

elframo®



2023

WASH

LISTINO PREZZI • LAVASTOVIGLIE PROFESSIONALI

TARIF • LAVE-VAISSELLE INDUSTRIELS

LISTA DE PRECIOS • LAVAVAJILLAS INDUSTRIALES

elframo®

*L'azione è la chiave fondamentale
per il successo.*

Pablo Picasso



L'action est
la clé fondamentale
de tout succès.

[Pablo Picasso]

La acción es
la clave fundamental
para cualquier éxito.

[Pablo Picasso]

PRODUTTORI DI LAVASTOVIGLIE E FRIGGITRICI PROFESSIONALI DAL 1968



Elframo Spa, azienda leader nella produzione di lavastoviglie e friggitrice professionali, nasce nel 1968 a Bergamo come piccola realtà artigianale e negli anni cresce sempre più fino a diventare una solida realtà produttiva fortemente orientata all'export. Oggi il marchio Elframo è presente in oltre 50 Paesi a livello globale ed è conosciuto come sinonimo di tradizione e qualità.

L'obiettivo principale dell'azienda è quello di migliorare il mondo della ristorazione collettiva, attraverso sistemi e soluzioni che mettano al centro la qualità della materia prima, l'attenzione ai dettagli, la massima efficienza energetica e la praticità d'utilizzo.

La gamma prodotti è ampia ed articolata e include sistemi e soluzioni dedicate al lavaggio delle stoviglie e alla frittura di diverse tipologie di cibi.

Le lavastoviglie professionali includono modelli sottobanco e modelli a capot. Completano la linea le lava utensili, le lavastoviglie a cesto trascinato e le lavastoviglie a nastro.

Le friggitrice professionali si articolano in diverse linee che variano in funzione dell'alimentazione, elettrica o a gas, e dei comandi, elettromeccanici o elettronici.

La qualità dei materiali e dei processi, l'estrema cura per ogni dettaglio e la ricerca costante d'innovazione, unite all'ascolto meticoloso delle esigenze dei clienti fanno di Elframo un marchio riconosciuto in tutto il mondo.

PERCHÉ SCEGLIERE UNA LAVASTOVIGLIE A MARCHIO ELFRAMO • POURQUOI CHOISIR UN LAVE-



UNA TRADIZIONE DI LUNGA DATA

Oltre 50 anni di esperienza nella progettazione e nella realizzazione di soluzioni di lavaggio professionale, con una forte conoscenza del mercato. Una gamma prodotti che si è evoluta nel tempo per meglio adattarsi all'evoluzione del mercato.

UNE TRÈS LONGUE TRADITION

Plus de 50 ans d'expérience dans la conception et la réalisation de solutions de lavage professionnelles, avec une grande connaissance du marché. Une gamme de produits qui a évolué au fil du temps pour mieux s'adapter aux exigences du marché.

UNA LARGA TRADICIÓN

Más de 50 años de experiencia en el diseño y realización de soluciones de lavado profesional, con un fuerte conocimiento del mercado. Una gama de productos que ha evolucionado en el tiempo para adaptarse a la evolución del mercado.



LA QUALITÀ 100% MADE IN ITALY PRIMA DI TUTTO

L'acciaio inox AISI 304, trattato e lavorato secondo i più elevati standard qualitativi e attraverso tecnologie all'avanguardia, caratterizza tutte le soluzioni a marchio Elframo. L'attenzione costante alla qualità delle materie prime e la grande cura verso i dettagli costruttivi garantiscono un'elevata durata nel tempo.

LA QUALITÉ 100 % FABRIQUÉE EN ITALIE AVANT TOUT

L'acier inoxydable AISI 304, traité et usiné selon les normes de qualité les plus strictes et au moyen de technologies de pointe, caractérise toutes les solutions de la marque Elframo. L'attention constante portée à la qualité des matières premières et le grand soin accordé aux détails de construction garantissent une grande durabilité.

LA CALIDAD 100% MADE IN ITALY ANTE TODO

El acero inox AISI 304, tratado y trabajado según los más altos estándares de calidad y a través de tecnologías de vanguardia, caracteriza todas las soluciones de marca Elframo. La atención constante a la calidad de las materias primas y el gran cuidado puesto en los detalles de construcción garantizan una larga vida útil.



L'AFFIDABILITÀ COME COSTANTE

Le soluzioni a marchio Elframo sono progettate per assicurare la massima affidabilità in ogni contesto applicativo. L'eccellenza è il nostro primo obiettivo. I sistemi di lavaggio a marchio Elframo offrono prestazioni soddisfacenti per un pulito impeccabile.

LA FIABILITÉ COMME VALEUR CONSTANTE

Les solutions de la marque Elframo sont conçues pour assurer la fiabilité maximale dans tout domaine d'application. L'excellence est notre premier objectif. Les systèmes de lavage de la marque Elframo offrent des performances satisfaisantes pour un lavage impeccable.

LA FIABILIDAD COMO CONSTANTE

Las soluciones de marca Elframo se diseñan para asegurar la máxima fiabilidad en todo contexto aplicativo. La excelencia es nuestro primer objetivo. Los sistemas de lavado de marca Elframo ofrecen prestaciones satisfactorias para una limpieza impecable.



SPÉCIALISTES DE PLUS DE 50 ANS DANS LA PRODUCTION DE LAVE-VAISSELLE ET FRITEUSES PROFESSIONNELLES

Elframo Spa, société leader dans la production de lave-vaisselle et de friteuses professionnelles, a été fondée en 1968 à Bergame comme petite entreprise artisanale et s'est transformée au fil des années en une solide entreprise de production fortement orientée vers l'exportation. Aujourd'hui, la marque Elframo est présente dans plus de 50 pays à travers le monde et est reconnue comme synonyme de tradition et de qualité.

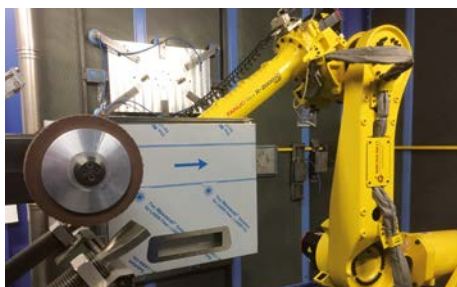
L'objectif principal de la société est de faire progresser le monde de la restauration collective, grâce à des systèmes et des solutions qui sont centrés sur la qualité de la matière première, le souci du détail, l'efficacité énergétique maximale et la facilité d'utilisation.

La gamme de produits, vaste et articulée, comprend des systèmes et des solutions dédiés au lavage de la vaisselle, d'une part, et à la friture de différents types d'aliments, de l'autre.

Les lave-vaisselle professionnels comprennent modèles à installer sous le comptoir, les lave-vaisselle avec panier fixe à chargement frontal et les lave-vaisselle à capot les lave-objets, les lave-vaisselle à panier et ceux à tapis transporteur complètent la gamme.

Les friteuses professionnelles sont divisées en plusieurs lignes qui varient principalement en fonction de l'alimentation, électrique ou à gaz, et des commandes, électromécaniques ou électroniques.

La qualité des matériaux et des procédés, le soin extrême accordé à chaque détail et la recherche constante d'innovation, alliés à une écoute attentive des besoins des clients, ont permis à la marque Elframo de s'étendre dans plus de 50 pays à travers le monde, avec des produits efficaces et aux performances énergétiques réduites.



DESDE MÁS DE 50 AÑOS ESPECIALISTAS EN LA PRODUCCIÓN DE LAVAVAJILLAS Y FREIDORAS PROFESIONALES

Elframo Spa, empresa líder en la producción de lavavajillas y freidoras profesionales, nace en 1968 en Bérgamo como pequeña empresa artesana; con los años, crece hasta llegar a ser una sólida empresa productora con una fuerte orientación hacia la exportación. Hoy la marca Elframo está en más de 50 países de todo el mundo y es sinónimo de tradición y calidad.

El objetivo principal de la empresa es mejorar el mundo de la restauración colectiva, a través de sistemas y soluciones que ponen en el centro la calidad de la materia prima, la atención al detalle, la máxima eficiencia energética y el carácter práctico.

Una gama de productos amplia y bien articulada que incluye sistemas y soluciones dedicadas al lavado de la vajilla, por una parte, y a la friture de distintos tipos de alimentos, por la otra.

Incluyen modelos de cesto fijo con carga frontal y modelos de capota. La línea se completa con los lavaobjetos, los lavavajillas de arrastre y ce cinta.

Las freidoras profesionales se articulan en varias líneas que varían principalmente en función de la alimentación, eléctrica o de gas, y de los mandos, electromecánicos o electrónicos.

La calidad de los materiales y de los procesos, la atención extrema a cada detalle y la búsqueda constante de la innovación, con una escucha atenta de las necesidades del cliente, han permitido a la marca Elframo difundirse a más de 50 países del mundo con productos eficientes y de prestaciones energéticas reducidas.

VAISSELLE DE LA MARQUE ELFRAMO ? • POR QUÉ ELEGIR UN LAVAVAJILLAS DE MARCA ELFRAMO



LA VERSATILITÀ CHE FA LA DIFFERENZA

L'ascolto meticoloso delle esigenze del mercato permette il rapido adattamento ai trend evidenziati attraverso una gamma prodotti completa che spazia dai modelli entry level ai modelli top di gamma. La grande attenzione alla specifica richiesta del cliente finale si traduce nello sviluppo di soluzioni personalizzate in grado di soddisfare tutte le aspettative.

LA POLYVALENCE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

La grande attention portée aux besoins du marché permet une adaptation rapide aux nouvelles tendances et la réalisation d'une gamme complète de produits allant des modèles d'entrée de gamme aux modèles haut de gamme. Notre écoute attentive des besoins spécifiques du client final, nous permet de développer des solutions personnalisées en mesure de satisfaire toutes leurs attentes.

LA VERSATILIDAD QUE MARCA LA DIFERENCIA

La escucha atenta de las necesidades del mercado permite la rápida adaptación a las tendencias mostradas a través de una gama de productos completa que va de modelos de nivel básico a los modelos más altos de la gama. La gran atención a la petición específica del cliente final se traduce en el desarrollo de soluciones personalizadas capaces de satisfacer todas las expectativas.



LA SEMPLICITÀ COME PAROLA D'ORDINE

Semplificare l'interazione con l'utente: è questo uno dei primi requisiti delle nostre soluzioni. Ecco perché i comandi sono intuitivi, i pannelli facilmente smontabili e i componenti immediatamente accessibili.

LA SIMPLICITÉ, C'EST NOTRE DEVISE

Simplifier l'interaction avec l'utilisateur: c'est l'une des caractéristiques primordiales de nos solutions. C'est pourquoi les commandes sont intuitives, les panneaux facilement amovibles et les composants immédiatement accessibles.

LA SIMPLICIDAD COMO PALABRA CLAVE

Simplificar la interacción con el usuario es uno de los primeros requisitos de nuestras soluciones. Esa es la razón por la que los mandos son intuitivos, los paneles fáciles de desmontar y los componentes directamente accesibles.



L'INTERCAMBIABILITÀ DEI PEZZI DI RICAMBIO

I diversi modelli integrano gli stessi componenti per una gestione semplificata ed ottimizzata dello stock di magazzino. Il nostro servizio di Spedizione dei Ricambi è super veloce: entro 24h dall'ordine riceverai i pezzi ordinati.

L'INTERCHANGEABILITÉ DES PIÈCES DE RECHANGE

Les différents modèles intègrent les mêmes composants afin d'assurer une gestion simplifiée et optimisée du stock des pièces de rechange. Notre service d'Expédition des pièces est ultra rapide: dans les 24 heures qui suivent votre commande, vous recevrez les pièces de rechange.

PIEZAS DE RECAMBIO INTERCAMBIABLES

Los distintos modelos llevan los mismos componentes; esto permite una gestión simplificada y optimiza del stock de almacén. Nuestro servicio de Envío de Recambios es súper rápido: las piezas solicitadas se reciben en las 24 horas siguientes al pedido.

INDICE

NEXA

10_19

LAVASTOVIGLIE A CARICO FRONTALE
E LAVASTOVIGLIE A CAPOT A DOPPIA
PARETE CON COMANDI TOUCH

LAVE-VAISSELLE ET LAVE-VAISSELLE
À CAPOT À DOUBLE PAROI ET
COMMANDES TACTILE

LAVAVAJILLAS CON ESTRUCTURA
DOBLE-PARED Y MANDOS TOQUE
ELECTRONICO

14	NEXA U500
16	NEXA H500
18	NEXA H500 IRC

ELECTRONIC VE

20_29

LAVABICCHIERI, LAVASTOVIGLIE
FRONTALI E LAVASTOVIGLIE A CAPOT
CON STRUTTURA MONO O DOPPIA
PARETE E COMANDI ELETTRONICI

LAVE-VERRES, LAVE-VAISSELLE À
CHARGEMENT FRONTAL ET LAVE-
VAISSELLE À CAPOT AVEC STRUCTURE
À SIMPLE OU DOUBLE PAROI ET
COMMANDES ÉLECTRONIQUES

LAVAVASOS, LAVAVAJILLAS FRONTALES
Y LAVAVAJILLAS DE CAPOTA CON
ESTRUCTURA MONO-PARED O DOBLE
PARED Y MANDOS ELECTRÓNICOS

24	BE 50 VE
25	BD 47 VE
26	BD 47 VE BA Hygiene Plus
28	CE 24 F VE

DIGITAL

30_41

LAVABICCHIERI E LAVASTOVIGLIE CON
STRUTTURA MONO O DOPPIA PARETE E
COMANDI DIGITALI

LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE AVEC
STRUCTURE À SIMPLE OU DOUBLE
PAROI ET COMMANDES NUMÉRIQUES

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS CON
ESTRUCTURA MONO-PARED O DOBLE
PARED Y MANDOS DIGITALES

35	BD 46 DGT
36	D 45 DGT
38	D 85 DGT
40	C 44 DGT
41	C 66 DGT



BASIC

42_50

LAVABICCHIERI E LAVASTOVIGLIE
CON STRUTTURA MONO-PARETE
E COMANDI ELETTROMECCANICI

LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE
AVEC STRUCTURE À PAROI SIMPLE ET
COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS CON
ESTRUCTURA MONO-PARED Y MANDOS
ELECTROMECÁNICOS

LAVAOGGETTI

52_83

LAVAPENTOLE E LAVAOGGETTI CON
STRUTTURA A DOPPIA PARETE, CON
CESTI DI DIVERSE DIMENSIONI

LAVE-CASSEROLES ET LAVE-OBJETS
AVEC STRUCTURE À DOUBLE PAROI,
AVEC DES PANIERS DE DIMENSIONS
DIFFÉRENTES

LAVACACEROLAS Y LAVAOBJETOS CON
ESTRUCTURA DE DOBLE PARED, CON
CESTOS DE TAMAÑOS DISTINTOS

AUTOMATICHE

84_116

LAVASTOVIGLIE A TRAINO
LAVASTOVIGLIE A NASTRO

LAVE-VAISSELLE À PANIER
LAVE-VAISSELLE A TAPIS TRANSPORTEUR

LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE
TUNELES DE CINTA

46 BE 35
47 BE 40
48 BE 50
49 BE 50 T
50 CE 24

56 D 120 P DGT
57 LP 61
58 LP 61 IRC
59 LP 61 H
60 LP 61 H IRC
61 LP 70
62 LP 130
64 LP 61 VE
66 LP 61 VE BA Hygiene Plus
68 LP 61 VE IRC
70 LP 61 VE BA IRC Hygiene Plus
72 LP 61 H VE
74 LP 61 H VE BA Hygiene Plus
76 LP 61 H VE IRC
78 LP 61 H VE BA IRC Hygiene Plus
80 LP 70 VE
82 LP 130 VE

87 ETS 16
90 ETE 20
92 ETE 25
94 ETE 27
98 ETR 226 M
100 ETR 326 M
102 ETR 227 R
104 ETR 327 R
108 ENR 3200
108 ENR 4200
108 ENR 5200
108 ENR 7200
116 NASTRI TRASPORTATORI
TAPIS CONVOYEUR
CINTAS TRANSPORTADORAS

IMPIANTI SUPPLEMENTARI
EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES
SISTEMAS ADICIONALES

124_127

SOLUZIONI PER IL SETTORE NAVALE
SOLUTIONS POUR LE SECTEUR NAVAL
SOLUCIONES PARA EL SECTOR NAVAL

120	CAPPE
	EXTRACTEURS
	CAMPANAS
121	ASCIUGATURA
	SYSTÈMES DE SÉCHAGE
	EQUIPOS DE SECADO
123	IMPIANTO DI RECUPERO CALORE
	RÉCUPÉRATION DE LA CHALEUR
	SISTEMA DE RECUPERACIÓN DE CALOR

128_148

130	ACCESSORI E TAVOLI (lavastoviglie a capot)
	ACCESSOIRES ET TABLES (lave-vaisselle à capot)
	ACCESORIOS Y MESAS (lavavajillas tipo campana)
131	TRATTAMENTO ACQUE
	TRAITEMENT DE L'EAU
	TRATAMIENTO DE AGUA
131	ACCESSORI E TAVOLI (lavastoviglie a traino/nastro)
	ACCESSOIRES ET TABLES (lave-vaisselle à panier/tapis)
	ACCESORIOS Y MESAS (lavavajillas de arrastre tuneles de cinta)
132	TAVOLI INGRESSO E USCITA
	TABLES ENTRÉE ET SORTIE
	MESAS DE ENTRADA Y SALIDA
135	RULLIERE - ROULEAUX - VÍAS DE RODILLOS
137	CURVE - COURBE - CURVA
137	TAVOLI MOTORIZZATI
	TABLE MOTORISÉ
	MESA MOTORIZADA
138	CESTELLI - PANIERS - CESTAS







• INNOVATION • INNOVACIÓN • INNOVAZIONE • INNOVATION • INNOVACIÓN • INNOVAZIONE • INNOVATION •
• INNOVATION • INNOVACIÓN • INNOVAZIONE • INNOVATION • INNOVACIÓN • INNOVAZIONE • INNOVATION •
• INNOVACIÓN • INNOVAZIONE • INNOVATION • INNOVACIÓN • INNOVAZIONE • INNOVATION • INNOVACIÓN • INNOVAZIONE • INNOVATION •

NEXA

GAMMA • GAMME • GAMA

NEXA

Parola chiave: **innovazione**

Lavastoviglie a carico frontale e lavastoviglie a capot
a doppia parete con comandi touch

- Innovativa tecnologia di riscaldamento dell'acqua del boiler
- Consumi energetici ed idrici ridotti rispetto ai modelli precedenti
- Interfaccia utente touchscreen semplice e intuitiva con controllo da remoto (in opzione)
- Nuovo design all'avanguardia

LAVASTOVIGLIE A CARICO FRONTALE • LAVE-VAISSELLE • LAVAVAJILLAS

NEXA U500



Cesto 500x500 mm

Panier 500x500 mm

Cesta 500x500 mm



Mot-clé: **innovation**

Lave-vaisselle et lave-vaisselle à capot à double paroi et commandes tactile

- Technologie innovante de chauffage de l'eau du surchauffeur
- Consommation d'énergie et d'eau réduite par rapport aux modèles précédents
- Interface utilisateur à écran tactile simple et intuitive avec télécommande (en option)
- Nouveau design de pointe

Palabra clave: **innovación**

Lavavajillas con estructura doble-pared y mandos toque electrónico

- Tecnología innovadora de calentamiento de agua de caldera
- Consumo de energía y agua reducido en comparación con modelos anteriores
- Interfaz de usuario de pantalla táctil simple e intuitiva con control remoto (opcional)
- Nuevo diseño de vanguardia

LAVASTOVIGLIE A CAPOT • LAVE-VAISSELLE À CAPOT • LAVAVAJILLAS CON CAPOTA

NEXA H500



Cesto 500x500 mm

Panier 500x500 mm

Cesta 500x500 mm

NEXA H500 IRC

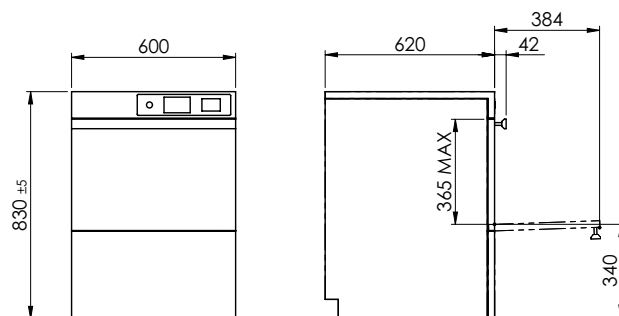


Cesto 500x500 mm

Panier 500x500 mm

Cesta 500x500 mm

NEXA U500



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
D411412101	NEXA U500	5.148,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA0081	Addolcitore esterno - Adoucisseur externe - Descalcificador externo (8l)	166,00 €
DAA0080	Addolcitore esterno - Adoucisseur externe - Descalcificador externo (12l)	197,00 €
DAA0083*	Impianto osmosi inversa + starter kit - Système d'osmose inverse + kit de démarrage - Sistema de ósmosis + kit de inicio (180 l/h)	3.020,00 €
	Supplemento per tensione di alimentazione a 230V 1N @ 50Hz (30A) - Supplément pour tension d'alimentation 230 V 1N @ 50 Hz (30A) - Suplemento para 230 V 1N @ 50 Hz (30A) - tensión de alimentación	147,00 €

* Previa verifica durezza dell'acqua. Nel caso in cui il valore fosse superiore ai 12-15f, è consigliata l'installazione di un addolcitore per garantire migliori prestazioni e una maggiore durata dell'impianto. Après avoir vérifié la dureté de l'eau. Dans le cas où la valeur est supérieure à 12-15f, l'installation d'un adoucisseur est recommandée pour assurer de meilleures performances et une durée de vie plus longue du système. Después de comprobar la dureza del agua. En el caso de que el valor sea superior a 12-15f, se recomienda la instalación de un descalcificador para asegurar un mejor rendimiento y una mayor vida útil del sistema.

