materiale alloggiamento	Acciaio inossidabile
Tipo di modello	Modello a pavimento
Ruote	No
Ha i freni	No
Numero di porte	3
Per materiale	Acciaio inox
Tipo di porta	Porta a battente
Numero di griglie incluse	3
Dimensioni delle teglie e delle griglie	53 x 33.5
Griglie fisse	No
Dimensioni del contenitore GN	1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN

Descrizione Frigorifero da Banco

I dispositivi di raffreddamento di buona qualità sono indispensabili nella cucina professionale. Tutti gli alimenti non inscatolati o confezionati rimangono freschi più a lungo e conservano la loro qualità se vengono refrigerati da qualche parte, ad esempio in un buon frigorifero da banco. Il vantaggio è quello di avere un buon sistema di refrigerazione e uno spazio di lavoro funzionale con un piano d'appoggio in acciaio inox, ideale per preparare ingredienti freschi. Questo sistema di refrigerazione con ventola ha una capacità di 218 litri e dietro ognuna delle tre robuste porte in acciaio inox è presente un ripiano regolabile che consente di personalizzare la disposizione.

Sistema di raffreddamento intelligente

Grazie al ciclo di refrigerazione specializzato di questo frigorifero da banco, la formazione di ghiaccio è ridotta. È inoltre dotato di un evaporatore schiumato su tre lati. La temperatura di questo frigorifero da banco può essere impostata con il termoregolatore digitale in un intervallo compreso tra -2 e 10°C. Questo apparecchio professionale può essere utilizzato a una temperatura ambiente fino a 32°C. Inoltre, questo frigorifero da banco è dotato di un compressore Zanussi e utilizza il refrigerante R290, privo di CFC. L'apparecchio poggia su quattro piedini in gomma e può essere posizionato su quasi tutte le superfici. Questo frigorifero da banco viene fornito senza cassette, che possono essere ordinati separatamente.

Facile da pulire

L'interno e l'esterno di questo frigorifero da banco di lusso sono realizzati in acciaio inox liscio, il che lo rende molto facile da mantenere pulito. Per motivi di igiene, il frigorifero da banco deve essere pulito accuratamente e regolarmente. È possibile farlo utilizzando un panno umido, un po' di acqua calda e un detergente delicato. Questo apparecchio dovrebbe essere completamente sbrinato e pulito due o tre volte all'anno per garantire un funzionamento ottimale.

Caratteristiche

- Ciclo di raffreddamento unico per ridurre la formazione di ghiaccio
- Sistema di raffreddamento con ventola
- Isolamento protettivo compatto di 3,5 cm
- Controllo digitale della temperatura (Dixell)
- Refrigerante R290, privo di CFC
- Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304

Specifiche del prodotto

- Peso netto: 104 kg
- Capacità netta: 218l
- Dimensioni interne: L129,5 x P59,5 x H50cm
- Dimensioni esterne: L136,5 x P70 x H88cm
- Distanza tra i ripiani: 12,4 cm
- 230V / 50Hz / 1 fase 230W

Tagliere In Polietilene per Banco Frigo



Frullatore a Immersione - Bacchetta da 15 cm - 220 W



Specifiche

Numero di articolo	08400100
Codice a barre (EAN)	8720783979097
Codice HS	8509400000
Larghezza (cm)	41
Profondità (cm)	7
Altezza (cm)	7
Peso (kg)	1.28
Tipo di alimentazione	230V
Numero di spine	1
Potenza	220
Tipo di display	Digitale
Protezione da sovraccarico	Sì
Numero di velocità	8
Velocità minima (RPM)	4,000
Velocità massima (RPM)	8,000
Lunghezza dell'albero (cm)	15
Profondità di inserimento barra (cm)	12
Diametro piede (cm)	Ø6
Materiale alloggiamento	Acciaio inossidabile, Alluminio, Plastica

Descrizione Frullatore a Immersione

Questo piccolo frullatore a immersione ha una lunghezza di 15 cm e una profondità di inserimento di 12 cm. Ciò lo rende adatto sia alle cucine professionali che ai consumatori. Le sue dimensioni lo rendono facile da usare e non occupa troppo spazio quando viene riposto.

Purè, frusta e macina

Questo frullatore a immersione è multifunzionale. Può essere utilizzato per ridurre in purea sughi per pasta fresca o patate senza lasciare pezzi. È adatto anche per tritare verdure, frutta o carne in pezzi più piccoli o per montare la panna. Questo robot tuttofare è una vera e propria risorsa in ogni cucina. La profondità dell'asta di 12 cm è chiaramente indicata da una linea sul fusto. Assicuratevi di non inserirla più in profondità, perché l'umidità potrebbe penetrare nel motore e mandarlo in cortocircuito. Inoltre, assicuratevi che l'impugnatura non si inumidisca.

Otto velocità

Il potente motore di questo frullatore a immersione è dotato di 8 velocità regolabili. È possibile regolare facilmente la velocità con i pulsanti più e meno situati sul frullatore. Il display digitale mostra chiaramente la velocità selezionata. Sul lato dell'impugnatura si trova il pulsante di accensione/spegnimento. Premendo questo pulsante mentre si frulla, si frulla o si mescola, le lame ruotano. Quando si rilascia il pulsante, il frullatore si ferma immediatamente.

Modello ergonomico

Per lavorare in sicurezza, è essenziale poter impugnare il frullatore a immersione in modo corretto. Ecco perché questo frullatore è dotato di un'impugnatura ergonomica che si adatta perfettamente alla mano. L'impugnatura è dotata di un rivestimento in gomma che garantisce una buona presa del frullatore e impedisce che scivoli dalle mani. Il motore è dotato di un alloggiamento in plastica con fori di ventilazione per il rilascio del calore. Il motore è inoltre dotato di una protezione termica contro il sovraccarico.

Pulizia del frullatore a immersione

Pulire accuratamente il frullatore a immersione dopo ogni utilizzo è importante per evitare che rimangano residui di cibo sulle lame. Lasciare raffreddare il piede del frullatore, che si surriscalda durante l'uso. Riempire una ciotola con acqua e un detergente delicato e collocare il fusto del frullatore a immersione nella ciotola. Quindi, accendere brevemente il frullatore; in questo modo tutti i residui di cibo si staccheranno dalle lame. Scollegare il cavo di alimentazione e svitare il fusto. Pulire la base con un panno umido e asciugare accuratamente l'asta con un panno asciutto. Fare attenzione quando si asciuga l'apparecchio, poiché le lame sono molto affilate.

Caratteristiche

- Protezione da sovraccarico termico
- Asta in acciaio inox e alluminio
- Impugnatura antiscivolo
- Otto velocità regolabili
- Display digitale

Specifiche del prodotto

- Peso netto: 1,28 kg
- Velocità: 4.000 - 8.000 giri/min
- Profondità di inserimento dell'asta: 12 cm

- Diametro della base: Ø 6cm
- Dimensioni del dispositivo: L41 x P7 x H7cm
- 230V / 50Hz / 1 fase 220 Watt

Hendi pistola affumicatrice



Hendi pistola affumicatrice per affumicare e dare una aggiunta molto saporita ai tuoi piatti di carne, pesce e verdure, ma può anche creare un effetto wow quando servi.

Il fumo freddo è delicato per frutta e verdura delicata, senza cambiare la consistenza o la temperatura.

Un unico pulsante, la pistola affumicatrice ha 3 velocità e la ventola può anche girare all' inverso per aspirare aria.

La camera del ventilatore in alluminio funziona come un dissipatore di calore, raffreddando il fumo prima di espellerlo.

Il legno non richiede pre-ammollo prima di essere utilizzato.

Può essere utilizzato anche con tè o spezie.

Camera di combustione rimovibile con filtro a rete integrato.

Tubo flessibile in silicone (lungo 50 cm) per una facile iniezione di fumo in sacchetti e contenitori richiudibili.

Leggero con una comoda impugnatura che lo rende facile da usare con una mano.

Alimentato da una batteria al litio ricaricabile di 1000 mAh.

Molto completo, viene fornito con 3 maglie filtranti di ricambio, una pinzetta e un cavo di ricarica USB.

Frullatore Professionale da Bar con Capacità di 2 Litri e Regolatore di Velocità 1,5 kW



Caratteristiche del Frullatore Professionale BL008

- **Struttura resistente e funzionale.** Il frullatore a bicchiere professionale è dotato di una carcassa in plastica, elegante e durevole, con tappo sul coperchio per aggiungere ingredienti durante il funzionamento senza dover interrompere la preparazione. È quindi ideale per uso intensivo.
- **Lame in acciaio inox ad alte prestazioni.** Il coltello a 4 lame in acciaio inox assicura un taglio preciso e potente, perfetto anche per ingredienti più duri.
- **Capiente bicchiere in lexan trasparente.** In dotazione con questo frullatore professionale da bar troverai un bicchiere in lexan trasparente da 2 litri, perfetto per preparazioni di grandi quantità.
- **Microinterruttore di sicurezza.** Il sistema di sicurezza blocca automaticamente il funzionamento se il bicchiere non è correttamente inserito, garantendo un uso sicuro e affidabile.
- **Regolatore di velocità.** Permette di modulare la velocità in base alla consistenza desiderata, adattandosi a diverse esigenze di preparazione.
- **Tasto “Pulse” per massima potenza istantanea.** Ideale per ingredienti più resistenti o per raffinare la consistenza, offre una spinta extra di potenza quando necessario.

Dimensioni LxPxH (cm)	19 x 23 x 51
Peso Netto (kg)	4
N° Giri Motore (Rpm)	25000
Capacità Bicchiere (Lt - kg)	2 Lt

Dimensioni Imballo LxPxH (cm)	33 x 26 x 53
Peso Lordo (kg)	5

Alimentazione (V - Hz)	220 - 50/60
Potenza (W - HP)	1500

Teglia Inox GN 1/1 altezza 20-40-65



Bacinella Gastronorm in acciaio inox AISI 304 18/10 con bordo risvoltato

Larghezza 53 cm

Profondità 32,5 cm

Adatta per forni convezione/vapore o convezione con misura cremagliera 1/1 GN

Affettatrice Professionale Verticale Mod. Zirconia, Lama 30 cm, Protezione IP44, con Braccio Salumi, Monofase



Perché scegliere l'affettatrice professionale verticale di ChefLine?

- **Made In Italy.** L'affettatrice per salumi è interamente prodotta in una lega di alluminio (lega AlMg3) anodizzata, garantisce il contatto con gli alimenti e l'inattaccabilità da acidi e sali, offre un'elevata resistenza all'ossidazione. Tutte le minuterie sono fabbricate in acciaio Inox, la lama è in acciaio 100 Cr6 rettificata, cromata e temperata per assicurare un taglio netto e preciso del prodotto. Anche il parafetta è in acciaio Inox con incastro a baionetta. Le manopole sono in plastica ABS, idonea al contatto con gli alimenti. La linea arrotondata e priva di spigoli e viti in vista la rende più facile da pulire ed esteticamente più bella, inoltre, è dotata di copertura inferiore e di 4 piedini in gomma.
- **Interruttore isolato IP 44.** Si tratta di un componente progettato per la sicurezza e la protezione dell'utente durante l'utilizzo dell'affettatrice professionale. L'interruttore è protetto contro gli agenti esterni, come polvere e schizzi d'acqua. L'isolamento dell'interruttore impedisce il contatto diretto con i componenti elettrici interni, riducendo il rischio di scosse elettriche.
- **Perno scorrimento.** Il perno di scorrimento di questa affettatrice verticale è cromato rettificato e lappato, per aumentarne la resistenza alla corrosione e la scorrevolezza.
- **Boccole.** Le boccole di scorrimento dell'affettatrice professionale sono autolubrificanti, importanti per ridurre l'attrito tra le parti in movimento, utili a garantire un funzionamento fluido e preciso. Essendo autolubrificanti avranno minore necessità di manutenzione esterna.
- **Paracolpi.** I paracolpi sul carrello sono in gomma vulcanizzata, proteggono sia l'affettatrice che l'operatore da urti e danni accidentali. La gomma vulcanizzata è resistente e flessibile, assorbe l'impatto, è antiscivolo e previene i graffi, le ammaccature e le rotture. Il paracolpi aiuta a migliorare la stabilità del carrello durante l'utilizzo della macchina.
- **Facilmente smontabile.** Il coperchio supporto della vela è facilmente smontabile per pulire più facilmente la macchina e per il carico/scarico dei prodotti. Dotata di un estraattore lama di serie, utile a facilitare la rimozione della lama dalla macchina, per mantenere pulita più facilmente l'affettatrice per ristoranti.
- **Sistema di tenuta stagna.** Il sistema di tenuta stagna su puleggia è un dispositivo meccanico progettato per impedire la fuoriuscita di liquidi e detriti dalla puleggia della macchina. Utile alla sicurezza e alla manutenzione della macchina; il suo sistema con lama senza foro centrale è utile a facilitarne la pulizia.