CARATTERISTICHE

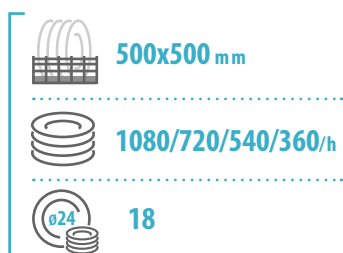
- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Isolamento termo-acustico su scocca e boiler
- Comandi elettronici con schermo touchscreen da 4.3" con menu di navigazione semplice ed intuitivo
- 4 cicli di lavaggio con tempi e temperature personalizzabili
- Elettropompa con partenza Soft-Start
- Vasca imbutita
- Filtri di superficie in acciaio inox in vasca
- Mulinelli lavaggio e risciacquo indipendenti rotanti in acciaio inox AISI 304
- Nuovi ugelli di risciacquo
- Innovativa tecnologia di riscaldamento del boiler
- Guide portacestello imbuite
- Dosatore brillantante peristaltico e dosatore detersivo peristaltico
- Pompa scarico
- Pompa di risciacquo
- Dispositivo anti-reflusso con boiler atmosferico per garantire valori costanti di pressione e temperatura dell'acqua nella fase di risciacquo
- Connettività a richiesta

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique sur carrosserie et chauffe-eau
- Commandes électroniques avec écran tactile de 4.3" avec menu de navigation simple et intuitif
- 4 cycles de lavage avec temps et températures personnalisables
- Electropompe avec démarrage Soft-Start
- Cuve emboutie
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Nouveau glicteurs de rinçage
- Technologie de chauffage du surchauffeur innovante
- Glissières porte panier embouties
- Doseurs péristaltiques pour produit de rinçage et produit lessiviel
- Pompe de vidange
- Pompe de rinçage
- Dispositif anti-reflux avec surchauffeur atmosphérique pour garantir des valeurs constantes de pression et de température de l'eau durant la phase de rinçage
- Connectivité sur demande

CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 con estructura de doble pared
- Aislamiento termo-acústico en chasis y boiler
- Mandos electrónicos con pantalla táctil de 4,3" con menú de navegación sencillo y intuitivo
- 4 ciclos de lavado con tiempos y temperatura personalizables
- Electrobomba con puesta en marcha Soft-Start
- Cuba embutida
- Filtros en acero inox
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inox
- Nuevas boquillas de aclarado
- Tecnología innovadora de calentamiento de calderas
- Guías para el cesto embutidas
- Dosificador de abrillantador peristáltico y dosificador de detergente peristáltico
- Bomba de desagüe
- Bomba de aclarado
- Dispositivo anti-reflujo con boiler atmosférico para garantizar valores constantes de presión y temperatura del agua durante el aclarado
- Conectividad bajo pedido



+40%
ENERGY
EFFICIENCY

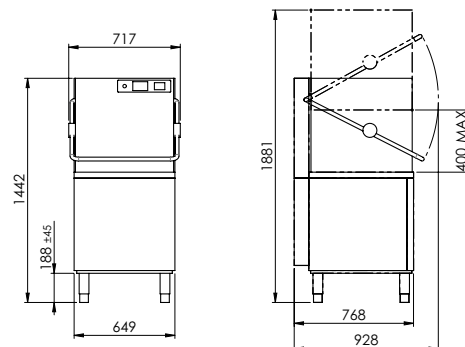
+25%
WATER
SAVING

Dotazione con cestelli in filo su richiesta
Équipé de paniers en fil d'acier sur demande
Equipado con cestas de alambre bajo pedido

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS	
Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	600 x 830 x 620 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	72 Kg - 82 Kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	500x500 mm
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	21 l
Capacità boiler - Capacité surchauffeur - Capacidad de la caldera	4 l
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	2 - 2.3 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.38 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	2 kW
Potenza piastra boiler - Puissance plaque boiler - Potencia placa boiler	4.2 kW
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	4.58 kW
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	60/90/120/180"
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Cestelli in dotazione - Paniers fournis - Cestos incluidos	n. 1 x cod. FAA040 + n. 1 x cod. FAA041 + n. 2 x cod. 00206721



NEXA H500



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
C921112100	NEXA H500	8.258,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA0081	Addolcitore esterno - Adoucisseur externe - Descalcificador externo (8l)	166,00 €
DAA0080	Addolcitore esterno - Adoucisseur externe - Descalcificador externo (12l)	197,00 €

CARATTERISTICHE

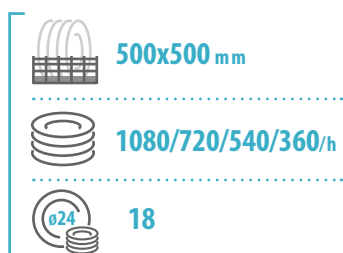
- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304 con struttura a doppia parete
- Isolamento termico su capot, boiler e vasca
- Comandi elettronici con schermo touchscreen da 4.3" con menu di navigazione semplice ed intuitivo
- 4 cicli di lavaggio con tempi e temperature personalizzabili
- Mulinelli di lavaggio e risciacquo indipendenti rotanti in acciaio inox AISI 304
- Nuovi ugelli di risciacquo
- Vasca imbutita
- Innovativa tecnologia di riscaldamento del boiler
- Riscaldamento vasca trifase
- Filtri di superficie in acciaio inox in vasca
- Dosatore brillantante peristaltico e dosatore detersivo peristaltico
- Pompa scarico integrata
- Pompa di risciacquo integrata
- Dispositivo anti-reflusso con boiler atmosferico per garantire valori costanti di pressione e temperatura dell'acqua nella fase di risciacquo
- Connettività a richiesta

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique sur carrosserie, chauffe-eau et cuve
- Commandes électroniques avec écran tactile de 4.3" avec menu de navigation simple et intuitif
- 4 cycles de lavage avec temps et températures personnalisables
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Nouveau gicleurs de rinçage
- Cuve emboutie
- Technologie de chauffage du surchauffeur innovante
- Réchauffement cuve triphasé
- Filtrés de surface inox dans la cuve
- Dispositif d'attente chauffe-eau
- Doseurs péristaltiques pour produit de rinçage et produit lessiviel
- Pompe de vidange
- Pompe de rinçage
- Dispositif anti-reflux avec surchauffeur atmosphérique pour garantir des valeurs constantes de pression et de température de l'eau durant la phase de rinçage
- Connectivité sur demande

CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 con estructura de doble pared
- Aislamiento termo-acústico en chasis y boiler
- Mandos electrónicos con pantalla táctil de 4,3" con menú de navegación sencillo e intuitivo
- 4 ciclos de lavado con tiempos y temperaturas personalizables
- Cuba embutida
- Filtros en acero inox
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inox
- Nuevas boquillas de aclarado
- Tecnología innovadora de calentamiento de caldera
- Calentamiento trifásico de la cuba
- Guías para el cesto embutidas
- Dosificador de abrillantador peristáltico y dosificador de detergente peristáltico
- Bomba de desagüe
- Bomba de aclarado
- Dispositivo anti-reflujo con boiler atmosférico para garantizar valores constantes de presión y temperatura del agua durante el aclarado
- Conectividad bajo pedido



+40%
ENERGY
EFFICIENCY

+25%
WATER
SAVING

Dotazione con cestelli in filo su richiesta
Équipé de paniers en fil d'acier sur demande
Equipado con cestas de alambre bajo pedido

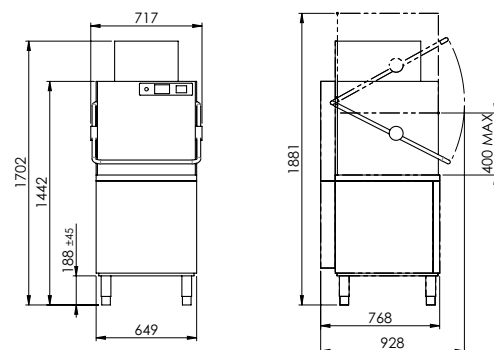
SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS	
Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	717 x 1.442 x 768 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	132 Kg - 148 Kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	500x500 mm
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	46 l
Capacità boiler - Capacité surchauffeur - Capacidad de la caldera	4 l
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	2 - 2.3 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	1.5 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	5.2 kW
Potenza piastra boiler - Puissance plaque boiler - Potencia placa boiler	4.2 kW
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	5.7 kW
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	60/90/120/180"
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Cestelli in dotazione - Paniers fournis - Cestos incluidos	n. 1 x cod. FAA040 + n. 1 x cod. FAA041 + n. 2 x cod. 00206721



NEXA H500 IRC



**COMING
SOON**



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
C921112101	NEXA H500 IRC	11.058,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA0081	Addolcitore esterno - Adoucisseur externe - Descalcificador externo (8l)	166,00 €
DAA0080	Addolcitore esterno - Adoucisseur externe - Descalcificador externo (12l)	197,00 €

CARATTERISTICHE

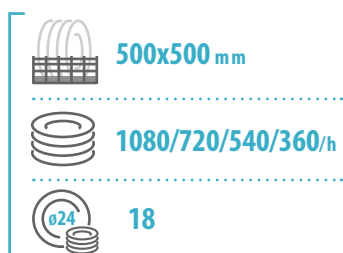
- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304 con struttura a doppia parete
- Isolamento termico su capot, boiler e vasca
- Comandi elettronici con schermo touchscreen da 4.3" con menu di navigazione semplice ed intuitivo
- 4 cicli di lavaggio con tempi e temperature personalizzabili
- Mulinelli di lavaggio e risciacquo indipendenti rotanti in acciaio inox AISI 304
- Nuovi ugelli di risciacquo
- Vasca imbutita
- Innovativa tecnologia di riscaldamento del boiler
- Riscaldamento vasca trifase
- Filtri di superficie in acciaio inox in vasca
- Dosatore brillantante peristaltico e dosatore detersivo peristaltico
- Pompa scarico integrata
- Pompa di risciacquo integrata
- Dispositivo anti-reflusso con boiler atmosferico per garantire valori costanti di pressione e temperatura dell'acqua nella fase di risciacquo
- Sistema di recupero calore
- Connettività a richiesta

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique sur carrosserie, chauffe-eau et cuve
- Commandes électroniques avec écran tactile de 4.3" avec menu de navigation simple et intuitif
- 4 cycles de lavage avec temps et températures personnalisables
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Nouveau gicleurs de rinçage
- Cuve emboutie
- Technologie de chauffage du surchauffeur innovante
- Réchauffement cuve triphasé
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Dispositif d'attente chauffe-eau
- Doseurs péristaltiques pour produit de rinçage et produit lessiviel
- Pompe de vidange
- Pompe de rinçage
- Dispositif anti-reflux avec surchauffeur atmosphérique pour garantir des valeurs constantes de pression et de température de l'eau durant la phase de rinçage
- Système de la récupération de la chaleur IRC
- Connectivité sur demande

CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 con estructura de doble pared
- Aislamiento termo-acústico en chasis y boiler
- Mandos electrónicos con pantalla táctil de 4,3" con menú de navegación sencillo e intuitivo
- 4 ciclos de lavado con tiempos y temperaturas personalizables
- Electrobomba con puesta en marcha Soft-Start
- Cuba embutida
- Filtros en acero inox
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inox
- Nuevas boquillas de aclarado
- Tecnología innovadora de calentamiento de caldera
- Calentamiento trifásico de la cuba
- Guías para el cesto embutidas
- Dosificador de abrillantador peristáltico y dosificador de detergente peristáltico
- Bomba de desagüe
- Bomba de aclarado
- Dispositivo anti-reflujo con boiler atmosférico para garantizar valores constantes de presión y temperatura del agua durante el aclarado
- Sistema de recuperación de calor
- Conectividad bajo pedido



+40%
ENERGY
EFFICIENCY

+25%
WATER
SAVING

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	717 x 1.702 x 768 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	142 Kg - 158 Kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	500x500 mm
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	46 l
Capacità boiler - Capacité surchauffeur - Capacidad de la caldera	4 l
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	2 - 2.3 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	1.5 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	5.2 kW
Potenza piastra boiler - Puissance plaque boiler - Potencia placa boiler	4.2 kW
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	5.7 kW
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	60/90/120/180"
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Cestelli in dotazione - Paniers fournis - Cestos incluidos	n. 1 x cod. FAA040 + n. 1 x cod. FAA041 + n. 2 x cod. 00206721







EEV CON TR EE

ELECTRONIC

Parola chiave: **versatilità**

Lavastoviglie frontali con struttura mono parete e comandi elettronici

- Display a LED grafico
- Programmi di lavaggio: 4 cicli di lavaggio con tempi e temperature personalizzabili
- Consumo d'acqua risciacquo: da 2,5 l a 3 l
- Dosatori brillantante e detersivo peristaltici
- Mulinelli di lavaggio e risciacquo rotanti in acciaio inox AISI 304

LAVASTOVIGLIE A CARICO FRONTALE •
LAVE-VAISSELLE • LAVAVAJILLAS

BE 50 VE



LAVABICCHIERI • LAVE-VERRES • LAVAVASOS

BD 47 VE



MONOPARETE • PAROI SIMPLE • MONO PARED

Cesto 500x500 mm

Panier 500x500 mm

Cesta 500x500 mm

DOPPIA PARETE • DOUBLE PAROI • DOBLE PARED

Cesto 400x400 mm

Panier 400x400 mm

Cesta 400x400 mm

VE



Mot-clé : **polyvalence**

**Lave-vaisselle à chargement frontal
avec structure à simple paroi
et commandes électroniques**

- Écran à DEL graphique
- Programmes de lavage : 4 cycles de lavage avec temps et températures personnalisables
- Consommation d'eau de rinçage : de 2,5 l à 3 l
- Doseurs du liquide de rinçage et du détergent péristaltiques
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs en inox AISI 304

Palabra clave: **versatilidad**

**Lavavajillas frontales
con estructura mono-pared
y mandos electrónicos**

- Display de LED gráfico
- Programas de lavado: 4 ciclos de lavado con tiempos y temperaturas personalizables
- Consumo de agua en aclarado: de 2,5 l a 3 l
- Dosificadores peristálticos de abrillantador y detergente
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inox AISI 304

BD 47 VE BA Hygiene Plus

**LAVASTOVIGLIE A CAPOT • LAVE-VAISSELLE À CAPOT •
LAVAVAJILLAS CON CAPOTA**

CE 24 F VE



MONOPARETE • PAROI SIMPLE • MONO PARED

Cesto 400x400 mm

Panier 400x400 mm

Cesta 400x400 mm

Cesto 500x500 mm

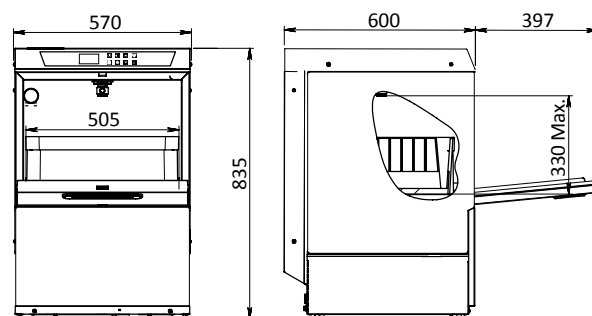
Panier 500x500 mm

Cesta 500x500 mm

BE 50 VE



Dotazione con cestelli in filo su richiesta
Équipé de paniers en fil d'acier sur demande
Equipado con cestas de alambre bajo pedido



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
B317200	BE 50 VE	2.773,00 €
B317210	BE 50 VE PS - Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	2.952,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA028	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	179,00 €
00222700	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	72,00 €
DAA0080 (12 l)	Addolcitore esterno - Adoucisseur externe - Descalcificador externo	197,00 €
DAA0081 (8 l)		166,00 €

Verificare la fattibilità per il montaggio degli accessori sulla macchina • Pour le montage de divers accessoires sur la même machine il faut d'abord vérifier la faisabilité • Comprobar si es factible el montaje de los accesorios en la máquina

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	570 x 835 x 600 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	60 kg - 65 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	500x500 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	60-120-180 sec + 10'
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	230V 1N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	3.6 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.59 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	3 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	2 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	3 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	45 ÷ 60 °C
Cestelli in dotazione - Paniers fournis - Cestos incluidos	n. 4 - 1 x cod. FAA001 + 1 x cod. FAA007 + 2 x cod. 00206721

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con porta a doppia parete
- Comandi elettronici: display LED grafico con simboli intuitivi
- Informazioni operative e stato funzionamento programma in esecuzione
- 4 cicli di lavaggio con tempi e temperature personalizzabili
- Opzioni di lavaggio: risciacquo a freddo, sanitizzazione, funzione ECO
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti inox
- Dispositivo attesa boiler
- Dosatore brillantante peristaltico e dosatore detersivo peristaltico

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec porte à double paroi
- Commandes électriques : écran à LED graphique avec symboles intuitifs
- Informations opérationnelles et d'état fonctionnement programme en exécution
- 4 cycles de lavage avec temps et températures personnalisables
- Options de lavage avec: rinçage à froid, désinfection, fonction ECO
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Dispositif d'attente chauffe-eau
- Doseurs péristaltiques pour produit de rinçage et produit lessiviel

CARACTERÍSTICAS

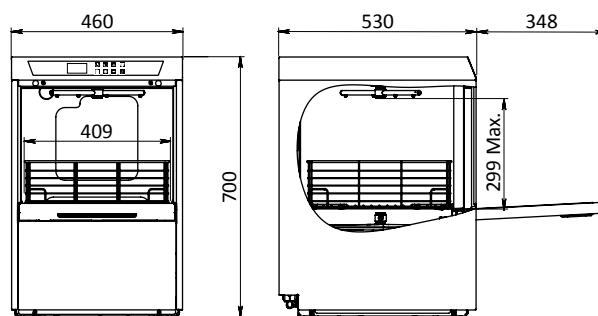
- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 con puerta de doble pared
- Mandos electrónicos: display de LED gráfico con símbolos intuitivos
- Información operativa y estado de funcionamiento del programa en ejecución
- 4 ciclos de lavado con tiempos y temperaturas personalizables
- Opciones de lavado: aclarado en frío, desinfección, función ECO
- Brazos de lavado y aclarado giratorios inox
- Dispositivo de espera del boiler
- Dosificador de abrillantador peristáltico y dosificador de detergente peristáltico

BD 47 VE



1680/840/560/h

Dotazione con cestelli in filo su richiesta
Équipé de paniers en fil d'acier sur demande
Equipado con cestas de alambre bajo pedido



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
B301110100	BD 47 VE	2.937,00 €
B301111100	BD 47 VE PR - Pompa risciacquo - Pompe de rinçage - Bomba de aclarado	3.227,00 €
B301110111	BD 47 VE ADD PS - Addolcitore + pompa scarico - Adoucisseur + pompe de vidange - Descalcificador + bomba de desagüe	3.335,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA203	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	156,00 €
DAA017	Pompa risciacquo - Pompe de rinçage - Bomba de aclarado	290,00 €
DAA0080 (12 l)	Addolcitore esterno - Adoucisseur externe - Descalcificador externo	197,00 €
DAA0081 (8 l)	Supplemento per tensione di alimentazione a 230V 1N @ 50Hz - Supplément pour tension d'alimentation 230 V 1N @ 50 Hz - Suplemento para 230 V 1N @ 50 Hz tensión de alimentación	147,00 €

Verificare la fattibilità per il montaggio degli accessori sulla macchina • Pour le montage de divers accessoires sur la même machine il faut d'abord vérifier la faisabilité • Comprobar si es factible el montaje de los accesorios en la máquina

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	460 x 700 x 530 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	46 kg - 52 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	400x400 mm / ø 400 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	60-120-180 sec + 10'
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	3.3 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.3 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	3 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	1.3 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	2.5 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	55 ÷ 60 °C
Cestelli in dotazione - Paniers fournis - Cestos incluidos	n. 4 - 2 x cod. 00206702 + 1 x cod. 00206721 + 1 x cod. 00206751

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Comandi elettronici: display a LED grafico con simboli intuitivi
- Informazioni operative e stato funzionamento programma in esecuzione
- 4 cicli di lavaggio con tempi e temperature personalizzabili
- Opzioni di lavaggio: risciacquo a freddo, sanitizzazione, funzione ECO
- Elettropompa con partenza Soft-Start
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti inox
- Filtri di superficie in acciaio inox
- Dispositivo attesa boiler
- Guide portacestello imbuto
- Dosatore brillantante peristaltico e dosatore detergente peristaltico

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Commandes électroniques : écran à LED graphique avec symboles intuitifs
- Informations opérationnelles et d'état fonctionnement programme en exécution
- 4 cycles de lavage avec temps et températures personnalisables
- Options de lavage avec: rinçage à froid, désinfection, fonction ECO
- Electropompe avec démarrage Soft-Start
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Filtres de surface en acier inox
- Dispositif d'attente chauffe-eau
- Glissières porte panier embouties
- Doseurs péristaltiques pour produit de rinçage et produit lessiviel

CARACTERÍSTICAS

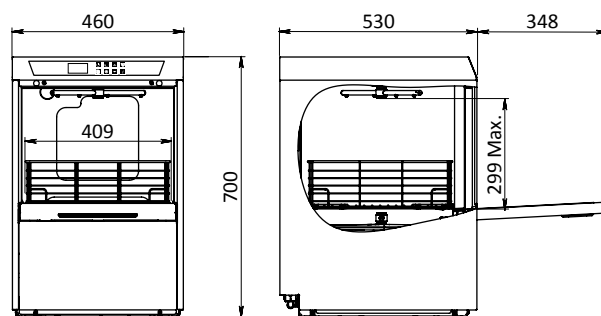
- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 con estructura de doble pared
- Mandos electrónicos: display de LED grafico con símbolos intuitivos
- Información operativa y estado de funcionamiento del programa en ejecución
- 4 ciclos de lavado con tiempos y temperaturas personalizables
- Opciones de lavado: aclarado en frío, desinfección, función ECO
- Electrobomba con puesta en marcha Soft-Start
- Brazos de lavado y aclarado giratorios inox
- Filtros de superficie en acero inoxidable
- Dispositivo de espera del boiler
- Guías para el cesto embutidas
- Dosificador de abrillantador peristáltico y dosificador de detergente peristáltico

BD 47 VE BA Hygiene Plus



1680/840/560/h

Dotazione con cestelli in filo su richiesta
Équipé de paniers en fil d'acier sur demande
Equipado con cestas de alambre bajo pedido



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
B301512100	BD 47 VE BA Hygiene Plus	3.509,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA203	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	156,00 €
DAA0083*	Impianto osmosi inversa + starter kit - Système d'osmose inverse + kit de démarrage - Sistema de ósmosis + kit de inicio (180 l/h)	3.020,00 €
DAA0080 (12 l)	Addolcitore esterno - Adoucisseur externe - Descalcificador externo	197,00 €
DAA0081 (8 l)		166,00 €

Verificare la fattibilità per il montaggio degli accessori sulla macchina • Pour le montage de divers accessoires sur la même machine il faut d'abord vérifier la faisabilité • Comprobar si es factible el montaje de los accesorios en la máquina.