- **Distanza lama-testa.** La distanza tra la lama e la testa dell'affettatrice verticale professionale è di 41 mm.
- **Motore monofase.** L'affettatrice professionale è dotata di un motore monofase da 220V.
- **Affilatoio.** L'affilatoio è dotato di una vaschetta inferiore di protezione. La vaschetta raccoglie le particelle metalliche generate durante l'affilatura, evitando che cadano sul piano di lavoro. Utile, inoltre, a proteggere l'operatore da possibili incidenti durante l'affilatura della lama.
- **Braccio stringi salumi.** L'affettatrice è dotata di braccio stringi salumi, per facilitare il processo di affettatura e garantire la sicurezza dell'operatore, evitando il contatto con la lama. La staffa del braccio è in alluminio, materiale leggero e resistente alla corrosione.
- **Spessore e superficie di taglio.** Lo spessore di taglio è di 2,9 cm e la superficie di taglio 22 cm.
- **Carrello.** Il carrello ha dimensioni 27,5 x 26 cm e il suo scorrimento è 27,5 cm.
- **Dimensioni.** L'affettatrice professionale di Chefline ha dimensioni 73 x 54 x 62 cm e un peso di 29 kg.

Dimensioni LxPxH (cm)	73 x 54 x 62
Dimensioni Imballo LxPxH (cm)	80 x 60 x 52
Lama (ø cm)	30
Peso (kg)	29

Alimentazione (V-Hz)	220 - 50
Assorbimento (W)	210
Spessore Di Taglio (mm)	29
Corsa Carrello (cm)	27,5

Rational iCombi Pro 6-1/1E - Forno elettrico combinato a vapore



Descrizione

Questo forno a vapore combinato lavora con voi, non dimentica nulla e si adatta automaticamente alle vostre esigenze. Tutto ciò che dovete fare è impostare il risultato desiderato. Rational iCombi si adatta quindi completamente alla ricetta. Anche l'umidità, la velocità dell'aria e la temperatura vengono regolate automaticamente. Tutto questo per garantire il miglior risultato. Anche se il prodotto è più freddo, lo sportello del forno viene aperto frequentemente e/o la bistecca è più spessa della precedente, otterrete sempre un risultato perfetto.

Numero di pasti al giorno: 30 – 100

Funzionamento intuitivo rinnovato

I comandi sono progettati per essere semplici, logici, rapidi e senza errori per qualsiasi chef.

iCookingSuite

Naturalmente, anche l'intelligenza di cottura è stata completamente riprogettata. L'abbiamo completamente riprogettata in iCookingSuite. Questo permette a iCombi di sapere esattamente come ottenere i migliori risultati, anche quando si decide di passare dal carico singolo a quello completo. Avrete sempre la completa libertà e, naturalmente, la flessibilità a cui siete abituati.

Responsabile della produzione

Utilizzando iProduction Manager, puoi pianificare la produzione e specificare quali prodotti possono essere preparati insieme. Vedrai che il resto del processo di preparazione procederà automaticamente.

HiDensityControl®

iDensityControl garantisce un clima perfetto nell'area di cottura. In combinazione con tutte le altre caratteristiche, questo si traduce anche in un aumento del 50% della produttività, una riduzione del 10% dei tempi di cottura e una riduzione del 10% dei consumi di energia e acqua rispetto ai modelli precedenti.

Pulizia intermedia.

Anche il programma di pulizia è stato completamente rinnovato. Ora è più veloce che mai. Hai bisogno di una pulizia rapida? Ora bastano solo 12 minuti.

WLAN

iCombi è inoltre dotato di Wi-Fi integrato. Questo consente di connettere iCombi a Internet senza interruzioni, consentendo di connettersi facilmente al computer o allo smartphone.

ConnectedCooking consente di utilizzare, programmare e leggere i dati di iCombi in modo semplice e rapido.

Partner ENERGY STAR®

Risparmiare energia nelle cucine professionali è importante. Ecco perché iCombi Pro è stato testato e certificato dal programma di certificazione più rigoroso.

iCombi Pro: breve spiegazione delle quattro funzioni.

iProductionManager

Il programma iProductionManager garantisce un utilizzo ottimale del tuo iCombi Pro.

Il sistema fa ciò consigliando quali piatti possono essere preparati contemporaneamente e quali modalità sono più adatte a tale scopo.

Successivamente, in qualità di utente, potrai selezionare la modalità corretta.

- Preparato il più velocemente possibile
- Pronti allo stesso tempo
- Con il minimo consumo energetico

iCookingSuite

iCombi Pro è dotato del ricettario più completo mai realizzato da Rational.

Imposta il risultato desiderato e iCookingSuite farà il resto. Se è necessario aprire lo sportello durante la cottura, il sistema regolerà automaticamente il tempo rimanente.

iDensityControl

iDensityControl garantisce un clima perfetto nella camera di cottura. In combinazione con tutte le altre caratteristiche, si traduce in una produttività superiore del 50% e in una riduzione del 10% dei tempi di cottura. Inoltre, iCombi Pro consente di risparmiare il 10% di energia e acqua rispetto alle precedenti versioni Rational.

Dimentica gli elettrodomestici salvaspazio e lascia che iCombi Pro faccia il resto. In meno di 1 m² circa. Carne, pesce, pollame, verdure e pasticceria. Alla carta, catering, servizio di consegna e ristorazione informale. Elevata produttività grazie alla collaborazione di assistenti intelligenti. Con una potente circolazione dell'aria e una deumidificazione, iDensityControl genera il 50%* di produttività in più con tempi di cottura ridotti di circa il 10%*. Garantisce inoltre risultati costanti e uniformi. Allo stesso tempo, il concetto operativo intuitivo offre il massimo livello di supporto all'utente e un rischio di errori ridotto. Così la produzione può semplicemente continuare.

Sistema iCare

Il sistema di pulizia di iCombi Pro garantisce una rapida pulizia intermedia. Questa pulizia richiede solo 12 minuti e garantisce che il CombiSteamer sia pronto all'uso in tempi rapidi per la prossima deliziosa pietanza. A fine giornata, il sistema iCare assicura una pulizia accurata della macchina, così che sia pronta all'uso il giorno successivo.

I tuoi vantaggi:

- Preparazione di cibo di qualità eccellente in qualsiasi momento.
- Facile da usare anche per il personale temporaneo
- Costi operativi minimi
- Non è richiesta alcuna pulizia manuale

Tavolo Armadiato Riscaldato INOX AISI 304 Profondità 60 Cm Con Alzatina



Caratteristiche del tavolo riscaldato armadiato in acciaio inox AISI 304

- É dotato di un piano di appoggio intermedio, raddoppiando così la superficie sulla quale posizionare i piatti caldi.
- L'unità riscaldante singola riscaldereà entrambe le camere a una temperatura che potrà essere regolata da 30°C a 90°C.

Caratteristiche aggiuntive

Potenza Elettrica: 2500 W

Alimentazione: V 230 / 1 / 50 Hz;

Temperatura Max: 90°C.

Spessore Acciaio Top Tavoli 0,8 mm

Spessore Acciaio Gambe Tavoli 1 mm

Spessore Acciaio Strutture 0,8 mm

F. DICK | SM-130 - Levigatrice a nastro umido



Vantaggi del prodotto

- Il nastro di affilatura lungo può essere utilizzato per applicare rapidamente e delicatamente un nuovo smusso coronato ed eliminare i danni al tagliente
- Raffreddamento ad acqua: Impedisce il surriscaldamento del tagliente e lega la polvere di macinazione
- Prestazioni di affilatura: Completa riaffilabilità dell'intera lama

Versione

- Levigatrice a nastro umido
- Colore: Rosso
- Ideale per coltelli manuali, coltelli da macchina e utensili
- Il braccio di levigatura a nastro è regolabile in continuo e può quindi essere adattato a tutti gli ambienti di lavoro
- Regolazione del cinturino con regolazione fine
- Efficiente, sicuro e facile da usare
- Motore a bassa rumorosità e basse vibrazioni
- Nastro abrasivo e disco di lucidatura facilmente sostituibili

Qualità

- Design compatto e robusto

Connessione

- Potenza: 400 Watt
- Alimentazione elettrica: 230V / 1N/PE / 50 Hz

Dimensioni

- Dimensioni esterne L x P x A: 495 mm x 460 mm x 385 mm

- **Nastro abrasivo: 1.000 mm x 50 mm**
- **Disco di lucidatura in feltro: 200 mm x 25 mm**

- **Dimensioni**

Larghezza	495 mm
Profondità	460 mm
Altezza	385 mm

- **Dettagli**

Colore	Rosso
Giri al minuto	1.500
Nastro abrasivo	1.000 mm x 50 mm
Disco di lucidatura in feltro	200 mm x 25 mm

- **Valori di connessione**

Potenza	400 Watt
Tensione	230V
Frequenza	50 Hz
Fase(i)	1N/PE

Set: piastra a induzione 3500W + pentola Ø16 cm+ padella Ø28 cm



Il Set HENDI: Piastra a Induzione 3500W + Pentola + Padella è la soluzione ideale per chi cerca prestazioni eccellenti e praticità in cucina. Questo set completo include una piastra a induzione potente e versatile, abbinata a una casseruola e una padella in acciaio inox, perfette per ogni tipo di preparazione culinaria. La piastra a induzione da 3500W offre una potenza regolabile su 31 livelli, da 500W a 3500W, per soddisfare tutte le esigenze di cottura. La sua superficie in vetro nero opaco, unita al design elegante con alloggiamento in acciaio verniciato a polvere, non solo garantisce resistenza, ma rende anche la piastra un elemento di stile moderno per la cucina. La casseruola e la padella in acciaio inox sono dotate di un fondo sandwich a tre strati (acciaio inossidabile, alluminio, acciaio inossidabile), che permette una distribuzione uniforme del calore. La casseruola ha un diametro di 16 cm e una capacità di 1,5 litri, mentre la padella, con un diametro di 28 cm, è ideale per frittture e cotture rapide. La pulizia di questo set è semplice e pratica, grazie alle pentole lavabili in lavastoviglie, che rendono la manutenzione ancora più comoda. La piastra a induzione è altrettanto facile da mantenere, assicurando una cucina sempre in ordine. Per garantire sicurezza e durata nel tempo, la piastra è dotata di una protezione contro il surriscaldamento. È compatibile con pentole dal diametro compreso tra 120 mm e 260 mm e supporta un carico massimo di 20 kg, adattandosi a diverse dimensioni di utensili da cucina. Infine, il set è versatile e adatto a tutte le fonti di calore, inclusi i forni fino a 200°C, con una classificazione impermeabile IPX3. Questo lo rende perfetto per ogni tipo di esigenza culinaria, dalla semplice cottura al riscaldamento fino alla preparazione di piatti più complessi. Dimensioni: 320x395x(h)95 mm Potenza: 3500 W Voltaggio: 220-240 V

Perfetta sfoglina: Spianatoia in tiglio + Mattarello in faggio + Raschia per pasta fresca



Per realizzare la pasta all'uovo fatta a mano occorre avere un asse o tagliere grande da pasta in legno di tiglio stagionato, un mattarello lungo unico fisso adatto alla distesa dell'impasto all'uovo e una raschia che vi permette di pulire il tagliere, dividere e lavorare l'impasto all'uovo.

Questo set include:

- n. 1 Asse da pasta in legno di tiglio con dimensione 100 x 60 cm. Spessore 2 cm.
- n. 1 Mattarello manico unico fisso in legno di faggio con lunghezza 70 cm. e diametro 4 cm.
- n. 1 Tagliapasta - Raschia flessibile in acciaio inox con dimensione cm. 12 x 9,5

L'asse in legno di tiglio garantisce lunga durata alla vostra spianatoia, assorbe meno umidità, poichè poco poroso e dalla fabbrica viene selezionato legno stagionato, che evita rigonfiamenti o possibilità che la spianatoia si deformi con il tempo.