* Previa verifica durezza dell'acqua. Nel caso in cui il valore fosse superiore ai 12-15f, è consigliata l'installazione di un addolcitore per garantire migliori prestazioni e una maggiore durata dell'impianto.
Après avoir vérifié la dureté de l'eau. Dans le cas où la valeur est supérieure à 12-15f, l'installation d'un adoucisseur est recommandée pour assurer de meilleures performances et une durée de vie plus longue du système.
Después de comprobar la dureza del agua. En el caso de que el valor sea superior a 12-15f, se recomienda la instalación de un descalcificador para asegurar un mejor rendimiento y una mayor vida útil del sistema.

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	463 x 702 x 534 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	42 kg - 48 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	400x400 mm / ø 400 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	60-120-180-360-600 sec
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza nominale / 2R - Puissance nominale / 2R - Potencia nominal / 2R	3.27 / 4.57 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.27 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	3 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	1.3 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	2 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	55 ÷ 60 °C
Cestelli in dotazione - Paniers fournis - Cestos incluidos	n. 4 - 2 x cod. 00206702 + 1 x cod. 00206721 + 1 x cod. 00206751

* Per dati tecnici relativi alla macchina con sistema d'osmosi, far riferimento al manuale - Pour les données techniques relatives à la machine avec système à osmose, reportez-vous au manuel - Para obtener información técnica relacionada con la máquina con sistema de ósmosis, consulte el manual

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Isolamento termico su scocca e boiler
- Portella controbilanciata
- Comandi elettronici: display a LED grafico con simboli intuitivi
- 4 cicli di lavaggio con tempi e temperature personalizzabili
- Opzioni di lavaggio: risciacquo a freddo, sanitizzazione aumentata, lavaggio soft, funzione Eco
- Elettropompa con partenza Soft-Start
- Vasca imbutita
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti in acciaio inox
- Nuovi ugelli di risciacquo
- Guide portacestello imbutite
- Dosatore brillantante peristaltico e dosatore detergente peristaltico
- Dispositivo anti-reflusso con boiler atmosferico per garantire valori costanti di pressione e temperatura dell'acqua in fase di risciacquo

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Commandes électroniques : écran à LED graphique avec symboles intuitifs
- 4 cycles de lavage avec temps et températures personnalisables
- Options de lavage avec: rinçage à froid, stérilisation renforcée, lavage soft, fonction Eco
- Electropompe avec démarrage Soft-Start
- Cuve emboutie
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Nouveaux gicleurs de rinçage
- Glissières porte panier embouties
- Doseurs péristaltiques pour produit de rinçage et produit lessiviel
- Dispositif anti-reflux avec surchauffeur atmosphérique pour garantir des valeurs constantes de pression et de température de l'eau durant la phase de rinçage

CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 con estructura de doble pared
- Aislamiento termico en chasis y boiler
- Portillo de peso compensado
- Mandos electrónicos: display de LED grafico con símbolos intuitivos
- 4 ciclos de lavado con tiempos y temperaturas personalizables
- Opciones de lavado: aclarado en frío, desinfección aumentada, lavado soft, función ECO
- Opción de lavado: aclarado en frío, desinfección aumentada, lavado soft, función ECO
- Cubo embutida
- Electrobomba con puesta en marcha Soft-Start
- Brazos de lavado y aclarado giratorios inox
- Nuevas boquillas de aclarado
- Guías para el cesto embutidas
- Dosificador de abrillantador peristáltico y dosificador de detergente peristáltico
- Dispositivo anti-reflujo con boiler atmosférico para garantizar valores constantes de presión y temperatura del agua durante el aclarado

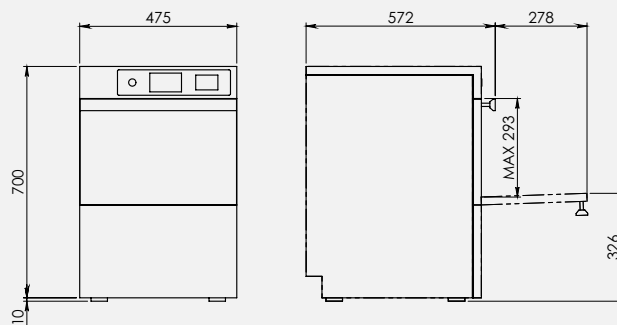
I modelli **BD 47 VE** e **BD 47 VE BA Hygiene Plus** saranno sostituiti dal modello **NEXA U400**.
Les modèles **BD 47 VE** et **BD 47 VE BA Hygiene Plus** seront remplacés par le modèle **NEXA U400**.
Los modelos **BD 47 VE** y **BD 47 VE BA Hygiene Plus** serán sustituidos por el modelo **NEXA U400**.

**COMING
SOON**

NEXA U400



1680/840/560/h



Dotazione con cestelli in filo su richiesta
Équipé de paniers en fil d'acier sur demande
Equipado con cestas de alambre bajo pedido

+40%
ENERGY
EFFICIENCY

+25%
WATER
SAVING

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	475 x 700 x 572 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	42 Kg - 48 Kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	400x400 mm
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	11 l
Capacità boiler - Capacité surchauffeur - Capacidad de la caldera	2.8 l
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	1.3 -1.5 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.3 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	1.3 kW
Potenza piastra boiler - Puissance plaque boiler - Potencia placa boiler	2.8 kW
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	3.1 kW
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	60/90/120/180"
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Cestelli in dotazione - Paniers fournis - Cestos incluidos	n. 2 x cod. 00206702 + n. 1 x cod. 00206721 + n. 1 x cod. 00206751

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Isolamento termo-acustico su scocca e boiler
- Comandi elettronici con schermo touchscreen da 4.3" con menu di navigazione semplice e intuitivo
- 4 cicli di lavaggio con tempi e temperature personalizzabili
- Elettropompa con partenza Soft-Start
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti inox
- Nuovi ugelli di risciacquo
- Innovativa tecnologia di riscaldamento del boiler
- Filtri di superficie in acciaio inox
- Guide portacestello imbuitate
- Dosatore brillantante peristaltico e dosatore detergente peristaltico
- Pompa scarico
- Pompa risciacquo
- Dispositivo anti-reflusso con boiler atmosferico per garantire valori costanti di pressione e temperatura dell'acqua nella fase di risciacquo
- Connettività a richiesta

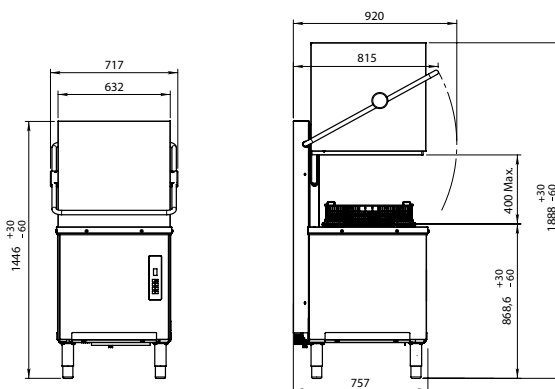
CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique sur carrosserie et chauffe-eau
- Commandes électroniques avec écran tactile de 4.3" avec menu de navigation simple et intuitif
- 4 cycles de lavage avec temps et températures personnalisables
- Electropompe avec démarrage Soft-Start
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Nouveau gicleurs de rinçage
- Technologie de chauffage du surchauffeur innovante
- Filtres de surface en acier inox
- Glissières porte panier embouties
- Doseurs péristaltiques pour produit de rinçage et produit lessiviel
- Pompe de vidange
- Pompe de rinçage
- Dispositif anti-reflux avec surchauffeur atmosphérique pour garantir des valeurs constantes de pression et de température de l'eau durant la phase de rinçage
- Connectivité sur demande

CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 con estructura de doble pared
- Aislamiento termo-acústico en chasis y boiler
- Mandos electrónicos con pantalla táctil de 4,3" con menú de navegación sencillo y intuitivo
- 4 ciclos de lavado con tiempos y temperaturas personalizables
- Electrobomba con puesta en marcha Soft-Start
- Brazos de lavado y aclarado giratorios inox
- Nuevas boquillas de aclarado
- Tecnología innovadora de calentamiento de calderas
- Filtros de superficie en acero inoxidable
- Guías para el cesto embutidas
- Dosificador de abrillantador peristáltico y dosificador de detergente peristáltico
- Bomba de desagüe
- Bomba de aclarado
- Dispositivo anti-reflujo con boiler atmosférico para garantizar valores constantes de presión y temperatura del agua durante el aclarado
- Conectividad bajo pedido

CE 24 F VE



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
C5021010	CE 24 F VE	4.475,00 €
C5023010	CE 24F VE 9,8 kW	4.611,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA205	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	188,00 €
DAA018	Pompa risciacquo - Pompe de rinçage - Bomba de aclarado	290,00 €
	Potenza resistenza boiler 9.8 kW (400V) - Surchauffeur renforcé 9.8 kW (400V) - Potencia de la resistencia del boiler 9.8 kW (400V)	147,00 €
00067190	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	105,00 €
	Suppl. resistenza boiler Incoloy 825 - Suppl. résistance Incoloy 825 - Supl. resistencia Incoloy 825	176,00 €
00014855	Quadro comandi remoto - Tableau de commande à distance- Tablero de mandos remoto	342,00 €

Verificare la fattibilità per il montaggio degli accessori sulla macchina • Pour le montage de divers accessoires sur la même machine il faut d'abord vérifier la faisabilité • Comprobar si es factible el montaje de los accesorios en la máquina

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304
- Isolamento termico su boiler
- Comandi elettronici: display a LED grafico con simboli intuitivi
- Informazioni operative e stato funzionamento programma in esecuzione
- 4 cicli di lavaggio con tempi e temperature personalizzabili
- Opzioni di lavaggio: lavaggio soft, sanitizzazione, funzione ECO
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti inox
- Filtri di superficie inox in vasca
- Dispositivo attesa boiler
- Dosatore brillantante peristaltico e dosatore detersivo peristaltico

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304
- Isolation thermique sur chauffe-eau
- Commandes électroniques : écran à LED graphique avec symboles intuitifs
- Informations opérationnelles et d'état fonctionnement programme en exécution
- 4 cycles de lavage avec temps et températures personnalisables
- Options de lavage avec: lavage soft, désinfection, fonction ECO
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Dispositif d'attente chauffe-eau
- Doseurs péristaltiques pour produit de rinçage et produit lessiviel

CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304
- Aislamiento térmico en boiler
- Mandos electrónicos: display de LED grafico con símbolos intuitivos
- Información operativa y estado de funcionamiento del programa en ejecución
- 4 ciclos de lavado con tiempos y temperaturas personalizables
- Opciones de lavado: soft wash, desinfección, función ECO
- Brazos de lavado y aclarado giratorios inox
- Filtros de superficie inox en la cuba
- Dispositivo de espera del boiler
- Dosificador de abrillantador peristáltico y dosificador de detergente peristáltico



1080-540-360/h

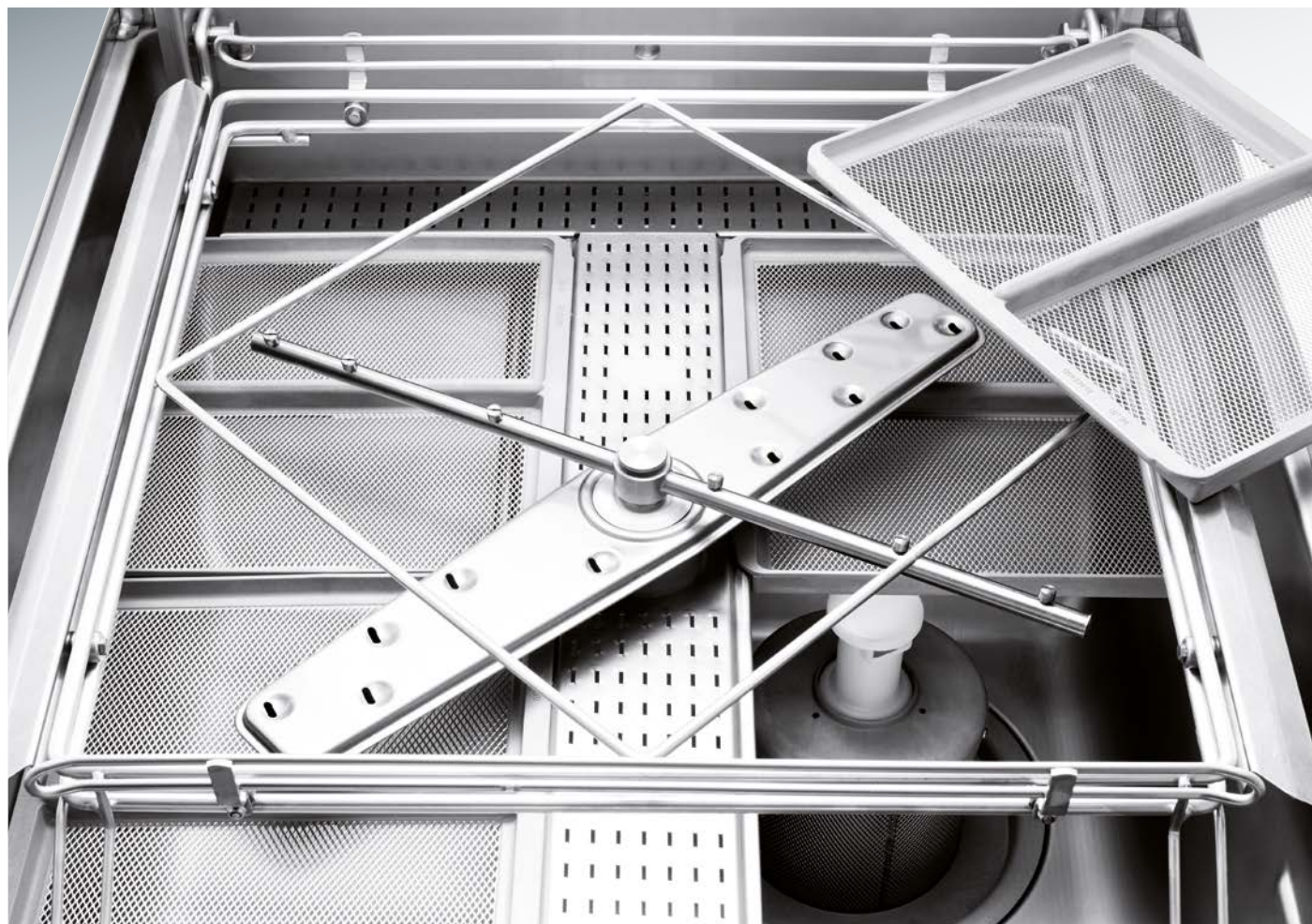


18

Dotazione con cestelli in filo su richiesta
Équipé de paniers en fil d'acier sur demande
Equipado con cestas de alambre bajo pedido

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	717 x 1.446 x 815 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	105 kg - 120 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	500x500 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	60-120-180 sec + 10'
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	6.2 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.8 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	5.2 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	3 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	3 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	50 ÷ 60 °C
Cestelli in dotazione - Paniers fournis - Cestos incluidos	n. 4 - 1 x cod. FAA001 + 1 x cod. FAA007 + 2 x cod. 00206721







FALG

DIGITAL

Parola chiave: **chiarezza**

Lavabicchieri e lavastoviglie con struttura mono o doppia parete e comandi digitali

La gamma è composta da lavabicchieri con cesto 400x400 mm, da lavastoviglie sottobanco con cesto 500x500 e 550x500 mm e da lavastoviglie a capot con cesto 500x500 mm.

- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti e indipendenti in acciaio inox AISI 304
- Programmi di lavaggio: 2 cicli o 3 cicli + 1 a ciclo continuo, a seconda del modello
- Consumo d'acqua risciacquo: da 2,5 l a 3 l

LAVABICCHIERI • LAVE-VERRES • LAVAVASOS

BD 46 DGT



LAVASTOVIGLIE A CARICO FRONTALE •
LAVE-VAISSELLE • LAVAVAJILLAS

D 45 DGT



D 85 DGT



DOPPIA PARETE • DOUBLE PAROI • DOBLE PARED

Cesto 400x400 mm

Panier 400x400 mm

Cesta 400x400 mm

Cesto 500x500 mm

Panier 500x500 mm

Cesta 500x500 mm

Cesto 500x500 mm

Panier 500x500 mm

Cesta 500x500 mm



Mot-clé : **clarté**

Lave-verres et lave-vaisselle avec structure à simple ou double paroi et commandes numériques

La gamme comprend des lave-verres avec panier 400x400 mm, des lave-vaisselle à installer sous le comptoir avec panier 500x500 mm et des lave-vaisselle à capot avec panier 500x500 mm.

- Bras de lavage et de rinçage rotatifs et indépendants en acier inox AISI 304
- Programmes de lavage : 2 cycles ou 3 cycles + 1 à cycle continu, en fonction du modèle
- Consommation d'eau de rinçage : de 2,5 l à 3 l

Palabra clave: **claridad**

Lavavasos y lavavajillas con estructura mono-pared o doble pared y mandos digitales

La gama está formada por lavavasos con cesto de 400x400 mm, de lavavajillas empotrados con cesto de 500x500 mm y lavavajillas de capota con cesto de 500x500 mm.