Valigetta Master Student - Il Kit Essenziale per il Futuro Chef di Sanelli Ambrogio



Valigetta Master Student - Il Kit Essenziale per il Futuro Chef Sei uno studente di una scuola alberghiera che sogna di diventare un grande chef? La Valigetta Master Student è pensata appositamente per te. Questo set completo racchiude tutto ciò di cui hai bisogno per affrontare le tue sfide in cucina con gli strumenti giusti, dalla preparazione base fino alle tecniche avanzate. Cosa include la valigetta? - 2 spelucchini lama curva e diritta: Ideali per lavori di precisione e per sbucciare frutta e verdura. (cm. 7 e cm. 11 di lama) - 1 coltello disosso lama larga: Perfetto per separare la carne dalle ossa con facilità e precisione. (cm. 16 di lama) - 1 coltello da filettare: Progettato per ottenere filetti di carne e pesce impeccabili. (cm. 22 di lama) - 1 coltello trinciante da cuoco: Il cuore della tua cucina, versatile e indispensabile per ogni preparazione. (lama cm. 24) - 2 pinze multiuso: Essenziali per maneggiare con cura gli alimenti e perfezionare l'impiattamento. (pinza a gomito cm. 20 in acciaio inox e cm. 30 in acciaio inox con punta larga) Perché scegliere la Valigetta Master Student? - Qualità professionale Made in Italy: Tutti i coltelli e le pinze sono firmati Sanelli Ambrogio, un marchio sinonimo di eccellenza e resistenza. - Design ergonomico: Impugnature antiscivolo e confortevoli, ideali per lavorare in sicurezza anche durante le sessioni più intense. - Praticità e ordine: La valigetta compatta ti permette di trasportare tutto il necessario in modo organizzato e professionale, facendoti sentire un vero chef già sui banchi di scuola. Non è solo un set di strumenti, ma il tuo primo passo verso una carriera culinaria di successo. Preparati al meglio per i tuoi studi e inizia a costruire il tuo futuro con la Valigetta Master Student!

Valigetta professionale completa di coltelli Victorinox, Microplane, Termometro



Valigetta professionale con 18 posizioni completa di tutta la strumentazione necessaria per lo chef professionista.

Tutti gli accessori presenti nella valigetta permettono la lavorazione di pesce, carne, verdure e alcuni lavori di pasticceria.

Potete trovare:

- Spelucchino cm. 6
- Spelucchino cm. 8
- Pelapatate, pelapomodori lama seghettata
- Disosso largo cm. 12
- Disosso stretto cm. 12
- Filettare flessibile cm. 18
- Spatola cuoco a spalmare cm. 22
- Coltello Cucina cm. 22
- Coltello Cuoco cm. 25
- Coltello francese affettare cm. 23
- Coltello panettiere cm. 26
- Acciarino cm. 13
- Microplane agrumi/limone taglio fine
- Termometro tascabile -40 +250° Lunghezza totale cm. 20,5
- Pinza acciaio inox per carne, pesce e verdure punta larga cm. 30
- Pinza acciaio inox per spinare il pesce

Gourmet Kitchen Set: 6 pentole per induzione e 4 coperchi XD Swiss Diamond



Con questo set Gourmet Kitchen ad induzione di alta qualità, avrai tutte le pentole di cui la tua cucina potrebbe aver bisogno. Ogni pezzo presenta l'ultimo e più avanzato rivestimento rinforzato con diamante di Swiss Diamond. La nuova formula antiaderente XD contiene il 20% in più di diamanti rispetto al precedente rivestimento Swiss Diamond HD. Per questo motivo, ogni pezzo è più efficiente, con maggiori proprietà di rilascio del cibo e conducibilità termica. Il rivestimento antiaderente sicuro e privo di PFOA è estremamente facile da pulire, rendendo più piacevole il tuo tempo in cucina. La resistente struttura in alluminio pressofuso garantisce un corpo robusto che durerà per anni. Inoltre, se stai cercando di preparare pasti più sani per te e i tuoi cari, questo set è un ottimo primo inizio. Il rivestimento Swiss Diamond XD Induction è progettato per essere utilizzato con poco o nessun olio o burro, rendendo ogni piatto più leggero. Questo Gourmet Kitchen set contiene: Padella ad induzione da 20 cm. Padella ad induzione con coperchio da 24 cm. Casseruola con 1 manico ad induzione con coperchio D. 18 cm. Capacità 2,1 Litri Casseruola con 1 manico ad induzione con coperchio D. 20 capacità 3,2 Litri (il coperchio si adatta a una padella da 20 cm) Padella per sauté ad induzione aperta da 28 cm. Capacità 4,1 Litri Pentola con coperchio a induzione diametro 28 cm. capacità 8,3 Litri (il coperchio si adatta a una padella da 28 cm) Le pentole Swiss Diamond XD sono prodotte in Svizzera. Swiss Diamond utilizza la tecnologia più recente per produrre pentole di altissima qualità oggi sul mercato. Realizzata con il 20% in più di veri cristalli di diamante nel rivestimento, la gamma XD offre un'esperienza duratura, efficiente dal punto di vista energetico e salutare durante la cottura. Premiato con il vincitore della medaglia d'oro per l'International Exhibition of Inventions, XD è progettato con una base in alluminio e una superficie di cottura senza rivetti per una protezione superiore contro i batteri. Inoltre, Swiss Diamond utilizza un manico ergonomico con un rivestimento antifiama che rende questa gamma sicura fino a 260 gradi. Questo innovativo rivestimento antiaderente XD fornisce una distribuzione uniforme del calore, con un aumento del 40% della durata e del rilascio di cibo, nonché una maggiore "aspettativa di vita" antiaderente rispetto a qualsiasi altra gamma di pentole.

Set 9 elementi: mestoli, schiumarole, spatole, forchettone e cucchiaio per cucina in acciaio inox



Allestite velocemente la vostra cucina con questo set completo di mestoli, schiumarole, spatole, forchettone e cucchiaio in acciaio inox con spessore 1,5 mm. Nel set troverete: n. 1 Mestolo D. 6 cm. lunghezza cm. 32 capacità 0,05 litri (527108) n. 1 Mestolo D. 9 cm. lunghezza cm. 39 capacità 0,18 litri (527207) n. 1 Mestolo D. 10 cm. lunghezza cm. 42 capacità 0,21 litri (527306) n. 1 Schiumarola D. 9 Lunghezza cm. 31 (528105) n. 1 Schiumarola D. 11,5 Lunghezza cm. 37 (528204) n. 1 Spatola scanalata Lunghezza cm. 35,5 (526118) n. 1 Spatola Lunghezza cm. 35,5 (526118) n. 1 Forchettone Lunghezza cm. 35 Larghezza cm. 3,5 (526200) n. 1 Cucchiaio grande Lunghezza cm. 32,5 (526309)

Spatola in gomma - leccapentole in PA Plus di Paderno



Ideale per spalmare e stendere creme e mousse.