- Brazos de lavado y aclarado giratorios y independiente inox AISI 304
- Programas de lavado: 2 ciclos o 3 ciclos + 1 de ciclo continuo, según el modelo
- Consumo de agua en aclarado: de 2,5 l a 3 l

LAVASTOVIGLIE A CAPOT • LAVE-VAISSELLE À CAPOT LAVAVAJILLAS CON CAPOTA		
D 120 P DGT	C 44 DGT	C 66 DGT
DOPPIA PARETE • DOUBLE PAROI • DOBLE PARED		
Pag. 56	Cesto 500x500 mm	Cesto 500x500 mm
	Panier 500x500 mm	Panier 500x500 mm
	Cesta 500x500 mm	Cesta 500x500 mm



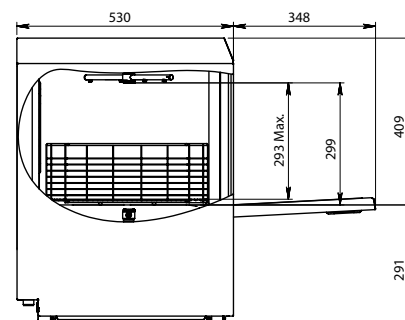
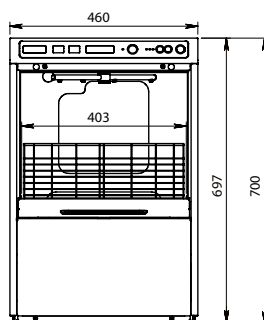
BD 46 DGT



720-360/h
Ø 70 mm
(cesto quadrato)

600-300/h
Ø 70 mm
(cesto tondo)

Dotazione con cestelli in filo su richiesta
Équipé de paniers en fil d'acier sur demande
Equipado con cestas de alambre bajo pedido



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
E311101210	BD 46 DGT DD - Dosatore detersivo - Doseur détergent - Dosificador de detergente	2.592,00 €
E311111210	BD 46 DGT PS DD - Pompa scarico+dosatore detergente - Pompe de vidange+doseur de détergent - Bomba de desagüe+dosificador de detergente	2.748,00 €
E321111220	BD 46 DGT ADD PS DD - Addolcitore + pompa scarico + dosatore detergente - Adoucisseur + pompe de vidange + doseur détergent - Descalcificador + bomba de desagüe + dosificador de detergente	2.991,00 €
E311103210	BDR 46 DGT DD Dosatore detersivo - Doseur détergent - Dosificador de detergente (cesto tondo - panier rond - cesta redonda)	2.592,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA020	Dosatore detersivo - Doseur détergent - Dosificador de detergente	197,00 €
DAA201	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	156,00 €
DAA017	Pompa risciacquo - Pompe de rinçage - Bomba de aclarado	290,00 €
DAA219	Kit filtro pompa scarico - Kit filtre pompe de vidange - Kit filtros bomba de desagüe	107,00 €
DAA0080 (12 l)	Addolcitore esterno - Adoucisseur externe - Descalcificador externo	197,00 €
DAA0081 (8 l)		166,00 €
	Suppl. resistenza boiler Incoloy 825 - Suppl. résistance Incoloy 825 - Supl. resistencia Incoloy 825	106,00 €

Verificare la fattibilità per il montaggio degli accessori sulla macchina • Pour le montage de divers accessoires sur la même machine il faut d'abord vérifier la faisabilité • Comprobar si es factible el montaje de los accesorios en la máquina

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	460 x 700 x 530 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	40 kg - 47 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	400x400 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	60/120 sec
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	230V 1N @ 50 Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	3.3 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.27 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	3 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	1.3 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	2.5 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	55 ÷ 60 °C
Cestelli in dotazione - Paniers fournis - Cestos incluidos	n. 4 - 2x cod. 00206702 + 1 x cod. 00206721 + 1 x cod. 00206751

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304
- Doppia parete su camera di lavaggio e porta
- Portella controbalanciata
- Comandi digitali
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti inox
- Vasca imbutita e autosvuotante
- Dispositivo attesa boiler
- Guide portacestello imbutite
- Dosatore brillantante peristaltico e dosatore detersivo peristaltico

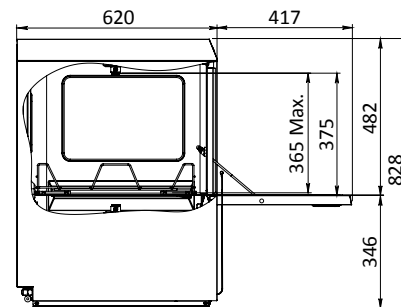
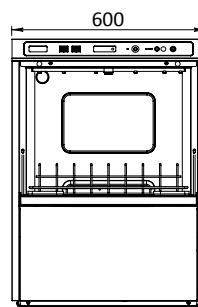
CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304
- Double paroi sur porte et chambre de lavage
- Porte contre-balancée
- Contrôle numérique
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Cuve emboutie à vidange automatique
- Dispositif d'attente surchauffeur
- Glissières porte panier embouties
- Doseur peristaltique de produit de rinçage et doseur de produit lessiviel peristaltiques

CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304
- Doble pared en cámara de lavado y puerta
- Portillo de peso compensado
- Mandos digitales
- Brazos de lavado y aclarado giratorios inox
- Cuba embutida de autovaciado
- Dispositivo de espera del boiler
- Guías para el cesto embutidas
- Dosificador de abrillantador peristáltico y dosificador de detergente peristáltico

D 45 DGT



Dotazione con cestelli in filo su richiesta - Équipé de paniers en fil d'acier sur demande - Equipado con cestas de alambre bajo pedido

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
D411101210	D 45 DGT	3.255,00 €
D411111210	D45 DGT PS - Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	3.408,00 €
D411111220	D45 DGT ADD PS - Addolcitore+pompa scarico - Adoucisseur+pompe de vidange - Descalcificador+bomba de desagüe	3.716,00 €
D424401010	D45 DGT 115V/3/60HZ	4.382,00 €
D425501010	D45 DGT 440V/3/60HZ	4.261,00 €
	D45 DGT 400V/3/60HZ	4.156,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA202	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	153,00 €
DAA017	Pompa risciacquo - Pompe de rinçage - Bomba de aclarado	290,00 €
	Potenza resistenza boiler 9.8 kW (400V) - Surchargeur renforcé 9.8 kW (400V) - Potencia de la resistencia del boiler 9.8 kW (400V)	147,00 €
DAA0080 (12 l)	Addolcitore esterno - Adoucisseur externe - Descalcificador externo	197,00 €
DAA0081 (8 l)		166,00 €
	Supplemento per tensione di alimentazione 230V 1N @ 50Hz - Supplément pour tension d'alimentation 230 V 1N @ 50 Hz - Suplemento para 230 V 1N @ 50 Hz tensión de alimentación	147,00 €

Verificare la fattibilità per il montaggio degli accessori sulla macchina • Pour le montage de divers accessoires sur la même machine il faut d'abord vérifier la faisabilité • Comprobar si es factible el montaje de los accesorios en la máquina

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Portella controbilanciata
- Isolamento termico su scocca e boiler
- Comandi digitali: indicazione a LED per 3 programmi di lavaggio più uno a ciclo continuo
- Termometri digitali vasca e boiler
- Resistenza boiler in Incoloy 825
- Elettropompa con partenza Soft-Start
- Vasca imbutita e autosvuotante
- Filtri di superficie inox in vasca
- Dispositivo attesa boiler
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti inox
- Guide portacestello imbutite
- Dosatore brillantante peristaltico e dosatore detersivo peristaltico

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique sur carrosserie et chauffe-eau
- Porte contre balancée
- Contrôle numérique : indication par LED pour 3 cycles de lavage et un cycle de lavage continu
- Thermomètres numériques sur cuve et chauffe-eau
- Résistance chauffe-eau en Incoloy 825
- Electropompe avec démarrage Soft Start
- Cuve emboutie et à vidange automatique
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Dispositif d'attente chauffe-eau
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Glissières porte panier embouties
- Doseur de produit de rinçage et doseur de produit lessiviel peristaltiques

CARACTERÍSTICAS

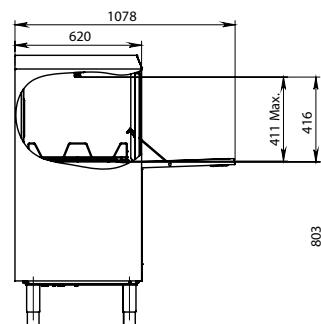
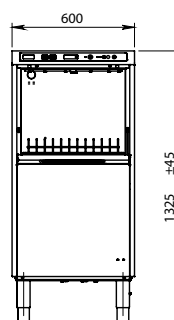
- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 con estructura de doble pared
- Portillo de peso compensado
- Aislamiento termico en chasis y boiler
- Mandos digitales: indicadores LED para 3 programas de lavado más uno de ciclo continuo
- Termómetros digitales de cuba y boiler
- Resistencia de caldera en Incoloy 825
- Electrobomba con puesta en marcha Soft-Start
- Cuba embutida y de autovaciado
- Filtros de superficie inox en la cuba
- Dispositivo de espera del boiler
- Brazos de lavado y aclarado giratorios inox
- Guías para el cesto embutidas
- Dosificador de abrillantador peristáltico y dosificador de detergente peristáltico

**500x500 mm****1080-540-360-135/h****18****SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS**

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	600 x 828 x 620 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	67 kg - 73 kg
Dimensioni cesto - Dimension Panier - Medidas del Cesto	500x500 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	60-120-180 sec + 8'
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	6.4 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.38 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	6.1 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	2 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	3 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	55 ÷ 60 °C
Cestelli in dotazione - Paniers fournis - Cestos incluidos	n. 4 - 1 x cod. FAA001 + 1 x cod. FAA007 + 2 x cod. 00206721



D 85 DGT



Dotazione con cestelli in filo su richiesta - Équipé de paniers en fil d'acier sur demande - Equipado con cestas de alambre bajo pedido

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
D811101210	D 85 DGT	4.059,00 €
D812101210	D 85 DGT 8,3 kW	4.195,00 €
D824401010	D 85 DGT 115V 60Hz	5.313,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA205	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	188,00 €
DAA018	Pompa risciacquo - Pompe de rinçage - Bomba de aclarado	290,00 €
	Potenza resistenza boiler 8,3 kW (400V) - Surchauffeur renforcé 8,3 kW (400V) - Potencia de la resistencia del boiler 8,3 kW (400V)	147,00 €
	Potenza resistenza boiler 9,8 kW (400V) - Surchauffeur renforcé 9,8 kW (400V) - Potencia de la resistencia del boiler 9,8 kW (400V)	147,00 €
	Supplemento per tensione di alimentazione 230V 1N @ 50Hz - Supplément pour tension d'alimentation 230 V 1N @ 50 Hz - Suplemento para 230 V 1N @ 50 Hz tensión de alimentación	147,00 €

Verificare la fattibilità per il montaggio degli accessori sulla macchina • Pour le montage de divers accessoires sur la même machine il faut d'abord vérifier la faisabilité • Comprobar si es factible el montaje de los accesorios en la máquina

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Isolamento termico su scocca e boiler
- Portella controbilanciata
- Comandi digitali: indicazione a LED per 3 programmi di lavaggio più uno a ciclo continuo
- Termometri digitali vasca e boiler
- Resistenza boiler in Incoloy 825
- Vasca imbutita e autosvuotante
- Filtri di superficie inox in vasca
- Dispositivo attesa boiler
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti inox
- Guide portacastello imbutite
- Dosatore brillantante peristaltico e dosatore detersivo peristaltico

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique sur carrosserie et chauffe-eau
- Porte contre balancée
- Contrôle numérique : indication par LED pour 3 cycles de lavage et un cycle de lavage continu
- Thermomètres numériques sur cuve et chauffe-eau
- Résistance chauffe-eau en Incoloy 825
- Cuve emboutie et à vidange automatique
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Dispositif d'attente chauffe-eau
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Glissières porte panier embouties
- Doseur de produit de rinçage et doseur de produit lessiviel péristaltiques

CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 con estructura de doble pared
- Aislamiento termico en chasis y boiler
- Portillo de peso compensado
- Mandos digitales: indicadores LED para 3 programas de lavado más uno de ciclo continuo
- Termómetros digitales de cuba y boiler
- Resistencia de caldera en Incoloy 825
- Cuba embutida y de autovaciado
- Filtros de superficie inox en la cuba
- Dispositivo de espera del boiler
- Brazos de lavado y aclarado giratorios inox
- Guías para el cesto embutidas
- Dosificador de abrillantador peristáltico y dosificador de detergente peristáltico

**500x500 mm****1080-540-360-135/h****18****SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS**

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	600 x 1.325 x 620 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	83 kg - 89 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	500x500 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	60-120-180 sec + 8'
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	7.1 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	1 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	6.1 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	3 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	3 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	55 ÷ 60 °C
Cestelli in dotazione - Paniers fournis - Cestos incluidos	n. 4 - 1 x cod. FAA001 + 1 x cod. FAA007 + 2 x cod. 00206721



C 44 DGT

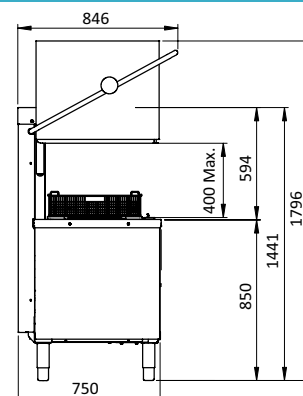
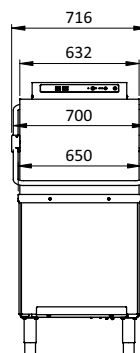


1080-540-360-135/h



18

Dotazione con cestelli in filo su richiesta
Équipé de paniers en fil d'acier sur demande
Equipado con cestas de alambre bajo pedido



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
C103201340	C 44 DGT	5.509,00 €
C103211340	C44 DGT PR - Pompa risciacquo - Pompe de rinçage - Bomba de aclarado	5.799,00 €
C103201341	C44 DGT PS - Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	5.697,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA205	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	188,00 €
DAA018	Pompa risciacquo - Pompe de rinçage - Bomba de aclarado	290,00 €
	Potenza resistenza boiler 8.3 kW (400V) Surchauffeur renforcé 8.3 kW (400V) - Potencia de la resistencia del boiler 8.3 kW (400V)	147,00 €
00067190	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	105,00 €
	Supplemento per tensione di alimentazione a 230V 1N @ 50Hz - Supplément pour tension d'alimentation 230 V 1N @ 50 Hz - Suplemento para 230 V 1N @ 50 Hz tensión de alimentación	147,00 €

Verificare la fattibilità per il montaggio degli accessori sulla macchina • Pour le montage de divers accessoires sur la même machine il faut d'abord vérifier la faisabilité • Comprobar si es factible el montaje de los accesorios en la máquina

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	716 x 1.441 x 750 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	110 kg - 117 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	500x500 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	60/120/180 sec + 8'
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	7.1 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	1 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	6.1 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	3 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	3 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	45 ÷ 60 °C
Cestelli in dotazione - Paniers fournis - Cestos incluidos	n. 4 - 1 x cod. FAA001 + 1 x cod. FAA007 + 2 x cod. 00206721

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304
- Vasca a doppia parete, imbutita
- Isolamento termico su capot e boiler
- Comandi digitali: indicazione a LED per 3 programmi di lavaggio più 1 ciclo continuo
- Termometri digitali vasca e boiler
- Resistenza boiler in Incoloy 825
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti in acciaio inox
- Dispositivo attesa boiler
- Filtri di superficie inox in vasca
- Dosatore brillantante e dosatore detergente peristaltico

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve à double paroi, emboutie
- Isolation thermique sur carrosserie et chauffe-eau
- Contrôle numérique : indication par LED pour 3 cycles de lavage et un cycle de lavage continu
- Thermomètres numériques sur cuve et chauffe-eau
- Résistance chauffe-eau en Incoloy 825
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Dispositif d'attente chauffe-eau
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Doseur de produit de rinçage et doseur de produit lessiviel péristaltiques

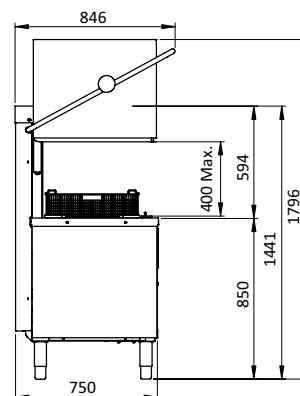
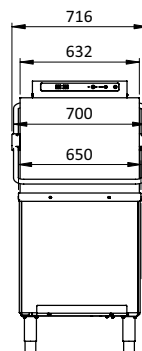
CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304
- Cuba de doble pared, embutida
- Aislamiento termico en capota y caldera
- Mandos digitales: indicadores LED para 3 programas de lavado más uno de ciclo continuo
- Termómetros digitales de cuba y boiler
- Resistencia de caldera en Incoloy 825
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inox
- Dispositivo de espera del boiler
- Filtros de superficie inox en la cuba
- Dosificador de abrillantador y dosificador de detergente peristáltico

C 66 DGT



Dotazione con cestelli in filo su richiesta
Équipé de paniers en fil d'acier sur demande
Equipado con cestas de alambre bajo pedido



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
C203301340	C 66 DGT	6.075,00 €
C203301341	C 66 DGT PS	6.263,00 €
C205301340	C66 DGT 9,8 kW	6.212,00 €
C201601040	C66 DGT 440V/3/60HZ DD	7.081,00 €
C202701040	C66 DGT 115V/3/60HZ DD	7.202,00 €
	C66 DGT 400V/3/60HZ	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA205	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	188,00 €
DAA018	Pompa risciacquo - Pompe de rinçage - Bomba de aclarado	290,00 €
	Potenza resistenza boiler 9.8 kW (400V) - Surchauffeur renforcé 9.8 kW (400V) - Potencia de la resistencia del boiler 9.8 kW (400V)	147,00 €
00067190	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	105,00 €

Verificare la fattibilità per il montaggio degli accessori sulla macchina • Pour le montage de divers accessoires sur la même machine il faut d'abord vérifier la faisabilité • Comprobar si es factible el montaje de los accesorios en la máquina

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	716 x 1.441 x 750 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	120 kg - 128 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	500x500 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	60/120/180 sec + 8'
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	9.8 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	1.5 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	8.3 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba (Incoloy 825)	5.2 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	3 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	15 ÷ 60 °C
Cestelli in dotazione - Paniers fournis - Cestos incluidos	n. 4 - 1 x cod. FAA001 + 1 x cod. FAA007 + 2 x cod. 00206721

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Isolamento termico su capot, boiler e vasca
- Comandi digitali: indicazione a LED per 3 programmi di lavaggio più 1 a ciclo continuo
- Termometri digitali vasca e boiler
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti in acciaio inox
- Vasca imbutita
- Riscaldamento vasca trifase
- Filtri di superficie inox in vasca
- Dispositivo attesa boiler
- Dosatore brillantante peristaltico e dosatore detergente peristaltico

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique sur carrosserie, chauffe-eau et cuve
- Contrôle numérique : indication par LED pour 3 cycles de lavage et un cycle de lavage continu
- Thermomètres numériques sur cuve et chauffe-eau
- Cuve emboutie
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Réchauffement cuve triphasé
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Dispositif d'attente chauffe-eau
- Doseur de produit de rinçage et doseur de produit lessiviel péristaltiques

CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 con estructura de doble pared
- Aislamiento termico en capota, boiler y cuba
- Mandos digitales: indicadores LED para 3 programas de lavado más uno de ciclo continuo
- Termómetros digitales de cuba y boiler
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inox
- Cuba embutida
- Calentamiento trifásico del tanque
- Filtros de superficie inox en la cuba
- Dispositivo de espera del boiler
- Dosificador de abrillantador peristáltico y dosificador de detergente peristáltico



BASIC

BASIC

Parola chiave: **semplicità**

Lavabicchieri e lavastoviglie con struttura mono-parete e comandi elettromeccanici

La gamma è composta da lavabicchieri con cesto 350x350 mm e 400x400 mm, da lavastoviglie sottobanco con cesto 500x500 mm e da lavastoviglie a capot con cesto 500x500 mm.

- Mulinelli di lavaggio e di risciacquo indipendenti e rotanti in acciaio inox AISI 304
- Programmi di lavaggio: 1 ciclo per lavabicchieri e lavastoviglie frontali, 2 cicli per lavastoviglie a capot
- Consumo d'acqua in risciacquo: 3 l max

LAVABICCHIERI • LAVE-VERRES • LAVAVASOS

BE 35

BE 40



Cesto 350x350 mm

Cesto 400x400 mm

Panier 350x350 mm

Panier 400x400 mm

Cesta 350x350 mm

Cesta 400x400 mm



Mot-clé: **simplicité**

Lave-verres et lave-vaisselle avec structure à paroi simple et commandes électromécaniques

La gamme comprend des lave-verres avec panier 350x350 mm et 400x400 mm, des lave-vaisselle à installer sous le comptoir avec panier 500x500 mm et des lave-vaisselle à capot avec panier 500x500 mm.

- Bras de lavage et de rinçage rotatifs et indépendants en acier inox AISI 304
- Programmes de lavage: 1 cycle pour lave-verres et lave-vaisselle à chargement frontal, 2 cycles pour lave-vaisselle à capot
- Consommation d'eau de rinçage: 3 l max

Palabra clave: **simplicidad**

Lavavasos y lavavajillas con estructura mono-pared y mandos electromecánicos

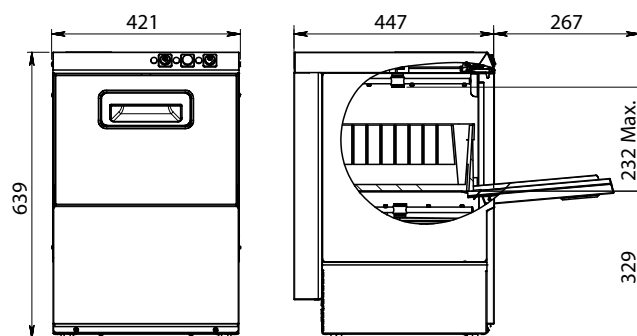
La gama está formada por lavavasos con cesto de 350x350 mm y 400x400 mm, de lavavajillas empotrados con cesto de 500x500 mm y lavavajillas de capota con cesto de 500x500 mm.

- Brazos de lavado y aclarado giratorios y independiente en acero inox AISI 304
- Programas de lavado: 1 ciclo para lavavasos y lavavajillas frontales, 2 ciclos para lavavajillas de capota
- Consumo de agua en aclarado: 3 l máx

LAVASTOVIGLIE A CARICO FRONTALE • LAVE-VAISSELLE • LAVAVAJILLAS		LAVASTOVIGLIE A CAPOT LAVE-VAISSELLE À CAPOT LAVAVAJILLAS CON CAPOTA
BE 50	BE 50 T	CE 24
		
Cesto 500x500 mm	Cesto 500x500 mm	Cesto 500x500 mm
Panier 500x500 mm	Panier 500x500 mm	Panier 500x500 mm
Cesta 500x500 mm	Cesta 500x500 mm	Cesta 500x500 mm



 **600-480/h**



Dotazione con cestelli in filo su richiesta - Équipé de paniers en fil d'acier sur demande - Equipado con cestas de alambre bajo pedido

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
B111100	BE 35	1.591,00 €
B111110	BE 35 PS - Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	1.770,00 €
B411100	BE 35 ADD - Addolcitore - Adoucisseur - Descalcificador	1.872,00 €
B111103	BER 35 - Cesto tondo - Panier rond - Cesta redonda	1.591,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA024	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	179,00 €
	Suppl. resistenza boiler Incoloy 825 - Suppl. résistance Incoloy 825 - Supl. resistencia Incoloy 825	106,00 €
00222700	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	72,00 €
DAA0081	Addolcitore esterno - Adoucisseur externe - Descalcificador esterno (8 l)	166,00 €

Verificare la fattibilità per il montaggio degli accessori sulla macchina • Pour le montage de divers accessoires sur la même machine il faut d'abord vérifier la faisabilité • Comprobar si es factible el montaje de los accesorios en la máquina

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	421 x 639 x 447 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	25 kg - 33 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	BE 35 350x350 mm BER 35 Ø 330 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	120 sec
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	230V 1N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	3.2 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.19 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	3 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	1.3 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	2.5 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	55 ÷ 60 °C
Cestelli in dotazione - Paniers fournis - Cestos incluidos	n. 3 - 2 x cod.00206701 + 1 x cod.00206721

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con porta a doppia parete
- Comandi elettromeccanici
- Mulinelli di lavaggio inferiori e risciacquo superiori e inferiori rotanti in acciaio inox
- Vasca con angoli arrotondati
- Resistenza vasca e boiler in Incoloy 800
- Termostato vasca a taratura fissa
- Termostato boiler regolabile
- Dispositivo attesa boiler
- Dosatore brillantante peristaltico

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec porte à double paroi
- Contrôle électromécanique
- Bras de lavage inférieurs et de rinçage inférieurs et supérieurs rotatifs en acier inox
- Cuve à coins arrondis
- Résistance cuve et chauffe-eau en Incoloy 800
- Thermostat cuve à réglage fixe
- Thermostat chauffe-eau réglable
- Dispositif d'attente chauffe-eau
- Doseur péristaltique de produit de rinçage

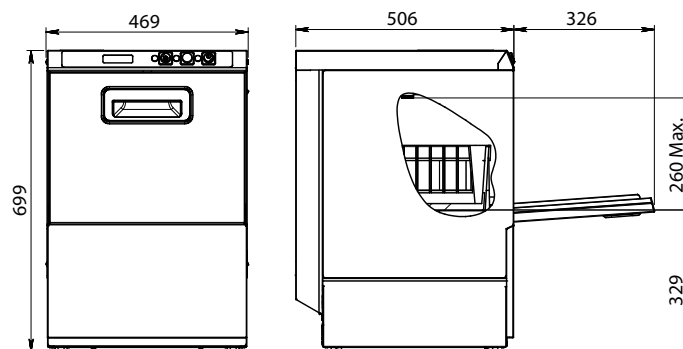
CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304
- Mandos electromecánicos
- Resistencia de cuba y caldera en Incoloy 800
- Cuba con esquinas redondeadas
- Brazos giratorios de lavado inferiores y de aclarado inferiores y superiores en acero inox
- Termostato de la cuba ajuste fijo
- Termostato de la caldera ajustable
- Dispositivo de espera caldera
- Dosificador de detergente peristaltico

BE 40



750-690/h



Dotazione con cestelli in filo su richiesta - Équipé de paniers en fil d'acier sur demande - Equipado con cestas de alambre bajo pedido

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
B211100	BE 40	1.847,00 €
B211110	BE 40 PS - Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	2.026,00 €
B511110	BE 40 ADD PS - Addolcitore+pompa scarico - Adoucisseur+pompe de vidange - Descalcificador+bomba de desagüe	2.308,00 €
B211104	BE 40 DD - Dosatore detergente - Doseur détergent - Dosificador de detergente	2.044,00 €
B211103	BER 40 - Cesto tondo - Panier rond - Cesta redonda	1.847,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA025	Dosatore detersivo - Doseur détergent - Dosificador de detergente	197,00 €
DAA028	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	179,00 €
	Suppl. resistenza boiler Incoloy 825 - Suppl. résistance Incoloy 825 - Supl. resistencia Incoloy 825	106,00 €
0022700	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	72,00 €
DAA0081	Addolcitore esterno - Adoucisseur externe - Descalcificador externo (8 l)	166,00 €

Verificare la fattibilità per il montaggio degli accessori sulla macchina • Pour le montage de divers accessoires sur la même machine il faut d'abord vérifier la faisabilité • Comprobar si es factible el montaje de los accesorios en la máquina

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	469 x 699 x 506 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	33 kg - 40 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	BE 40 400x400 mm BER 40 Ø 400 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	120 sec
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	230V 1N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	3.3 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.26 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	3 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	1.3 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	2.5 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	55 ÷ 60 °C
Cestelli in dotazione - Paniers fournis - Cestos incluidos	n. 3 - 2 x cod. 00206702 + 1 x cod. 00206721

CARATTERISTICHE

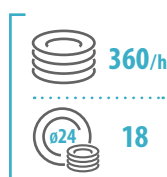
- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con porta a doppia parete
- Comandi elettromeccanici
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti in inox
- Vasca con angoli arrotondati
- Resistenza vasca e boiler in Incoloy 800
- Termostato vasca a taratura fissa
- Termostato boiler regolabile
- Dispositivo attesa boiler
- Dosatore brillantante peristaltico

CARACTÉRISTIQUES

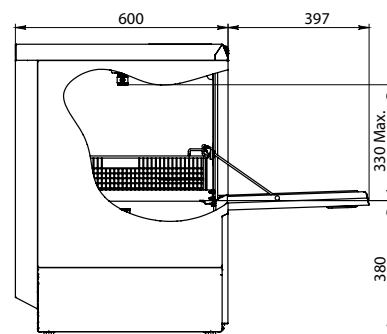
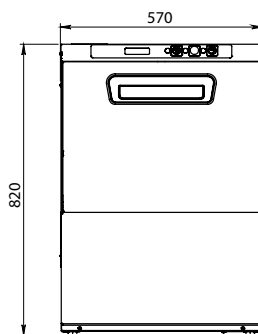
- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec porte à double paroi
- Contrôle électromécanique
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs en acier inox
- Cuve à coins arrondis
- Résistance cuve et chauffe-eau en Incoloy 800
- Thermostat cuve à réglage fixe
- Thermostat chauffe-eau réglable
- Dispositif d'attente chauffe-eau
- Doseur péristaltique de produit de rinçage

CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304
- Mandos electromecánicos
- Resistencia de cuba y caldera en Incoloy 800
- Cuba con esquinas redondeadas
- Brazos giratorios de lavado y de aclarado en acero inox
- Termostato de la cuba ajuste fijo
- Termostato de la caldera ajustable
- Dispositivo de espera caldera
- Dosificador de detergente peristáltico



Dotazione con cestelli in filo su richiesta
Équipé de paniers en fil d'acier sur demande
Equipado con cestas de alambre bajo pedido



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
B312202	BE 50 CP - Cesto in plastica - Panier en plastique - Cesta de plástico	2.433,00 €
B312212	BE 50 CP PS - Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe (Cesto in plastica - Panier en plastique - Cesta de plástico)	2.612,00 €
B612212	BE 50 ADD PS CP - Addolcitore + pompa scarico - Adoucisseur + Pompe de vidange - Descalcificador + Bomba de desagüe (Cesto in plastica - Panier en plastique - Cesta de plástico)	2.894,00 €
B312204	BE 50 DD - Dosatore detergente - Doseur détergent - Dosificador de detergente	2.630,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA025	Dosatore detersivo - Doseur détergent - Dosificador de detergente	197,00 €
DAA028	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	179,00 €
	Suppl. resistenza boiler Incoloy 825 - Suppl. résistance Incoloy 825 - Supl. resistencia Incoloy 825	106,00 €
00222700	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	72,00 €
DAA0081	Addolcitore esterno - Adoucisseur externe - Descalcificador esterno (8 l)	166,00 €
DAA0080	Addolcitore esterno - Adoucisseur externe - Descalcificador esterno (12 l)	197,00 €

Verificare la fattibilità per il montaggio degli accessori sulla macchina • Pour le montage de divers accessoires sur la même machine il faut d'abord vérifier la faisabilité • Comprobar si es factible el montaje de los accesorios en la máquina

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	570 x 820 x 600 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	54 kg - 60 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	500x500 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	180 sec
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	230V 1N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	3.6 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.59 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	3 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	2 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	3 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	55 ÷ 60 °C
Cestelli in dotazione - Paniers fournis - Cestos incluidos	n. 3 - 1 x cod. FAA007 + 1 x cod. FAA001 + 1 x cod. 00206721

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con porta a doppia parete
- Comandi elettromeccanici
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti inox
- Resistenza vasca e boiler in Incoloy 800
- Termostato vasca a taratura fissa
- Termostato boiler regolabile
- Dispositivo attesa boiler
- Dosatore brillantante peristaltico

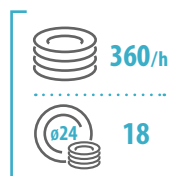
CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec porte à double paroi
- Contrôle électromécanique
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs en acier inox
- Résistance cuve et chauffe-eau en Incoloy 800
- Thermostat cuve à réglage fixe
- Thermostat chauffe-eau réglable
- Dispositif d'attente chauffe-eau
- Doseur péristaltique de produit de rinçage

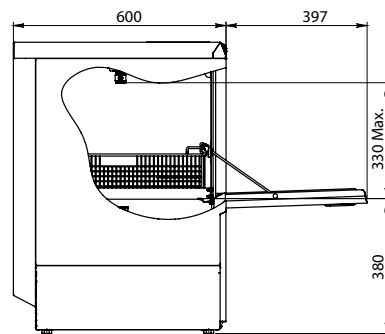
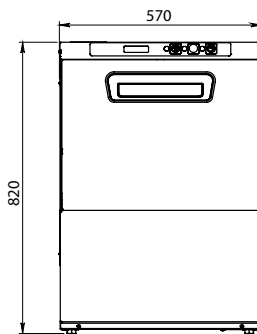
CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304
- Mandos electromecánicos
- Resistencia de cuba y caldera en Incoloy 800
- Brazos giratorios de lavado y de aclarado en acero inox
- Termostato de la cuba ajuste fijo
- Termostato de la caldera ajustable
- Dispositivo de espera caldera
- Dosificador de detergente peristáltico

BE 50 T



Dotazione con cestelli in filo su richiesta
Équipé de paniers en fil d'acier sur demande
Equipado con cestas de alambre bajo pedido



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
B316202	BE 50 T CP - Cesto in plastica - Panier en plastique - Cesta de plástico	2.631,00 €
B316205	BE 50 T CP DD - Dosatore detersivo - doseur détergent - dosificador de detergente (Cesto in plastica - Panier en plastique - Cesta de plástico)	2.828,00 €
B316215	BE 50 T CP DD PS - Dosatore detersivo + pompa scarico - doseur détergent + pompe de vidange - dosificador de detergente + bomba de desagüe (Cesto in plastica - Panier en plastique - Cesta de plástico)	3.007,00 €
B316210	BE 50 T PS - Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	2.810,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA025	Dosatore detersivo - Doseur détergent - Dosificador de detergente	197,00 €
DAA028	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	179,00 €
	Suppl. resistenza boiler Incoloy 825 - Suppl. résistance Incoloy 825 - Supl. resistencia Incoloy 825	106,00 €
00222700	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	72,00 €
DAA0081	Addolcitore esterno - Adoucisseur externe - Descalcificador externo (8 l)	166,00 €
DAA0080	Addolcitore esterno - Adoucisseur externe - Descalcificador externo (12 l)	197,00 €

Verificare la fattibilità per il montaggio degli accessori sulla macchina • Pour le montage de divers accessoires sur la même machine il faut d'abord vérifier la faisabilité • Comprobar si es factible el montaje de los accesorios en la máquina

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	570 x 820 x 600 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	54 kg - 60 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	500x500 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	180 sec
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	3.6 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.59 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	3 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	2 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	3 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	55 ÷ 60 °C
Cestelli in dotazione - Paniers fournis - Cestos incluidos	n. 3 - 1 x cod. FAA007 + 1 x cod. FAA001 + 1 x cod. 00206721

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con porta a doppia parete
- Comandi elettromeccanici
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti inox
- Resistenza vasca e boiler in Incoloy 800
- Termostato vasca a taratura fissa
- Termostato boiler regolabile
- Dispositivo attesa boiler
- Dosatore brillantante peristaltico

CARACTÉRISTIQUES

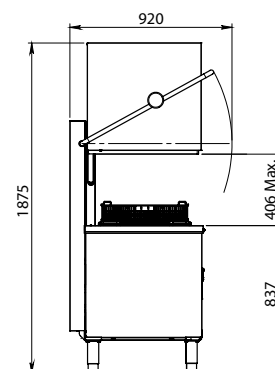
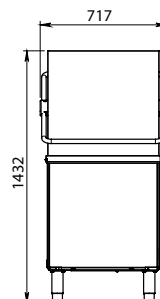
- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec porte à double paroi
- Contrôle électromécanique
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs en acier inox
- Résistance cuve et chauffe-eau en Incoloy 800
- Thermostat cuve à réglage fixe
- Thermostat chauffe-eau réglable
- Dispositif d'attente chauffe-eau
- Doseur péristaltique de produit de rinçage

CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304
- Mandos electromecánicos
- Resistencia de cuba y caldera en Incoloy 800
- Brazos giratorios de lavado y de aclarado en acero inox
- Termostato de la cuba ajuste fijo
- Termostato de la caldera ajustable
- Dispositivo de espera caldera
- Dosificador de detergente peristáltico



Dotazione con cestelli in filo su richiesta
Équipé de paniers en fil d'acier sur demande
Equipado con cestas de alambre bajo pedido



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
C5111020	CE 24 CP - Cesto in plastica - Panier en plastique - Cesta de plástico	3.793,00 €
C5111021	CE 24 CP DD - Dosatore detersivo - Doseur détergent - Dosificador de detergente (Cesto in plastica - Panier en plastique - Cesta de plástico)	4.043,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAB396	Dosatore detersivo - Doseur détergent - Dosificador de detergente	250,00 €
DAA032	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	238,00 €
DAA018	Pompa risciacquo - Pompe de rinçage - Bomba de aclarado	290,00 €
00019500	Kit filtri di superficie - Kit filtres de surface - Kit de filtros de superficie	356,00 €
	Suppl. resistenza boiler Incoloy 825 - Suppl. résistance Incoloy 825 - Supl. resistencia Incoloy 825	176,00 €

Verificare la fattibilità per il montaggio degli accessori sulla macchina • Pour le montage de divers accessoires sur la même machine il faut d'abord vérifier la faisabilité • Comprobar si es factible el montaje de los accesorios en la máquina

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	717 x 1.432 x 920 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	105 kg - 120 kg
Dimensioni cesto - Dimension Panier - Medidas del Cesto	500x500 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	120/180 sec
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	6.2 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.8 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	5.2 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	3 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	3 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	50 ÷ 60 °C
Cestelli in dotazione - Paniers fournis - Cestos incluidos	n. 1 x cod. FAA007 + n. 1 x cod. FAA001 + n. 1 x cod. 00206721

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304
- Comandi elettromeccanici
- Vasca imbutita e autosvuotante
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti inox
- Resistenza vasca e boiler in Incoloy 800
- Termostato vasca a taratura fissa
- Termostato boiler regolabile
- Dispositivo attesa boiler
- Isolamento termico su boiler
- Dosatore brillantante peristaltico
- Predisposta per collegamento a accessori

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304
- Contrôle électromécanique
- Cuve emboutie et auto-drainante
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs en acier inox
- Résistance cuve et chauffe-eau en Incoloy 800
- Thermostat cuve à réglage fixe
- Thermostat chauffe-eau réglable
- Dispositif d'attente chauffe-eau
- Isolation thermique sur surchauffeur
- Doseur péristaltique de produit de rinçage
- Prédisposée pour connexion aux accessoires

CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304
- Mandos electromecánicos
- Cuba de drenaje profundo y autodrenaje
- Brazos de lavado y enjuague giratorios inox
- Resistencia de la cuba y boiler en Incoloy 800
- Termostato de cuba de regulación fija
- Termostato del boiler regulable
- Dispositivo de espera del boiler
- Aislamiento térmico en boiler
- Dosificador de abrillantador peristáltico
- Preajuste para conexiones a accesorios







LA VAGGOTT

LAVAOGGETTI

Parola chiave: **robustezza**

Lavapentole e lavaoggetti con struttura a doppia parete, con cesti di 3 diverse dimensioni

Un'ampia gamma di modelli con cesti da 550x550 mm, 700x550 mm, 700x700 mm e 700x1385 mm. Soluzioni ideali per l'utilizzo in ambienti dove il volume di stoviglie, pentole, contenitori, teglie, vassoi e utensili da pulire ha un certo peso.

- Struttura a doppia parete
- Mulinelli di lavaggio e risciacquo rotanti in acciaio inox
- Coibentazione termica di serie sulla scocca
- Filtri vasca di superficie in acciaio inox
- Programmi di lavaggio: 3 cicli o 4 cicli (versione VE)

COMANDI DIGITALI • CÔNTRÔLES NUMÉRIQUES • MANDOS DIGITALES	COMANDI ELETTROMECCANICI CON DISPLAY • CÔNTRÔLES ÉLECTROMÉCANIQUES AVEC DISPLAYS NUMÉRIQUES • CONTROLES ELECTROMECÁNICOS CON DISPLAY					
D 120 P DGT	LP 61	LP 61 IRC	LP 61 H	LP 61 H IRC	LP 70	LP 130
						
Cesto 550x550 mm	Cesto 700x550 mm	Cesto 700x550 mm	Cesto 700x550 mm	Cesto 700x550 mm	Cesto 700x700 mm	Cesto 700x1385 mm
Panier 550x550 mm	Panier 700x550 mm	Panier 700x550 mm	Panier 700x550 mm	Panier 700x550 mm	Panier 700x700 mm	Panier 700x1385 mm
Cesta 550x550 mm	Cesta 700x550 mm	Cesta 700x550 mm	Cesta 700x550 mm	Cesta 700x550 mm	Cesta 700x700 mm	Cesta 700x1385 mm



Mot-clé : **solidité**

Lave-casserolles et lave-objets avec structure à double paroi, avec des paniers de 3 dimensions différentes

Une vaste gamme de modèles avec paniers de 550x550 mm, 700x550 mm, 700x700 mm et 700x1385 mm.

Des solutions idéales pour une utilisation dans des situations de travail où le volume de la vaisselle, des casseroles, des récipients, des plaques, des plateaux et des ustensiles à laver a une importance considérable.

- Structure à double paroi
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs en inox
- Isolation thermique de série sur la carrosserie
- Filtres cuve de surface inox
- Programmes de lavage : 3 cycles ou 4 cycles (version VE)

Parola chiave: **solidez**

Lavacacerolas y lavaobjetos con estructura de doble pared, con cestos de 3 tamaños distintos

Una amplia gama de modelos con cestos de 550x550 mm, 700x550 mm, 700x700 mm y 700x1385 mm.

Soluciones ideales para el uso en lugares donde el volumen de vajilla, cacerolas, contenedores, bandejas, bandejas de horno y herramientas a limpiar tiene un cierto peso.