Paletta resistente fino a 220 °C, progettata in poliammide con fibra di vetro. Ideali per l'uso con antiaderenti, ottimo in pasticceria con bastardelle o per recuperare impasti morbidi. Lavabile in lavastoviglie, sterilizzabile.

Ciotola in acciaio inox con fondo piatto Ø 24 cm / 20 cm / 16 cm



Questa ciotola da pasticceria è uno strumento indispensabile in ogni cucina.

Realizzata in acciaio inossidabile extra-spesso, è dotata di una base piatta che garantisce una perfetta stabilità durante la preparazione.

Il bordo semicircolare aperto consente una presa comoda e facilita la pulizia.

Ideale per mescolare, sbattere, conservare o mettere da parte gli ingredienti, questa ciotola è conforme alle norme NF in materia di igiene alimentare.

Lavabile in lavastoviglie per una facile manutenzione.

Trio fruste: piccola, media, grande



Tre fruste in acciaio inox, leggere e ben bilanciate per risolvere tutti gli usi in cucina, dalle piccole emulsioni agli impasti più voluminosi.

Piccola frusta per uova Lunghezza totale cm. 21 Frusta cm. 8

Frusta a molla per emulsioni Lunghezza totale cm. 26 Frusta cm. 5

Frusta grande 6 fili Lunghezza totale cm. 27,5 Frusta 14,5

Termometro digitale per arrosti



Termometro digitale in grado di monitorare la temperatura ottimale per la preparazione della carne. Adatto per forno o grill e ideale anche per la cottura a bassa temperatura

- **Display a colori, retroilluminato con tasti a sensore**
- **Allarme al raggiungimento della temperatura**
- **Supporto magnetico per il fissaggio**
- **Sonda in acciaio Inox**
- **Campo di temperatura: - 30°C a 300°C**
- **Alimentazione: batterie 2 x 1,5V AAA (non incluse)**
- **Dimensione: 72 x 25(49) x 72 mm**
- **Peso: 67 gr**

High precision stainless steel kitchen scale 1 g. 10 Kg.



**Bilancia da cucina inox alta precisione 1 g. 10 Kg. con suddivisione: 1 grammi. Piattaforma in acciaio inox
Display: LCD 5,8 x 2,6 cm Unità di peso: g, ml, lb:oz Incluso: Manuale distruzione, 2 x batterie 1,5V AAA
incluse Particolarità: funzione tara, spegnimento automatico, indicazione batteria scarica, indicazione
sovraccarico Dimensioni: 21,4 x 16,5 x 1,4 cm.**

Contenitore per condimenti

ABS - Product Size 49,0 cm x 15,0 cm - h 9,0 cm



Paderno Articoli Cucina e Pasticceria Contenitore per condimenti - 49,0 cm x 15,0 cm - h 9,0 cm

Il portacondimenti Paderno è ideale per avere a portata di mano molteplici ingredienti, rispondendo efficacemente alle esigenze di professionisti e appassionati gourmand.

- **Dotato di 4 vaschette adatte per conservare guarnizioni bar, ingredienti per insalata, macedonie, condimenti per hamburger, hot-dog, omelette e sushi.**
- **Disposto sul piano di lavoro fornisce un comodo accesso agli ingredienti, permettendo una perfetta organizzazione della cucina. I piedini antiscivolo garantiscono stabilità durante l'utilizzo.**
- **Il coperchio garantisce l'igiene, proteggendo da polvere e umidità. Dopo l'uso le vaschette si possono comodamente riporre in frigorifero e sono lavabili in lavastoviglie.**
- **Materiale: ABS. Dimensioni: 49x15 cm. Altezza: 9 cm.**

Tortiera in silicone Diametro 24 cm.



La tortiera in silicone antiaderente garantisce una perfetta sformatura di torte sia da forno che semifreddi e stimola la creatività ispirando sempre nuove esperienze culinarie e di sicuro successo.

Dimensione: Ø 240 h 42 mm Volume: 1,7 l

Cerchio anello microforato per crostate in acciaio inox cm.24 h.3,5cm



Cerchio in acciaio inox 18/10 microforato ideale per CROSTATE e PAN DI SPAGNA perfetti!!

I fori presenti sul bordo permettono una cottura uniforme e omogenea dell'impasto, eliminando bolle d'aria e imperfezioni all'interno della preparazione.

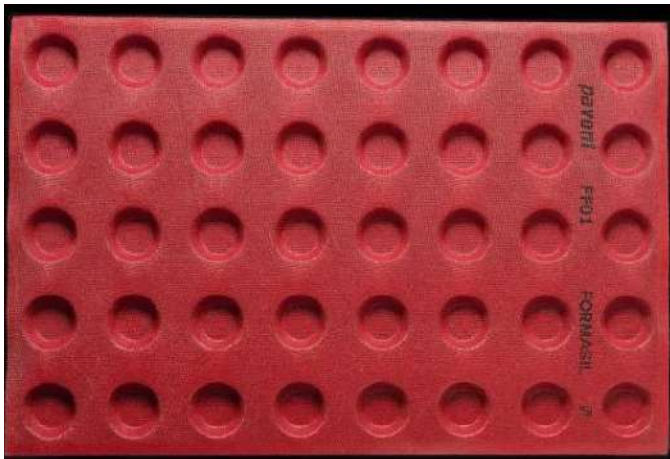
Utilizzato nella pasticceria moderna, per creare dolci lineari e dall'aspetto elegante, in quanto con questo strumento sarà possibile cuocere soltanto il "contenitore" di frolla (senza marmellate, conserve o altro) per poi farcirle in un secondo momento.

Stampo in silicone Semisfera 24 impronte Ø 70 x h 40 mm - vol.120 ml



Stampo Pavoflex in silicone semisfera 600 x 400 mm - 24 impronte Ø 70 x h 40 mm - vol.120 ml.

Stampo microforato FORMASIL 600 x 400 mm forme tonde



Tappeto da cottura in silicone microforato



Tappeto da cottura professionale in silicone microforato con anima in fibra di vetro Micromat, utilizzabile in fase di cottura o di surgelazione, per svariati prodotti da pasticceria come biscotti, éclair, impasti di cottura, pane, ecc.

I micro-fori permettono al calore di trasmettersi in modo uniforme su tutto il prodotto, garantendo una cottura ottimale delle superfici inferiori e superiori.

Il tappeto da cottura in silicone è lavabile in lavastoviglie, antiaderente e antiscivolo.

Misure del prodotto: 38,5x58,5cm o 38,5x28,5cm

SET 12 pz. BOCCHETTE DECORATIVE GRANDI IN PLASTICA

Kit Confezione Di 12 Pezzi Bocchette Per Decorazione In Polipropilene. Tipologie: 4 Bocchette A Stella Cm.1 1,3 1,5 1,7; 4 Bocchette Rotonde Cm.1,3 1,5 1,7 1,9; 4 Bocchette Decorative Miste: A Foglia, Doppio Foro, Con Scanalatura, A Rosa. Lunghezza Cm.6



Tagliapasta Coppapasta 14 pezzi forma anello liscio



Tagliapasta in banda stagnata ideale per il taglio di qualsiasi pasta. Varie dimensioni per i 14 pezzi con diametro massimo 11,8 cm. Altezza cm. 3

Macina Sale, Pepe, Spezie e Semi di lino Kyocera regolabile colore BIANCO



Questa macina di Kyocera con meccanica in ceramica, regolabile, garantisce ottimo aroma e perfetta taglieria nel tempo.

Ottima per sale, pepe e spezie, grazie alla regolazione della lama garantisce la macinatura anche dei semi di lino, permettendo di inserirli con facilità in insalate o nello yogurt, nel muesli della prima colazione o in tanti piatti della vostra cucina, garantendo il facile consumo e il perfetto assorbimento delle sue proprietà nel nostro organismo.

Design e ottima ergonomia nel colore blu trasparente.

Dimensioni: Diametro 6,2 cm. Altezza 15,6 cm.

Materiale: Vetro e plexiglass BIANCO

Pennello piatto per burro e grassi in silicone, HENDI, 220x32mm



Fabbricatore di Ghiaccio Per Bar Cubetto Cavo 35 kg - Raffreddamento ad Acqua



Caratteristiche dei fabbricatore di ghiaccio a cubetto cavo mod. CHGC3512W

- **Made in Italy.** Il produttore di ghiaccio professionale è realizzato con materiali di alta qualità, interamente in Italia. Si compone esternamente in acciaio Inox, mentre internamente in ABS termoformato.
- **Risparmio energetico.** L'ottimo isolamento termico dello sportello a scomparsa, in poliuretano di 3 cm, garantisce il massimo risparmio energetico.
- **Temperatura ambientale.** Indica che il fabbricatore di ghiaccio professionale è progettato per operare efficacemente in un ambiente con una temperatura ambientale massima di 43°C e con utilizzo di una temperatura dell'acqua di 32°C.
- **Gas.** In questo fabbricatore viene utilizzato il Gas R290.
- **Ghiaccio.** Questa macchina per ghiaccio professionale produce ghiaccio a cubetto vuoto e trasparente, di forma tronco-conica e che si sciolgono lentamente nei drink, non alterandone il gusto. La formazione del ghiaccio avviene tramite l'aspersione dell'acqua su di un evaporatore orizzontale in rame.
- **Evaporatore orizzontale.** L'evaporatore del fabbricatore di ghiaccio per bar è composto da scodelline in rame tronco-coniche rivolte verso il basso. Il cubetto di ghiaccio si forma tramite un sistema di ugelli che nebulizza l'acqua all'interno della vasca creando una pioggia sottile che ricopre le pareti fredde. Quest'acqua nebulizzata si congela rapidamente sulle pareti fredde della vasca, formando una sottile lastra di ghiaccio che mano a mano si ispessisce.
- **Raffreddamento ad acqua (standard).** Il sistema di raffreddamento ad acqua utilizza acqua fredda per raffreddare l'evaporatore.
- **Raffreddamento ad aria (su richiesta).** Il sistema di raffreddamento ad aria utilizza un ventilatore per convogliare aria fredda attorno all'evaporatore, rende l'installazione facile e veloce.
- **Regolazione stagionale.** I comandi dell'evaporatore e del contenitore posizionati all'interno della scocca permettono di regolare il funzionamento della macchina nella stagione estiva e in quella invernale.
- **Produzione giornaliera.** Il fabbricatore produce 35 Kg di ghiaccio nell'arco di 24 ore, con una capacità di immagazzinamento di 12 Kg.
- **Sgocciolatoio anteriore.** Lo sgocciolatoio presente posto sulla parte anteriore della macchina, utile a raccogliere l'acqua in eccesso.
- **Comandi elettromeccanici.** I comandi elettromeccanici e la barra spruzzante facilmente estraibile facilitano la manutenzione e gli interventi tecnici.

- **Dimensioni.** La larghezza del fabbricatore per il ghiaccio è di 45 cm, la profondità è di 54,5 cm e l'altezza è di 69 cm. La macchina deve essere posizionata in un'area con adeguato spazio e ventilazione.
- **Inattività.** In caso di inattività, se durante il periodo invernale si voglia mettere in disparte l'apparecchio, si dovrà: togliere l'alimentazione elettrica alla macchina agendo sull'interruttore e staccare successivamente la spina della presa; chiudere il rubinetto di alimentazione idrica; eseguire un'accurata pulizia e sanitizzazione dell'apparecchiatura; e svuotare il corpo della pompa soffiando, con aria compressa, nel tubo di adduzione dell'acqua verso gli spruzzatori.

Dimensioni (LxPxH) cm	45 x 54,5 x 69
Dimensioni Imballo (LxPxH) cm	51 x 60 x 85
Produzione In 24h (kg)	35
Peso Netto (kg)	37
Peso Con Imballo (kg)	43
Capacità Contenitore (kg)	12

Sistema di raffreddamento	Acqua (Aria su richiesta)
Potenza Assorbita (W)	230
Cubetti per ciclo	20
Alimentazione (V-Hz)	220 - 50
Gas Refrigerante	R290
Grammatura Cubetto (gr)	21

Macchina Professionale Per Gelato - Mantecatore Verticale Staf59 Mastergel BFM10



- La Macchina Professionale Per Gelato - Mantecatore Verticale Staf59 Mastergel BFM10 è la soluzione ideale per le esigenze di ristoranti, bar, pasticcerie, panifici e attività professionali in genere. Coniuga facilità di utilizzo con prestazioni elevate. Caratteristiche principali:
- Produzione Gelato Oraria: 10 Litri/H
- Dimensioni: 435x564x1070 mm
- Potenza: 1100 W
- Peso: 66 kg
- Volt: 230V~50Hz

Dettagli tecnici

- Produzione oraria lt: 10
- Produzione oraria: 9 kg/h
- Disposizione: Verticale
- Condensazione: Aria
- Dimensioni LxPxH: 435x520x1070 mm
- Peso netto: 66 kg
- Produzione min per ciclo: 1,5 lt
- Produzione per ciclo: 2,6 lt
- Miscela introdotta ciclo: 1-2 lt
- Miscela introdotta ciclo Kg: 1,15/2,3
- Tensione: 230v-50Hz
- Potenza: 1100 w

Lavastoviglie a capot elettronica cestello cm. 60x50 - H. massima 40 cm.