- Estructura de doble pared
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inox.
- Aislamiento térmico de serie en el chasis
- Filtros de la cuba de superficie inox
- Programas de lavado: 3 ciclos o 4 ciclos (versión VE)

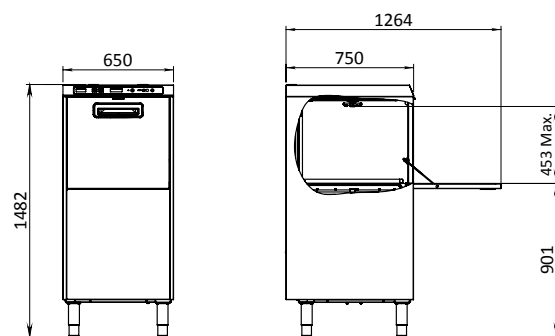
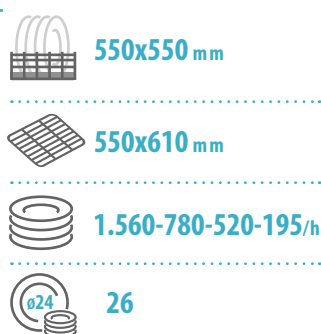
COMANDI ELETTRONICI • COMMANDES ÉLECTRONIQUES • MANDOS ELECTRONICOS

LP 61 VE	LP 61 VE BA Hygiene Plus	LP 61 VE IRC	LP 61 VE BA IRC Hygiene Plus	LP 61 H VE	LP 61 H VE BA Hygiene Plus	LP 61 H VE IRC	LP 61 H VE BA IRC Hygiene Plus	LP 70 VE	LP 130 VE
----------	--------------------------	--------------	------------------------------	------------	----------------------------	----------------	--------------------------------	----------	-----------



Cesto 700x550 mm	Cesto 700x550 mm	Cesto 700x550 mm	Cesto 700x550 mm	Cesto 700x700 mm	Cesto 700x1385 mm
Panier 700x550 mm	Panier 700x550 mm	Panier 700x550 mm	Panier 700x550 mm	Panier 700x700 mm	Panier 700x1385 mm
Cesta 700x550 mm	Cesta 700x550 mm	Cesta 700x550 mm	Cesta 700x550 mm	Cesta 700x700 mm	Cesta 700x1385 mm

D 120 P DGT



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
A311103013	D 120 P DGT	5.319,00 €
A311113013	D 120 P DGT PS - Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	5.507,00 €
	D 120 P DGT 115 V 60 Hz	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	D 120 P DGT 400V/3/ 50-60 Hz	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	D 120 P DGT 440V/3/60 Hz	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA205	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	188,00 €
DAA018	Pompa risciacquo - Pompe de rinçage - Bomba de aclarado	290,00 €
00067190	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	105,00 €
	Supplemento per tensione di alimentazione a 230V 1N @ 50Hz - Supplément pour tension d'alimentation 230 V 1N @ 50 Hz - Suplemento para 230 V 1N @ 50 Hz tensión de alimentación	147,00 €

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	650 x 1.482 x 750 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	106 kg - 114 kg
Dimensioni cesto - Dimension Panier - Medidas del Cesto	550x550 mm
Dimensioni griglia - Dimension Grille - Medidas parrilla	550x610 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	60-120-180 sec + 8'
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	9.8 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	1.5 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	9.8 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	3 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	3 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	50 ÷ 60 °C
Cestelli/Griglia/Rete in dotazione - Paniers/Grille/Réseau fournis - Cestos/Parrilla/Red incluidos	n. 1+1+1 - 1 x cod. 00007140 + 1 x cod. 00049550 + 1 x cod. 00007060

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Isolamento termico su scocca e boiler
- Comandi digitali: indicazione a LED per 3 programmi di lavaggio più uno a ciclo continuo
- Termometri digitali vasca e boiler
- Vasca imbutita
- Filtri di superficie inox in vasca
- Dispositivo attesa boiler
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti inox
- Dosatore brillantante idraulico e dosatore detersivo peristaltico

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique sur carrosserie et chauffe-eau
- Contrôle numérique : indication par DEL pour 3 cycles de lavage et un cycle de lavage continu
- Thermomètres numériques sur cuve et chauffe-eau
- Cuve emboutie
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Dispositif d'attente chauffe-eau
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Doseur de produit de rinçage hydraulique et doseur de produit lessiviel péristaltique

CARACTERÍSTICAS

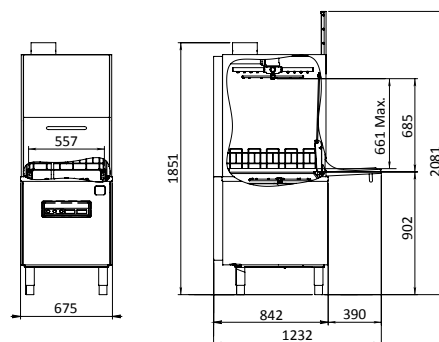
- Bastidor y chasis en acero inox AISI 304, con estructura de doble pared
- Aislamiento termico en chasis y boiler
- Mandos digitales: indicadores LED para 3 programas de lavado más uno de ciclo continuo
- Termómetros digitales de cuba y boiler
- Cuba embutida
- Filtros de superficie inox en la cuba
- Dispositivo de espera del boiler
- Brazos de lavado y aclarado giratorios inox
- Dosificador de abrillantador idraulico y dosificador de detergente peristáltico



30-15-10/h



120-60-40/h



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
L8111111	LP 61	7.336,00 €
	LP 61 440V 3N @60Hz	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA026	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	235,00 €
	Supplemento voltaggio 230V 3N 50Hz - Supplément pour voltage 230V 3N 50Hz - Suplemento de voltaje 230V 3N 50Hz	333,00 €
DAA031	Kit estrazione vapori - Kit d'extraction de vapeur - Kit de extracción de vapor	741,00 €
00067190	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	105,00 €
00067312	Kit ruote - Kit roues - Kit de ruedas	453,00 €
	Supplemento isolamento acustico - Supplément isolation acoustique - Suplemento aislamiento acústico	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	Suppl. resistenza boiler Incoloy 825 (6.1 kW) - Suppl. résistance Incoloy 825 (6.1 kW) - Supl. resistencia Incoloy 825 (6.1 kW)	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	675 x 1.851 x 842 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	158 kg - 176 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	700x550 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	120/240/360 sec
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	10.5 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.2 kW
Potenza pompa aumento pressione - Puissance pompe lavage - Potencia de la bomba de aumento de presión	0.37 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	8.3 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba (Incoloy 825)	5.2 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	3.5 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	45 ÷ 60 °C
Cestelli/Griglia in dotazione - Paniers/Grille fournis - Cestos/Parrilla incluidos	n. 1 x cod. 00067029 + n. 1 x cod. 00059360

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Coibentazione termica di serie sulla scocca e sul boiler
- Comandi elettromeccanici: visualizzazione e regolazione temperature di vasca e boiler con termoregolatori digitali
- Camera di lavaggio priva di zone d'ombra
- Vasca con fondo inclinato e ampi raccordi per evitare il deposito di residui
- Pompa lavaggio con coccia e girante in acciaio inox
- Filtri di superficie inox in vasca
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti inox
- Resistenza vasca in Incoloy 825
- Dosatore brillantante idraulico e dosatore detersivo peristaltico

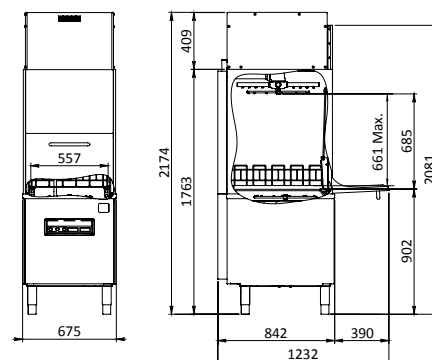
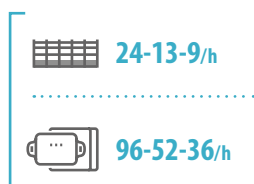
CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique de série présente sur la carrosserie et le chauffe-eau
- Visualisation et réglage des températures de la cuve et du chauffe-eau avec thermostats numériques
- Chambre de lavage sans zones d'ombre
- Cuve avec fond incliné et vastes raccords afin d'éviter tout dépôt de résidus
- Pompe de lavage avec escargot et hélice en acier inox
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Résistance de la cuve en Incoloy 825
- Doseur de produit de rinçage hydraulique et doseur de produit lessiviel péristaltique

CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304. Estructura de doble pared
- Aislamiento térmico de serie en la estructura y en la caldera
- Termostatos electrónicos con visualización de la temperatura
- Recinto del lavado sin zonas muertas
- Cuba con fondo inclinado y una inmejorable limpieza
- Bomba de lavado con barrena e impulsor en acero inoxidable
- Doble filtro en la cuba
- Brazos de lavado y aclarado giratorios y en acero inox
- Resistencia de la cuba en Incoloy 825
- Dispensador de brillantador hidráulico y dispensador de detergente peristáltico

LP 61 IRC



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
L8131111	LP 61 IRC	10.802,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA026	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	235,00 €
	Supplemento voltaggio 230V 3N 50Hz - Supplément pour voltage 230V 3N 50Hz - Suplemento de voltaje 230V 3N 50Hz	333,00 €
00067190	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	105,00 €
00067312	Kit ruote - Kit roues - Kit de ruedas	453,00 €
	Supplemento isolamento acustico - Supplément isolation acoustique - Suplemento aislamiento acústico	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	Suppl. resistenza boiler Incoloy 825 (6.1 kW) - Suppl. résistance Incoloy 825 (6.1 kW) - Supl. resistencia Incoloy 825 (6.1 kW)	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	675 x 2.174 x 842 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	198 kg - 216 kg
Dimensioni cesto - Dimension Panier - Medidas del Cesto	700x550 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	150/270/390 sec
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	10.5 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.2 kW
Potenza pompa aumento pressione - Puissance pompe lavage - Potencia de la bomba de aumento de presión	0.37 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	8.3 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba (Incoloy 825)	5.2 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	3.5 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	10 ÷ 30 °C
Risparmio max. con funzionamento continuo - Economie max. en cycle continue - Max. Ahorros con funcionamiento continuo	2 kW/h
Cestelli/Griglia in dotazione - Paniers/Grille fournis - Cestos/Parrilla incluidos	n.1 x cod. 00067029 + n.1 x cod. 00059360

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Coibentazione termica di serie sulla scocca
- Apertura sdoppiata e controbilanciata con cesto in acciaio inox estraibile
- Comandi elettromeccanici: visualizzazione e regolazione temperature di vasca e boiler con termoregolatori digitali
- Camera di lavaggio priva di zone d'ombra
- Pompa lavaggio con coclea e girante in acciaio inox
- Vasca con fondo inclinato e ampi raccordi per evitare il deposito di residui
- Filtri di superficie inox in vasca
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti inox
- Dosatore brillantante idraulico e dosatore detersivo peristaltico
- Recuperatore di calore IRC

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique de série présente sur la carrosserie
- Ouverture double à guillotine et à balancier avec panier extractible
- Visualisation et réglage des températures de la cuve et du chauffe-eau avec thermorégulateurs numériques
- Chambre de lavage sans zones d'ombre
- Pompe de lavage avec escargot et hélice en acier inox
- Cuve avec fond incliné et vastes raccords afin d'éviter tout dépôt de résidus
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Doseur de produit de rinçage hydraulique et doseur de produit lessiviel péristaltique
- Système de récupération de la chaleur IRC

CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304. Estructura de doble pared
- Aislamiento térmico de serie
- Doble apertura con contrapeso y cesto en acero inox extraíble
- Termostatos electrónicos con visualización de la temperatura
- Recinto del lavado sin zonas muertas
- Bomba de lavado con barrena e impulsor en acero inoxidable
- Cuba con fondo inclinado y una inmejorable limpieza
- Doble filtro en la cuba
- Brazos de lavado y aclarado giratorios y en acero inox
- Dispensador de brillantador hidráulico y dispensador de detergente peristáltico
- Sistema de recuperación de calor IRC

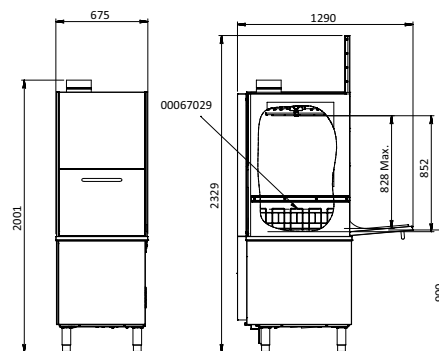
LP 61 H



30-15-10/h



120-60-40/h



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
L7111111	LP 61 H	8.181,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA026	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	235,00 €
	Supplemento voltaggio 230V 3N 50Hz - Supplément pour voltage 230V 3N 50Hz - Suplemento de voltaje 230V 3N 50Hz	333,00 €
DAA031	Kit estrazione vapori - Kit d'extraction de vapeur - Kit de extracción de vapor	741,00 €
00067190	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	105,00 €
00067312	Kit ruote - Kit roues - Kit de ruedas	453,00 €
	Supplemento isolamento acustico - Supplément isolation acoustique - Suplemento aislamiento acústico	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	Suppl. resistenza boiler Incoloy 825 (6.1 kW) - Suppl. résistance Incoloy 825 (6.1 kW) - Supl. resistencia Incoloy 825 (6.1 kW)	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS	
Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	675 x 2.001 x 842 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	170 kg - 188 kg
Dimensioni cesto - Dimension Panier - Medidas del Cesto	700x550 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	120/240/360 sec
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	10.8 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Potenza pompa aumento pressione - Puissance pompe lavage - Potencia de la bomba de aumento de presión	0.37 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	8.3 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba (Incoloy 825)	5.2 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	3.5 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	45 ÷ 60 °C
Cestelli/Griglia in dotazione - Paniers/Grille fournis - Cestos/Parrilla incluidos	n. 1 x cod. 00067029 + n. 1 x cod. 00059360

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Coibentazione termica di serie sulla scocca
- Apertura sdoppiata e controbilanciata con cesto in acciaio inox estraibile
- Visualizzazione e regolazione temperature di vasca e boiler con termoregolatori digitali
- Camera di lavaggio priva di zone d'ombra
- Pompa lavaggio con coccia e girante in acciaio inox
- Vasca con fondo inclinato e ampi raccordi per evitare il deposito di residui
- Filtri di superficie inox in vasca
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti inox
- Dosatore brillantante idraulico e dosatore detersivo peristaltico
- Resistenza vasca in Incoloy 825
- Altezza utile: 828 mm

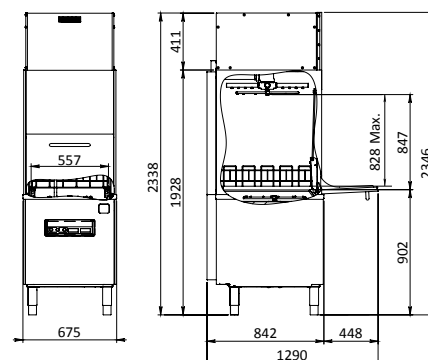
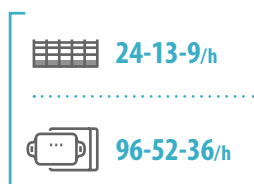
CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique de série présente sur la carrosserie
- Ouverture dédoublée et contrebalancée avec panier en acier inox extractible
- Visualisation et réglage des températures de la cuve et du chauffe-eau avec thermorégulateurs numériques
- Chambre de lavage sans zones d'ombre
- Pompe de lavage avec escargot et hélice en acier inox
- Cuve avec fond incliné et vastes raccords afin d'éviter tout dépôt de résidus
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Doseur de produit de rinçage hydraulique et doseur de produit lessiviel péristaltique
- Résistance de la cuve en Incoloy 825
- Passage utile paniers : 828 mm

CARACTERÍSTICAS

- Costruito totalmente in acciaio inossidabile AISI 304. Estructura de doble pared
- Aislamiento térmico de serie
- Doble apertura con contrapeso y cesto en acero inox extraíble
- Termostatos electrónicos con visualización de la temperatura
- Recinto del lavado sin zonas muertas
- Bomba de lavado con barrena e impulsor en acero inoxidable
- Cubo con fondo inclinado y una inmejorable limpieza
- Doble filtro en la cuba
- Brazos de lavado y aclarado giratorios y en acero inox
- Dispensador de brillantador hidráulico y dispensador de detergente peristáltico
- Resistencia de la cuba en Incoloy 825
- Altura útil: 828 mm

LP 61 H IRC



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
L7131111	LP 61 H IRC	11.647,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA026	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	235,00 €
	Supplemento voltaggio 230V 3N 50Hz - Supplément pour voltage 230V 3N 50Hz - Suplemento de voltaje 230V 3N 50Hz	333,00 €
00067190	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	105,00 €
00067312	Kit ruote - Kit roues - Kit de ruedas	453,00 €
	Supplemento isolamento acustico - Supplément isolation acoustique - Suplemento aislamiento acústico	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	Suppl. resistenza boiler Incoloy 825 (6.1 kW) - Suppl. résistance Incoloy 825 (6.1 kW) - Supl. resistencia Incoloy 825 (6.1 kW)	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	675 x 2.338 x 842 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	212 kg - 230 kg
Dimensioni cesto - Dimension Panier - Medidas del Cesto	700x550 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	150/270/390 sec
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	10.8 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Potenza pompa aumento pressione - Puissance pompe lavage - Potencia de la bomba de aumento de presión	0.37 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	8.3 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba (Incoloy 825)	5.2 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	3.5 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	10 ÷ 30 °C
Risparmio max. con funzionamento continuo - Economie max. en cycle continue - Max. Ahorros con funcionamiento continuo	2 kW/h
Cestelli/Griglia in dotazione - Paniers/Grille fournis - Cestos/Parrilla incluidos	n. 1 x cod. 00067029 + n. 1 x cod. 00059360

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Coibentazione termica di serie sulla scocca
- Apertura sdoppiata e controbilanciata con cesto in acciaio inox estraibile
- Visualizzazione e regolazione temperature di vasca e boiler con termoregolatori digitali
- Camera di lavaggio priva di zone d'ombra
- Pompa lavaggio con coccia e girante in acciaio inox
- Vasca con fondo inclinato e ampi raccordi
- Filtri di superficie inox in vasca
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti inox
- Dosatore brillantante idraulico e dosatore detersivo peristaltico
- Altezza utile: 828 mm
- Resistenza vasca in Incoloy 825
- Recuperatore di calore IRC

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique de série présente sur la carrosserie
- Ouverture dédoublée et contrebalancée avec panier en acier inox extractible
- Visualisation et réglage des températures de la cuve et du chauffe-eau avec thermorégulateurs numériques
- Chambre de lavage sans zones d'ombre
- Pompe de lavage avec escargot et hélice en acier inox
- Cuve avec fond incliné et vastes raccords
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Doseur de produit de rinçage hydraulique et doseur de produit lessiviel péristaltique
- Passage utile paniers: 828 mm
- Résistance de la cuve en Incoloy 825
- Système de récupération de la chaleur IRC

CARACTERÍSTICAS

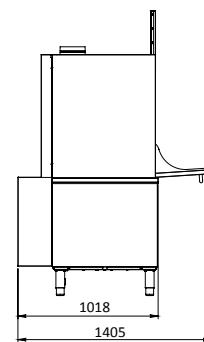
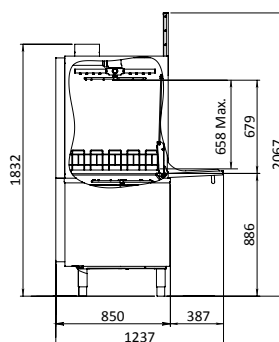
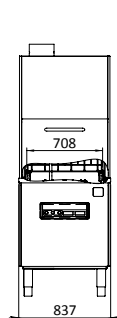
- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304. Estructura de doble pared
- Aislamiento térmico de serie.
- Doble apertura con contrapeso y cesto en acero inox extraíble
- Termostatos electrónicos con visualización de la temperatura
- Recinto del lavado sin zonas muertas
- Bomba de lavado con barrena e impulsor en acero inoxidable
- Cuba con fondo inclinado y una inmejorable limpieza
- Doble filtro en la cuba
- Brazos de lavado y aclarado giratorios y en acero inox
- Dispensador de brillantador hidráulico y dispensador de detergente peristáltico
- Altura útil: 828 mm
- Resistencia de la cuba en Incoloy 825
- Sistema de recuperación de calor IRC



30-15-10/h



120-60-40/h



Pompa 4 kW - Pompe 4 kW - Bomba 4 kW

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
L2111111	LP 70	10.638,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA029	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	536,00 €
	Supplemento voltaggio 230V 3N 50Hz - Supplément pour voltage 230V 3N 50Hz - Suplemento de voltaje 230V 3N 50Hz	333,00 €
DAA038	Dosatore brillantante peristaltico - Doseur produit de rinçage péristaltique - Dosificador de abrillantador peristáltico	96,00 €
00090495	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	20,00 €
00067312	Kit ruote - Kit roues - Kit de ruedas	453,00 €
	Supplemento isolamento acustico - Supplément isolation acoustique - Suplemento aislamiento acústico	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	Supplemento pompa 4 kw - Supplément pompe 4 kW - Suplemento bomba 4 kW	1.309,00 €

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	837 x 1.832 x 850 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	168 kg - 186 kg
Dimensioni cesto - Dimension Panier - Medidas del Cesto	700x700 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	120/240/360 sec
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	12.3 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Potenza pompa aumento pressione - Puissance pompe lavage - Potencia de la bomba de aumento de presión	0.37 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	9.8 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	9.8 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	6.5 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	55 °C
Cestelli/Griglia in dotazione - Paniers/Grille fournis - Cestos/Parrilla incluidos	n. 1 x cod. 00065331 + n. 1 x cod. 00059360

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Coibentazione termica di serie sulla scocca
- Apertura sdoppiata e controbilanciata con cesto in acciaio inox estraibile
- Comandi elettromeccanici e visualizzazione e regolazione temperature di vasca e boiler con termoregolatori digitali
- Camera di lavaggio priva di zone d'ombra
- Vasca con fondo inclinato e ampi raccordi per evitare il deposito di residui
- Pompa di lavaggio verticale auto-svuotante con coclea e girante in acciaio inox
- Filtri di superficie inox in vasca
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti in inox
- Dosatore detersivo peristaltico

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique de série présente sur la carrosserie
- Ouverture dédoublée et contrebilancée avec panier en acier inox extractible
- Contrôle électromécanique : visualisation et réglage des températures de la cuve et du chauffe-eau avec thermorégulateurs numériques
- Chambre de lavage sans zones d'ombre
- Cuve avec fond incliné et vastes raccords afin d'éviter tout dépôt de résidus
- Pompe de lavage verticale à vidange automatique avec hélice et turbine en acier inox
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Doseur de produit lessiviel péristaltique

CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304. Estructura de doble pared
- Aislamiento térmico de serie
- Doble apertura con contrapeso y cesto en acero inox extraíble
- Mandos electromecánicos: termostatos electrónicos con visualización de la temperatura
- Cuba con fondo inclinado y una inmejorable limpieza
- Recinto del lavado sin zonas muertas
- La bomba de lavado y aclarado giratorios y en acero inox. Su posición es vertical y efectúa autovaciado en cada ciclo de lavado
- Doble filtro en la cuba
- Brazos de lavado y aclarado giratorios y en acero inox
- Dispensador de detergente peristáltico

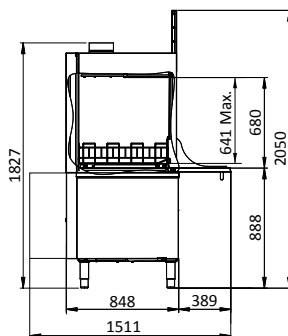
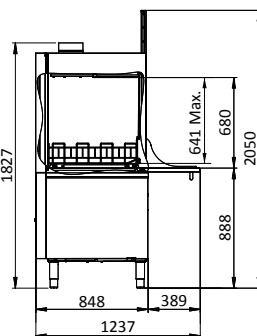
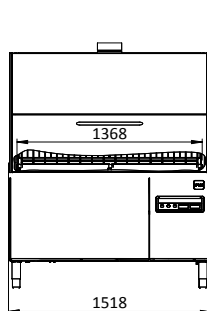
LP 130



30-15-10/h



360-180-120/h



Pompa 4 kW+4 kW - Pompe 4 kW+4 kW - Bomba 4 kW+4 kW

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
L1111111	LP 130 elettrica - électrique - electrica	17.082,00 €
L1111112	LP 130 4kW + 4kW	19.490,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