LAVASTOVIGLIE / LAVAPIATTI A CAPPOTTA ELETTRONICA IN ACCIAIO INOX
MOD. X150E
ALIMENTAZIONE TRIFASE
SISTEMA CONTROLLO ELETTRONICO GESTIONE LAVAGGIO
PASSAGGIO UTILE ALTEZZA MASSIMA cm 40
CESTO cm 60x50 - CICLO (sec) 60/90/120/240
DOSATORE DI DETERGENTE E BRILLANTANTE REGOLABILE
CAPACITA' LAVAGGIO PIATTI N. 22 pz. ø 32
Dimensione cm L 72 x P 77 x h 190

LAVASTOVIGLIE / LAVAPIATTI A CAPOTTA ELETTRONICHE
IN ACCIAIO INOX

Lt. cesta pane: 60

MOD. X150E

N° teglie (GN 1/1, 60x40): 4 pz.

Dosatore di brillantante 0,3lt/h regolabile di serie

Girante in acciaio Inox ø 30

Dosatore di detergente 3lt/h regolabile di serie

Resistenza vasca: 4,5 kW

Utilizzo di cesti tondi senza supporti

Capacità vasca: 37 Lt.

Iniettore Inox detergente saldato sulla vasca

Resistenza boiler: 9,0 kW

Valvola DVGW

Capacità boiler: 7,3 Lt.

Velocità di rotazione girante di risciacquo regolabile

Potenza pompa (kW/Hp): 1,64/2,2

Nuovo gruppo filtrante per aspirazione e scarico

Potenza totale/corrente (kW/A): 10,64/16

Getti di lavaggio stampati

Tensione alimentazione standard (V/Hz):
V400/3+N+T 50/60Hz

Termostop regolabile di serie

Alimentazione acqua consigliata: +55°C

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Consumo acqua per ciclo a 2 bar Lt. 2,0

Norma CE

DOTAZIONE DI SERIE:

Dim. cm L 72 x P 77 x h 190

Dim. cesto cm L 60 x P 50 x h 10

Ciclo lavaggio (sec): 60/90/120/240

N° cesti/ora: 60/40/30/15

Capacità lavaggio piatti n. 22 pz. ø 32

Diam.max piatto cm 40

H massima pentola cm 39,5

N. 1 cesto vassoi 10/12 posti Dim. cm 50x60x10

N. 1 cesto bicchieri Dim. cm 60x50x10

N. 1 cesto 22 piatti Dim. cm 60x50x10

N. 1 portaposate 8 posti

Funzione AUTOCLEAN: ciclo di autopulizia ad ogni spegnimento

Addolcitore non di serie

Tritacarne con Grattugia Professionale Monofase MiniChef 12



Caratteristiche del tritacarne e grattugia professionale MiniChef 12

- **Made in Italy.** Realizzato con struttura in alluminio anodizzato, resistente e facile da pulire, questo tritacarne combinato è progettato per un uso professionale intensivo.
- **Motore.** MiniChef 12 è equipaggiato con un motore ventilato da 0,5 Hp, abbinato a un motoriduttore con ingranaggi a bagno d’olio che ne alleggerisce il carico e garantisce maggiore durata nel tempo.
- **Vaschetta.** Il tritacarne e grattugia professionale è dotato di una vaschetta comoda e capiente per lavorare pane, formaggi e altri ingredienti, ottenendo sempre una grana fine e uniforme.
- **Sicurezza garantita.** La grattugia professionale è dotata di due microinterruttori di sicurezza, uno sulla vaschetta di raccolta formaggio e uno sulla leva, che impediscono l’avvio del macchinario se la leva non è abbassata e se la vaschetta non è correttamente posizionata.
- **Facilità di pulizia.** Il rullo e la bocca del tritacarne-grattugia sono facilmente smontabili, facilitando una pulizia accurata e rapida.
- **Cassetto contenitore.** Nella parte inferiore della macchina è presente un pratico cassetto porta-accessori, ideale per riporre la piastra e il coltello in acciaio inox.
- **Dimensioni compatte.** MiniChef 12 misura 52 cm di larghezza, 19 cm di profondità e 45,2 cm di altezza, risultando perfetto anche in spazi ridotti.

Dimensioni A (cm)	27,5
Dimensioni B (cm)	19
Dimensioni C (cm)	52
Dimensioni D (cm)	36,6

Dimensioni E (cm)	10
Dimensioni F (cm)	57,4
Dimensioni G (cm)	45,2
Piastra in dotazione (ø mm)	6

Alimentazione (V - Hz)	220 - 50
Potenza (W - Hp)	370 - 0,3
Produzione/h tritacarne (Kg/h)	85
Peso netto (Kg)	21,5
Peso lordo (Kg)	25

Pensile In Acciaio Inox AISI 304 Porte Scorrevoli Con 2 Ripiani Altezza 100 cm



Caratteristiche pensile in acciaio inox AISI 304

Il pensile ha una profondità di 40 cm e un'altezza di 100 cm.

Spessore acciaio delle strutture: 0.8 mm.

Set piatti ceramica linea gourmet Piatto FONDO diametro cm. 23 confezione 6 pezzi

Set piatti ceramica linea gourmet Piatto PIANO diametro cm. 31 confezione 4 pezzi

Set piatti ceramica linea gourmet Piatto FONDO diametro cm. 27 confezione 4 pezzi

Set piatti ceramica linea gourmet Piatto PIANO diametro cm. 23 confezione 6 pezzi

Set piatti ceramica linea gourmet Piatto PIANO diametro cm. 27 confezione 6 pezzi