	Supplemento voltaggio 230V 3N 50Hz - Supplément pour voltage 230V 3N 50Hz - Suplemento de voltaje 230V 3N 50Hz	861,00 €
DAB397	Dosatore brillantante peristaltico - Doseur produit de rinçage péristaltique - Dosificador de abrillantador peristáltico	237,00 €
DAA031	Kit estrazione vapori - Kit d'extraction de vapeur - Kit de extracción de vapor	741,00 €
DAA029	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	536,00 €
00090495	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	20,00 €
00067312	Kit ruote - Kit roues - Kit de ruedas	453,00 €
	Supplemento isolamento acustico - Supplément isolation acoustique - Suplemento aislamiento acústico	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	Supplemento pompa lavaggio 4 kW + 4 kW - Supplément pompe de lavage 4kW + 4 kW - Suplemento potencia bomba 4 kW + 4 kW	2.406,00 €
	Suppl. resistenza boiler in Incoloy 825 n. 3 (1 vasca + 2 boiler) - Suppl. résistance Incoloy 825 n. 3 (1 cuve + 2 surchauffeur) - Supl. resistencia Incoloy 825 n. 3 (1 cuba + 2 boiler)	51,00 € cad/chaque/cada

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	1.518 x 1.827 x 848 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	258 Kg - 295 Kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	700x1385 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	120/240/360 sec
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	24.6 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW + 2.5 kW
Potenza pompa aumento pressione - Puissance pompe lavage - Potencia de la bomba de aumento de presión	0.37 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	19.6 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	9.8 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	7 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	20 ÷ 60 °C
Cestelli/Griglia in dotazione - Paniers/Grille fournis - Cestos/Parrilla incluidos	n. 1 x cod. 00065840 + n. 1 x cod. 00059360

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Coibentazione termica di serie sulla scocca
- Apertura sdoppiata e controbilanciata con cesto in acciaio inox estraibile
- Comandi elettromeccanici: visualizzazione e regolazione temperatura di vasca e boiler con termoregolatori digitali
- Camera di lavaggio priva di zone d'ombra
- Vasca con fondo inclinato e ampi raccordi per evitare il deposito di residui
- Pompa di lavaggio verticale auto-svuotante con coclea e girante in acciaio inox
- Filtri di superficie inox in vasca
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti inox
- Dosatore detersivo peristaltico

CARACTÉRISTIQUES

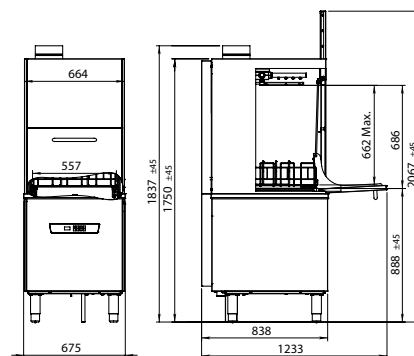
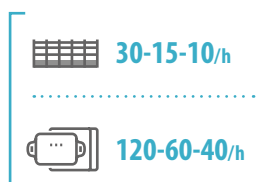
- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique de série présente sur la carrosserie
- Ouverture dédoublée et contrebilancée avec panier en acier inox extractible
- Contrôle électromécanique : visualisation et réglage des températures de la cuve et du chauffe-eau avec thermostats numériques
- Cuve avec fond incliné et vastes raccords afin d'éviter tout dépôt de résidus
- Chambre de lavage sans zones d'ombre
- Pompe de lavage verticale à vidange automatique avec hélice et turbine en acier inox
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Doseur de produit lessiviel péristaltique

CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304. Estructura de doble pared
- Aislamiento térmico de serie
- Doble apertura con contrapeso y cesto en acero inox extraíble
- Mandos electromecánicos: termostatos electrónicos con visualización de la temperatura
- Cuba con fondo inclinado y una inmejorable limpieza
- Recinto del lavado sin zonas muertas
- La bomba de lavado y aclarado giratorios y en acero inox. Su posición es vertical y efectúa autovaciado en cada ciclo de lavado
- Doble filtro en la cuba
- Brazos de lavado y aclarado giratorios y en acero inox
- Dispensador de detergente peristáltico



LP 61 VE



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
L8410000	LP 61 VE	7.706,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA026	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	235,00 €
	Supplemento voltaggio 230V 3N 50Hz - Supplément pour voltage 230V 3N 50Hz - Suplemento de voltaje 230V 3N 50Hz	333,00 €
00014855	Quadro comandi remoto - Tableau de commande à distance - Tablero de mandos remoto	342,00 €
	Prelavaggio a freddo - Prélavage à froid - Prelavado en frío	437,00 €
00067190	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	105,00 €
00067312	Kit ruote - Kit roues - Kit de ruedas	453,00 €
	Supplemento isolamento acustico - Supplément isolation acoustique - Suplemento aislamiento acústico	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	Suppl. resistenza boiler Incoloy 825 (6.1 kW) - Suppl. résistance Incoloy 825 (6.1 kW) - Supl. resistencia Incoloy 825 (6.1 kW)	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Coibentazione termica di serie sulla scocca
- Comandi elettronici: display a LED grafico con simboli intuitivi
- Informazioni operative e stato funzionamento programma in esecuzione
- 4 cicli di lavaggio con tempi e temperature personalizzabili
- Camera di lavaggio priva di zone d'ombra per favorire la pulizia
- Vasca con fondo inclinato e ampi raccordi per evitare il deposito di residui
- Pompa lavaggio con chiocciola e girante in acciaio inox
- Boiler in acciaio inox AISI 304
- Filtri di superficie inox in vasca
- Autodiagnosi
- Autopulizia
- Dosatore brillantante peristaltico e dosatore detersivo peristaltico controllati elettronicamente
- Resistenza vasca in Incoloy 825
- Fase prelavaggio freddo per settore macelleria (a richiesta)

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique de série présente sur la carrosserie
- Contrôle électronique : visualisation des temps et de l'état de fonctionnement avec symboles intuitifs à haute luminosité
- 4 cycles de lavage configurables en température, temps de lavage et temps de rinçage
- Chambre de lavage sans zones d'ombre pour faciliter son nettoyage et turbine en acier inox
- Surchauffeur en AISI 304
- Pompe de lavage avec flasque
- Cuve avec fond incliné et vastes raccords afin d'éviter tout dépôt de résidus
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Auto-diagnostic
- Auto-nettoyant
- Doseur de produit de rinçage péristaltique et doseur de produit lessiviel péristaltique
- Résistance de la cuve en Incoloy 825
- Phase de pré-lavage à froid pour le secteur boucherie (à la demande)

CARACTERÍSTICAS

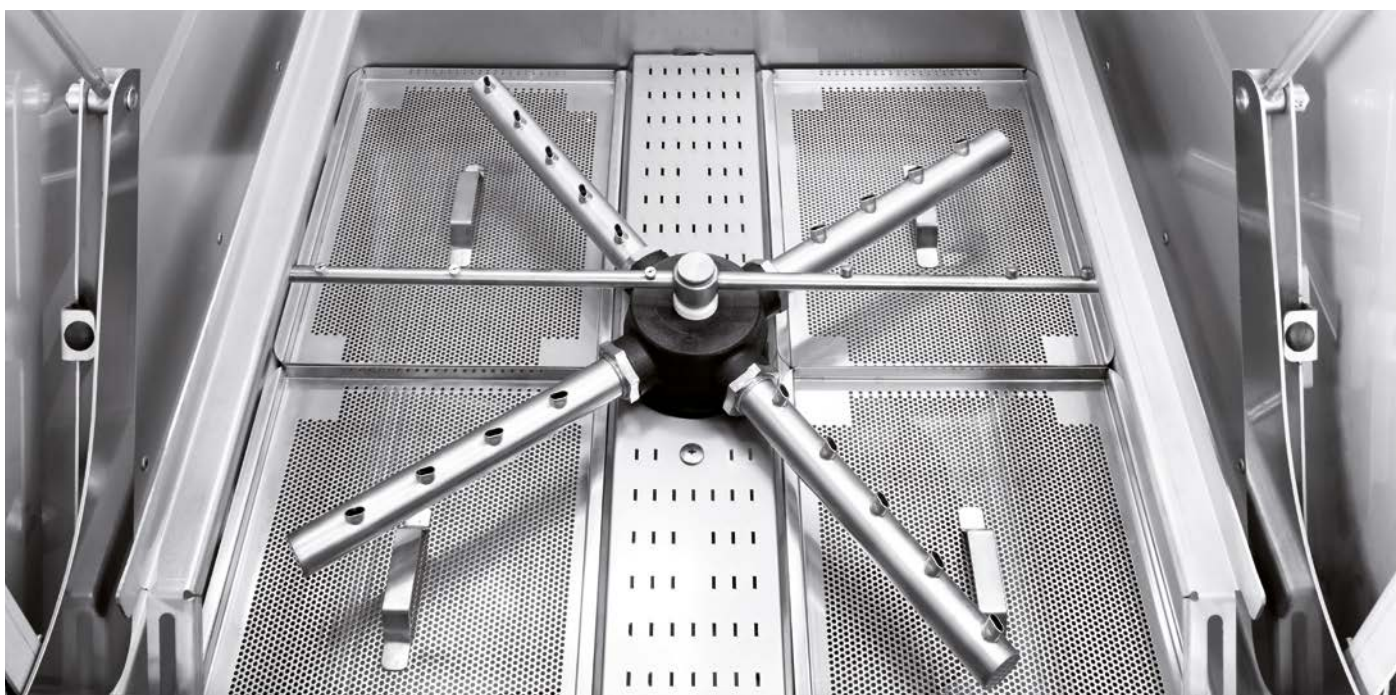
- Estructura de doble pared enteramente en acero inox AISI 304
- Aislamiento térmico de serie
- Placa de mandos electrónica: visualización de los tiempos y del estado de funcionamiento, con símbolos intuitivos y de alta luminosidad
- 4 ciclos de lavado con tiempos y temperaturas personalizables y función de autodiagnóstico
- Recinto del lavado sin zonas muertas
- Cuba con fondo inclinado y una inmejorable limpieza
- Filtros dobles de acero inoxidable en el tanque
- Bomba de lavado con còclea y rotor de acero inox
- Caldera de acero AISI 304
- Brazos de lavado y enjuague giratorios en acero inox
- Auto-diagnóstico
- Auto-nettoyant
- Dosificador de abrillantador y de detergente con control electrónico
- Resistencia de la cuba en Incoloy 825
- Fase de prelavado en frío para el sector de la carnicería (bajo petición)

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

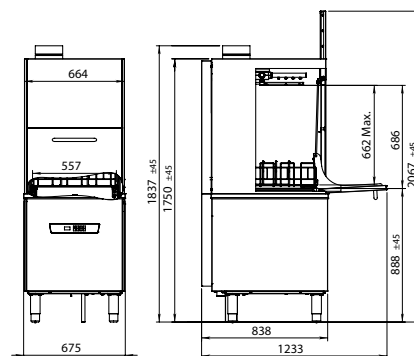
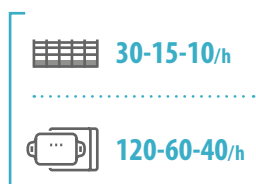
Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	675 x 1.837 x 838 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	158 Kg - 176 Kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	700x550 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	120-240-360 sec + 10'
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	10.8 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Potenza pompa aumento pressione - Puissance pompe lavage - Potencia de la bomba de aumento de presión	0.37 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	8.3 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba (Incoloy 825)	5.2 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	3.5 l
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	60 l
Capacità boiler - Capacité surchauffeur - Capacidad de la caldera	8 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	20 ÷ 55 °C
Cestelli in dotazione - Paniers fournis - Cestos incluidos	n. 1 x cod. 00067029 + n. 1 x cod. 00059360

PRELAVAGGIO A FREDDO • PRÉ-LAVAGE À FROID • PRELAVADO EN FRÍO

Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	9.8 kW
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	12 kW
Potenza Pompa prelavaggio - Puissance Pompe pré-lavage - Potencia de la Bomba de prelavado (0.14 l/s @ 2 bar)	0.37 kW
Durata ciclo prelavaggio - Durée cycle pré-lavage - Duración del ciclo de prelavado	0 ÷ 60 sec



LP 61 VE BA Hygiene Plus



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
L8421001	LP 61 VE BA Hygiene Plus	8.720,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA026	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	235,00 €
00014855	Quadro comandi remoto - Tableau de commande à distance - Tablero de mandos remoto	342,00 €
	Prelavaggio a freddo - Prélavage à froid - Prelavado en frío	437,00 €
00067190	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	105,00 €
00067312	Kit ruote - Kit roues - Kit de ruedas	453,00 €
	Supplemento isolamento acustico - Supplément isolation acoustique - Suplemento aislamiento acústico	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Coibentazione termica di serie sulla scocca
- Comandi elettronici: display a LED grafico con simboli intuitivi
- 4 cicli di lavaggio con tempi e temperature personalizzabili
- Camera di lavaggio priva di zone d'ombra per favorirne la pulizia
- Vasca con fondo inclinato e ampi raccordi per evitare il deposito di residui
- Pompa lavaggio con chiocciola e girante in acciaio inox
- Boiler in acciaio inox AISI 304
- Filtri di superficie inox in vasca
- Autodiagnosi
- Autopulizia
- Dosatore brillantante peristaltico e dosatore detersivo peristaltico controllati elettronicamente
- Dispositivo anti-reflusso con boiler atmosferico per garantire valori costanti di pressione e temperatura dell'acqua nella fase di risciacquo
- Resistenza vasca in Incoloy 825
- Fase prelavaggio freddo per settore macelleria (a richiesta)

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique de série présente sur la carrosserie
- Contrôle électronique : Visualisation des temps et de l'état de fonctionnement avec symboles intuitifs à haute luminosité
- 4 cycles de lavage configurables en température, temps de lavage et temps de rinçage
- Chambre de lavage sans zones d'ombre pour faciliter son nettoyage et turbine en acier inox
- Cuve avec fond incliné et vastes raccords afin d'éviter tout dépôt de résidus
- Pompe de lavage avec flasque
- Surchauffeur en AISI 304
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Auto-diagnostic
- Auto-nettoyant
- Doseur de produit de rinçage péristaltique et doseur de produit lessiviel péristaltique
- Dispositif anti-reflux avec surchauffeur atmosphérique pour garantir des valeurs constantes de pression et de température de l'eau durant la phase de rinçage
- Résistance de la cuve en Incoloy 825
- Phase de pré-lavage à froid pour le secteur boucherie (à la demande)

CARACTERÍSTICAS

- Estructura de doble pared enteramente en acero inox AISI 304
- Aislamiento térmico de serie
- Placa de mandos electrónica: visualización de los tiempos y del estado de funcionamiento, con símbolos intuitivos y de alta luminosidad
- 4 ciclos de lavado con tiempos y temperaturas personalizables y función de autodiagnóstico
- Recinto del lavado sin zonas muertas
- Cuba con fondo inclinado y una inmejorable limpieza
- Bomba de lavado con cóclea y rotor de acero inox
- Caldera de acero inoxidable AISI 304
- Filtros dobles de acero inoxidable en el tanque
- Auto-diagnóstico
- Auto-nettoyant
- Dosificador de abrillantador y de detergente con control electrónico
- Dispositivo antirreflujo de agua (sistema antirreflujo con salto al aire de tipo A) que, mediante un mecanismo de interrupción física, impide que el agua en entrada vuelva a la red
- Resistencia de la cuba en Incoloy 825
- Fase de prelavado en frío para el sector de la carnicería (bajo petición)

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

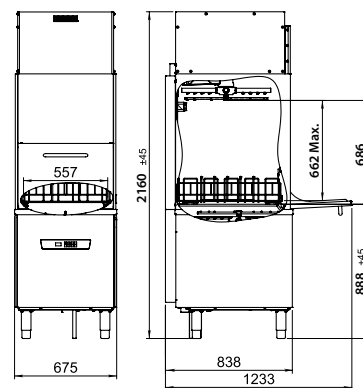
Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	675 x 1.837 x 838 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	170 kg - 176 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	700x570 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	120"-240"-360"-360"HP-600"
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza nominale / 2R - Puissance nominale / 2R - Potencia nominal / 2R	12.3 / 17.5 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Potenza pompa aumento pressione - Puissance pompe lavage - Potencia de la bomba de aumento de presión	0.25 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	9.8 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba (Incoloy 825)	5.2 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	2.6 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	55 ÷ 60 °C
Cestelli/Griglia/Rete in dotazione - Paniers/Grille/Réseau fournis - Cestos/Parrilla/Red incluidos	n. 1 x cod. 00067029 + n. 1 x cod. 00059360

PRELAVAGGIO A FREDDO • PRÉ-LAVAGE À FROID • PRELAVADO EN FRÍO

Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	9.8 kW
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	12 kW
Potenza Pompa prelavaggio - Puissance Pompe pré lavage - Potencia de la Bomba de prelavado (0.14 l/s @ 2 bar)	0.37 kW
Durata ciclo prelavaggio - Durée cycle pré lavage - Duración del ciclo de prelavado	0 ÷ 60 sec



LP 61 VE IRC



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
L8410100	LP 61 VE IRC	11.172,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA026	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	235,00 €
	Supplemento voltaggio 230V 3N 50Hz - Supplément pour voltage 230V 3N 50Hz - Suplemento de voltaje 230V 3N 50Hz	333,00 €
00014855	Quadro comandi remoto - Tableau de commande à distance - Tablero de mandos remoto	342,00 €
	Prelavaggio a freddo - Prélavage à froid - Prelavado en frío	437,00 €
00067190	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	105,00 €
00067312	Kit ruote - Kit roues - Kit de ruedas	453,00 €
	Supplemento isolamento acustico - Supplément isolation thermique - Suplemento aislamiento acústico	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	Suppl. resistenza boiler Incoloy 825 (6.1 kW) - Suppl. résistance Incoloy 825 (6.1 kW) - Supl. resistencia Incoloy 825 (6.1 kW)	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Coibentazione termica di serie sulla scocca
- Comandi elettronici: display a LED grafico con simboli intuitivi
- 4 cicli di lavaggio con tempi e temperature personalizzabili
- Camera di lavaggio priva di zone d'ombra per favorire la pulizia
- Vasca con fondo inclinato e ampi raccordi per evitare il deposito di residui
- Pompa lavaggio con chiocciola e girante in acciaio inox
- Boiler in acciaio inox AISI 304
- Filtri di superficie inox in vasca
- Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti inox
- Autodiagnosi
- Autopulizia
- Dosatore brillantante peristaltico e dosatore detersivo peristaltico controllati elettronicamente
- IRC per recuperare il calore disperso preriscaldando l'acqua di alimentazione
- Resistenza vasca in Incoloy 825
- Fase prelavaggio freddo per settore macelleria (a richiesta)

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique de série présente sur la carrosserie
- Contrôle électronique : Visualisation des temps et de l'état de fonctionnement avec symboles intuitifs à haute luminosité
- 4 cycles de lavage configurables en température, temps de lavage et temps de rinçage
- Chambre de lavage sans zones d'ombre pour faciliter son nettoyage et turbine en acier inox
- Cuve avec fond incliné et vastes raccords afin d'éviter tout dépôt de résidus
- Pompe de lavage avec flasque
- Surchauffeur en AISI 304
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Auto-diagnostic
- Auto-nettoyant
- Doseur de produit de rinçage péristaltique et doseur de produit lessiviel péristaltique
- Système de récupération de la chaleur IRC
- Résistance de la cuve en Incoloy 825
- Phase de pré-lavage à froid pour le secteur boucherie (à la demande)

CARACTERÍSTICAS

- Estructura de doble pared enteramente en acero inox AISI 304
- Aislamiento térmico de serie
- Placa de mandos electrónica: visualización de los tiempos y del estado de funcionamiento, con símbolos intuitivos y de alta luminosidad
- 4 ciclos de lavado con tiempos y temperaturas personalizables y función de autodiagnóstico
- Recinto del lavado sin zonas muertas
- Cuba con fondo inclinado y una inmejorable limpieza
- Bomba de lavado con còclea y rotor de acero inox
- Caldera de acero inoxidable AISI 304
- Brazos de lavado y enjuague giratorios en acero inox
- Auto-diagnóstico
- Auto-nettoyant
- Dosificador de brillantador y de detergente con control electrónico
- Sistema de recuperación de calor IRC
- Resistencia de la cuba en Incoloy 825
- Fase de prelavado en frío para el sector de la carnicería (bajo petición)

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

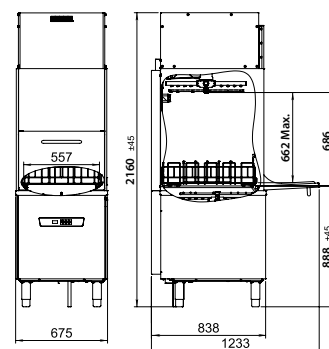
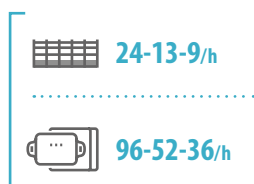
Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	675 x 2.160 x 838 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	198 kg - 216 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	700x550 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	150-270-390 sec + 10'
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	10.8 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Potenza pompa aumento pressione - Puissance pompe lavage - Potencia de la bomba de aumento de presión	0.37 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	8.3 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba (Incoloy 825)	5.2 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	3.5 l
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	60 l
Capacità boiler - Capacité surchauffeur - Capacidad de la caldera	8 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	10 ÷ 30 °C
Cestelli/Griglia/Rete in dotazione - Paniers/Grille/Réseau fournis - Cestos/Parrilla/Red incluidos	n. 1 x cod. 00067029 + n. 1 x cod. 00059360

PRELAVAGGIO A FREDDO • PRÉ-LAVAGE À FROID • PRELAVADO EN FRÍO

Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	9.8 kW
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	12 kW
Potenza Pompa prelavaggio - Puissance Pompe pré-lavage - Potencia de la Bomba de prelavado (0.14 l/s @ 2 bar)	0.37 kW
Durata ciclo prelavaggio - Durée cycle pré-lavage - Duración del ciclo de prelavado	0 ÷ 60 sec



LP 61 VE BA IRC Hygiene Plus



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
L8421101	LP 61 VE BA IRC Hygiene Plus	12.161,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA026	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	235,00 €
00014855	Quadro comandi remoto - Tableau de commande à distance - Tablero de mandos remoto	342,00 €
	Prelavaggio a freddo - Prélavage à froid - Prelavado en frío	437,00 €
00067190	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	105,00 €
00067312	Kit ruote - Kit roues - Kit de ruedas	453,00 €
	Supplemento isolamento acustico - Supplément isolation acoustique - Suplemento aislamiento acústico	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Coibentazione termica di serie sulla scocca
- Comandi elettronici: display a LED grafico con simboli intuitivi
- 4 cicli di lavaggio con tempi e temperature personalizzabili
- Camera di lavaggio priva di zone d'ombra per favorirne la pulizia
- Vasca con fondo inclinato e ampi raccordi per evitare il deposito di residui
- Pompa lavaggio con chiocciola e girante in acciaio inox
- Boiler in acciaio inox AISI 304
- Filtri di superficie inox in vasca
- Autodiagnosi
- Autopulizia
- Dosatore brillantante peristaltico e dosatore detersivo peristaltico controllati elettronicamente
- Dispositivo anti-reflusso con boiler atmosferico per garantire valori costanti di pressione e temperatura dell'acqua nella fase di risciacquo
- Fase prelavaggio freddo per settore macelleria (a richiesta)
- Resistenza vasca in Incoloy 825
- Sistema di recupero calore integrato

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique de série présente sur la carrosserie
- Contrôle électronique : Visualisation des temps et de l'état de fonctionnement avec symboles intuitifs à haute luminosité
- 4 cycles de lavage configurables en température, temps de lavage et temps de rinçage
- Chambre de lavage sans zones d'ombre pour faciliter son nettoyage et turbine en acier inox
- Cuve avec fond incliné et vastes raccords afin d'éviter tout dépôt de résidus
- Pompe de lavage avec flasque
- Surchauffeur en AISI 304
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Auto-diagnostic
- Auto-nettoyant
- Doseur de produit de rinçage hydraulique et doseur de produit lessiviel péristaltique
- Dispositif anti-reflux avec surchauffeur atmosphérique pour garantir des valeurs constantes de pression et de température de l'eau durant la phase de rinçage
- Phase de pré-lavage à froid pour le secteur boucherie (à la demande)
- Résistance de la cuve en Incoloy 825
- Système de la récupération de la chaleur

CARACTERÍSTICAS

- Estructura de doble pared enteramente en acero inox AISI 304
- Aislamiento térmico de serie
- Placa de mandos electrónica: visualización de los tiempos y del estado de funcionamiento, con símbolos intuitivos y de alta luminosidad
- 4 ciclos de lavado con tiempos y temperaturas personalizables y función de autodiagnóstico
- Recinto del lavado sin zonas muertas
- Cuba con fondo inclinado y una inmejorable limpieza
- Bomba de lavado con còclea y rotor de acero inox
- Caldera de acero inoxidable AISI 304
- Filtros dobles de acero inoxidable en el tanque
- Auto-diagnóstico
- Auto-nettoyant
- Dosificador de abrillantador y de detergente con control electrónico
- Dispositivo antirreflujo de agua (sistema antirreflujo con salto al aire de tipo A) que, mediante un mecanismo de interrupción física, impide que el agua en entrada vuelva a la red
- Fase de prelavado en frío para el sector de la carnicería (bajo petición)
- Resistencia de la cuba en Incoloy 825
- Sistema de recuperacion de calor

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

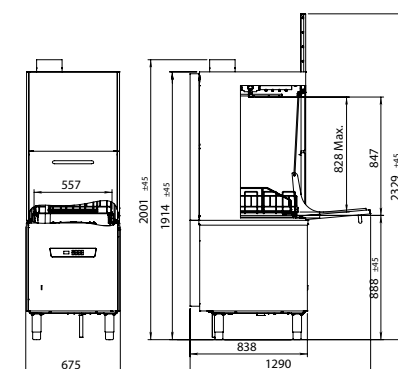
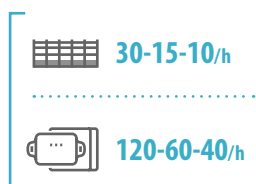
Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	675 x 2.160 x 838 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	210 kg - 216 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	700x570 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	140"-260"-360"HP-380"-600"
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza nominale / 2R - Puissance nominale / 2R - Potencia nominal / 2R	12.3 / 17.5 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Potenza pompa aumento pressione - Puissance pompe lavage - Potencia de la bomba de aumento de presión	0.25 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	9.8 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba (Incoloy 825)	5.2 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	2.6 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	10 ÷ 30 °C
Cestelli/Griglia/Rete in dotazione - Paniers/Grille/Réseau fournis - Cestos/Parrilla/Red incluidos	n. 1 x cod. 00067029 + n. 1 x cod. 00059360

PRELAVAGGIO A FREDDO • PRÉ-LAVAGE À FROID • PRELAVADO EN FRÍO

Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	9.8 kW
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	12 kW
Potenza Pompa prelavaggio - Puissance Pompe pré-lavage - Potencia de la Bomba de prelavado (0.14 l/s @ 2 bar)	0.37 kW
Durata ciclo prelavaggio - Durée cycle pré-lavage - Duración del ciclo de prelavado	0 ÷ 60 sec



LP 61 H VE



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
L7410000	LP 61 H VE	8.550,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA026	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	235,00 €
	Supplemento voltaggio 230V 3N 50Hz - Supplément pour voltage 230V 3N 50Hz - Suplemento de voltaje 230V 3N 50Hz	333,00 €
00014855	Quadro comandi remoto - Tableau de commande à distance - Tablero de mandos remoto	342,00 €
	Prelavaggio a freddo - Prélavage à froid - Prelavado en frío	437,00 €
00067190	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	105,00 €
00067312	Kit ruote - Kit roues - Kit de ruedas	453,00 €
	Supplemento isolamento acustico - Supplément isolation acoustique - Suplemento aislamiento acústico	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	Suppl. resistenza boiler Incoloy 825 (6.1 kW) - Suppl. résistance Incoloy 825 (6.1 kW) - Supl. resistencia Incoloy 825 (6.1 kW)	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Coibentazione termica di serie sulla scocca
- Comandi elettronici: display a LED grafico con simboli intuitivi
- 4 cicli di lavaggio con tempi e temperature personalizzabili
- Camera di lavaggio priva di zone d'ombra per favorirne la pulizia
- Vasca con fondo inclinato e ampi raccordi per evitare il deposito di residui
- Pompa lavaggio con chiocciola e girante in acciaio inox
- Boiler in acciaio inox AISI 304
- Filtri di superficie inox in vasca
- Autodiagnosi e autopulizia
- Dosatore brillantante peristaltico e dosatore detersivo peristaltico controllati elettronicamente
- Altezza utile: 828 mm
- Resistenza vasca in Incoloy 825
- Fase prelavaggio freddo per settore macelleria (a richiesta)

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique de série présente sur la carrosserie
- Contrôle électronique : écran LED avec symboles intuitifs à haute luminosité
- 4 cycles de lavage configurables en température, temps de lavage et temps de rinçage
- Chambre de lavage sans zones d'ombre pour faciliter son nettoyage et turbine en acier inox
- Cuve avec fond incliné et vastes raccords afin d'éviter tout dépôt de résidus
- Pompe de lavage avec flasque
- Surchauffeur en AISI 304
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Auto-diagnostic et auto-nettoyant
- Doseur de produit de rinçage péristaltique et doseur de produit lessiviel péristaltique
- Passage utile paniers: 828 mm
- Résistance de la cuve en Incoloy 825
- Phase de pré-lavage à froid pour le secteur boucherie (à la demande)

CARACTERÍSTICAS

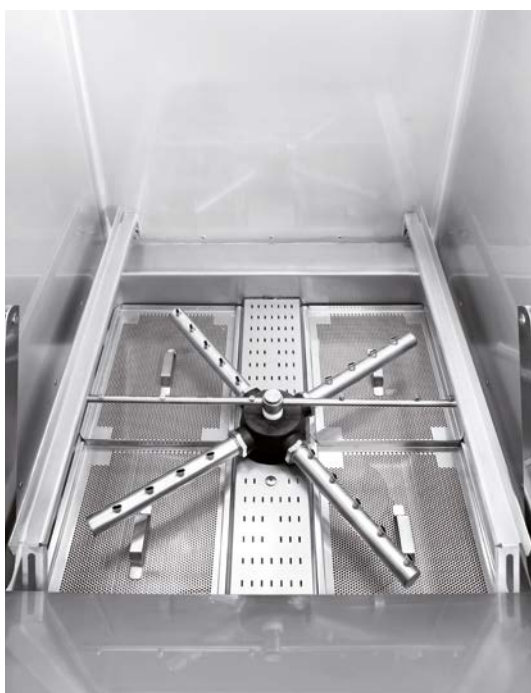
- Estructura de doble pared enteramente en acero inox AISI 304
- Aislamiento térmico de serie
- Placa de mandos electrónica con símbolos intuitivos y de alta luminosidad
- 4 ciclos de lavado con tiempos y temperaturas personalizables y función de autodiagnóstico
- Recinto del lavado sin zonas muertas
- Cuba con fondo inclinado y una inmejorable limpieza
- Bomba de lavado con còclea y rotor de acero inox
- Caldera de acero inoxidable AISI 304
- Filtros de superficie de acero inoxidable en el tanque
- Autodiagnóstico y autolimpieza
- Dosificador de brillantador y de detergente con control electrónico
- Pasaje útil de la cesta: 828 mm
- Resistencia de la cuba en Incoloy 825
- Fase de prelavado en frío para el sector de la carnicería (bajo petición)

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

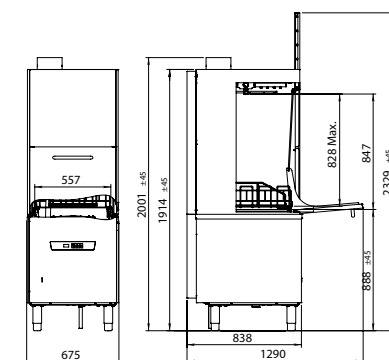
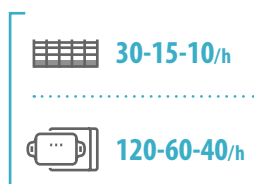
Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	675 x 2.001 x 838 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	170 kg - 188 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	700x550 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	120-240-360 sec + 10'
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	10.8 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Potenza pompa aumento pressione - Puissance pompe lavage - Potencia de la bomba de aumento de presión	0.37 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	8.3 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba (Incoloy 825)	5.2 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	3.5 l
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	60 l
Capacità boiler - Capacité surchauffeur - Capacidad de la caldera	8 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	20 ÷ 55 °C
Cesto/Griglia in dotazione - Paniers/Grille fournis - Cestos/Parrilla incluidos	n. 1 x cod. 00067029 + n. 1 x cod. 00059360

PRELAVAGGIO A FREDDO • PRÉ-LAVAGE À FROID • PRELAVADO EN FRÍO

Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	9.8 kW
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	12.3 kW
Potenza Pompa prelavaggio - Puissance Pompe pré-lavage - Potencia de la Bomba de prelavado (0.14 l/s @ 2 bar)	0.37 kW
Durata ciclo prelavaggio - Durée cycle pré-lavage - Duración del ciclo de prelavado	0 ÷ 60 sec



LP 61 H VE BA Hygiene Plus



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
L7421001	LP 61 H VE BA Hygiene Plus	9.551,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA026	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	235,00 €
	Supplemento voltaggio 230V 3N 50Hz - Supplément pour voltage 230V 3N 50Hz - Suplemento de voltaje 230V 3N 50Hz	333,00 €
00014855	Quadro comandi remoto - Tableau de commande à distance - Tablero de mandos remoto	342,00 €
	Prelavaggio a freddo - Prélavage à froid - Prelavado en frío	437,00 €
00067190	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	105,00 €
00067312	Kit ruote - Kit roues - Kit de ruedas	453,00 €
	Supplemento isolamento acustico - Supplément isolation acoustique - Suplemento aislamiento acústico	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Coibentazione termica di serie sulla scocca
- Comandi elettronici: display a LED grafico con simboli intuitivi
- 4 cicli di lavaggio con tempi e temperature personalizzabili
- Camera di lavaggio priva di zone d'ombra per favorirne la pulizia
- Vasca con fondo inclinato e ampi raccordi per evitare il deposito di residui
- Pompa lavaggio con chiocciola e girante in acciaio inox
- Boiler in acciaio inox AISI 304
- Filtri di superficie inox in vasca
- Autodiagnosi
- Autopulizia
- Dosatore brillantante peristaltico e dosatore detersivo peristaltico controllati elettronicamente
- Dispositivo anti-reflusso con boiler atmosferico per garantire valori costanti di pressione e temperatura dell'acqua nella fase di risciacquo
- Fase prelavaggio freddo per settore macelleria (a richiesta)
- Resistenza vasca in Incoloy 825
- Altezza utile: 828 mm

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique de série présente sur la carrosserie
- Contrôle électronique : Visualisation des temps et de l'état de fonctionnement avec symboles intuitifs à haute luminosité
- 4 cycles de lavage configurables en température, temps de lavage et temps de rinçage
- Chambre de lavage sans zones d'ombre pour faciliter son nettoyage et turbine en acier inox
- Cuve avec fond incliné et vastes raccords afin d'éviter tout dépôt de résidus
- Pompe de lavage avec flasque
- Surchauffeur en AISI 304
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Auto-diagnostic
- Auto-nettoyant
- Doseur de produit de rinçage péristaltique et doseur de produit lessiviel péristaltique
- Dispositif anti-reflux avec surchauffeur atmosphérique pour garantir des valeurs constantes de pression et de température de l'eau durant la phase de rinçage
- Phase de pré-lavage à froid pour le secteur boucherie (à la demande)
- Résistance de la cuve en Incoloy 825
- Useful passage: 828 mm

CARACTERÍSTICAS

- Estructura de doble pared enteramente en acero inox AISI 304
- Aislamiento térmico de serie
- Placa de mandos electrónica: visualización de los tiempos y del estado de funcionamiento, con símbolos intuitivos y de alta luminosidad
- 4 ciclos de lavado con tiempos y temperaturas personalizables y función de autodiagnóstico
- Recinto del lavado sin zonas muertas
- Cuba con fondo inclinado y una inmejorable limpieza
- Bomba de lavado con cóclea y rotor de acero inox
- Caldera de acero inoxidable AISI 304
- Filtros dobles de acero inoxidable en el tanque
- Auto-diagnóstico
- Auto-nettoyant
- Dosificador de abrillantador y de detergente con control electrónico
- Dispositivo antirreflujo de agua (sistema antirreflujo con salto al aire de tipo A) que, mediante un mecanismo de interrupción física, impide que el agua en entrada vuelva a la red
- Fase de prelavado en frío para el sector de la carnicería (bajo petición)
- Resistencia de la cuba en Incoloy 825
- Altura útil: 828 mm

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

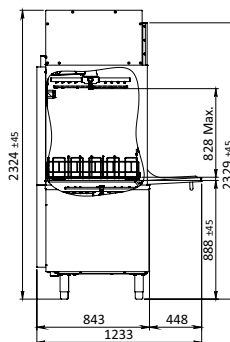
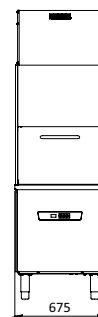
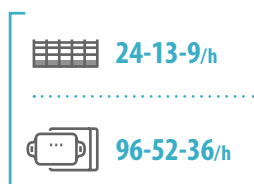
Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	675 x 2001 x 838 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	170 kg - 188 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	700x550 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	120"-240"-360"HP-360"-600"
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza nominale / 2R - Puissance nominale / 2R - Potencia nominal / 2R	12.3 / 17.5 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Potenza pompa aumento pressione - Puissance pompe lavage - Potencia de la bomba de aumento de presión	0.25 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	9.8 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba (Incoloy 825)	5.2 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	2.6 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	55 ÷ 60 °C
Cesto/Griglia in dotazione - Paniers/Grille fournis - Cestos/Parrilla incluidos	n. 1 x cod. 00067029 + n. 1 x cod. 00059360

PRELAVAGGIO A FREDDO • PRÉ-LAVAGE À FROID • PRELAVADO EN FRÍO

Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	9.8 kW
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	12.3 kW
Potenza Pompa prelavaggio - Puissance Pompe pré lavage - Potencia de la Bomba de prelavado (0.14 l/s @ 2 bar)	0.37 kW
Durata ciclo prelavaggio - Durée cycle pré lavage - Duración del ciclo de prelavado	0 ÷ 60 sec



LP 61 H VE IRC



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
L7410100	LP 61 H VE IRC	12.016,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA026	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	235,00 €
	Supplemento voltaggio 230V 3N 50Hz - Supplément pour voltage 230V 3N 50Hz - Suplemento de voltaje 230V 3N 50Hz	333,00 €
00014855	Quadro comandi remoto - Tableau de commande à distance - Tablero de mandos remoto	342,00 €
	Prelavaggio a freddo - Prélavage à froid - Prelavado en frío	437,00 €
00067190	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	105,00 €
00067312	Kit ruote - Kit roues - Kit de ruedas	453,00 €
	Supplemento isolamento acustico - Supplément isolation acoustique - Suplemento aislamiento acústico	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	Suppl. resistenza boiler Incoloy 825 (6.1 kW) - Suppl. résistance Incoloy 825 (6.1 kW) - Supl. resistencia Incoloy 825 (6.1 kW)	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Coibentazione termica di serie sulla scocca
- Comandi elettronici: display a LED grafico con simboli intuitivi
- 4 cicli di lavaggio con tempi e temperature personalizzabili
- Camera di lavaggio priva di zone d'ombra per favorirne la pulizia
- Vasca con fondo inclinato e ampi raccordi per evitare il deposito di residui
- Pompa lavaggio con chiocciola e girante in acciaio inox
- Boiler in acciaio inox AISI 304
- Filtri di superficie inox in vasca
- Autodiagnosi e autopulizia
- Dosatore brillantante peristaltico e dosatore detersivo peristaltico controllati elettronicamente
- IRC per recuperare il calore disperso preriscaldando l'acqua di alimentazione
- Altezza utile: 828 mm
- Resistenza vasca in Incoloy 825
- Fase prelavaggio freddo per settore macelleria (a richiesta)

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique de série présente sur la carrosserie
- Contrôle électronique : écran LED avec symboles intuitifs à haute luminosité
- 4 cycles de lavage configurables en température, temps de lavage et temps de rinçage
- Chambre de lavage sans zones d'ombre pour faciliter son nettoyage et turbine en acier inox
- Cuve avec fond incliné et vastes raccords afin d'éviter tout dépôt de résidus
- Pompe de lavage avec flasque
- Surchauffeur en AISI 304
- Filtrés de surface inox dans la cuve
- Auto-diagnostic et auto-nettoyant
- Doseur de produit de rinçage péristaltique et doseur de produit lessiviel péristaltique
- Système de récupération de la chaleur
- Passage utile paniers: 828 mm
- Résistance de la cuve en Incoloy 825
- Phase de pré-lavage à froid pour le secteur boucherie (à la demande)

CARACTERÍSTICAS

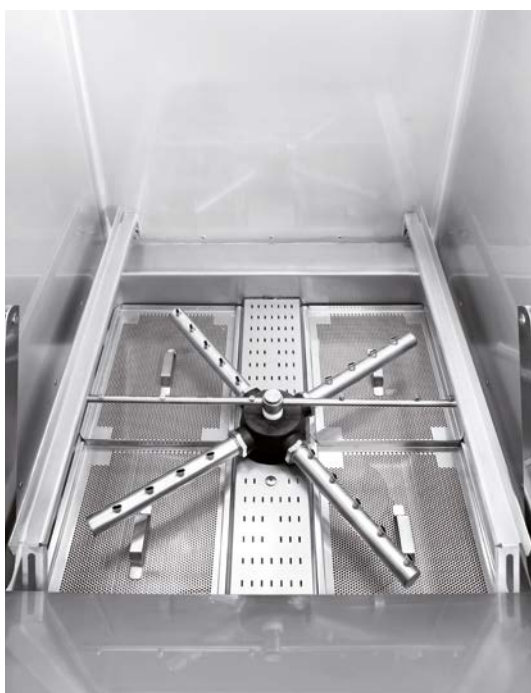
- Estructura de doble pared enteramente en acero inox AISI 304
- Aislamiento térmico de serie
- Placa de mandos electrónica con símbolos intuitivos y de alta luminosidad
- 4 ciclos de lavado con tiempos y temperaturas personalizables y función de autodiagnóstico
- Recinto del lavado sin zonas muertas
- Cuba con fondo inclinado y una inmejorable limpieza
- Bomba de lavado con còclea y rotor de acero inox
- Caldera de acero inoxidable AISI 304
- Filtros de superficie de acero inoxidable en el tanque
- Autodiagnóstico y autolimpieza
- Dosificador de abrillantador y de detergente con control electrónico
- Sistema de recuperación de calor IRC
- Pasaje útil de la cesta: 828 mm
- Resistencia de la cuba en Incoloy 825
- Fase de prelavado en frío para el sector de la carnicería (bajo petición)

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

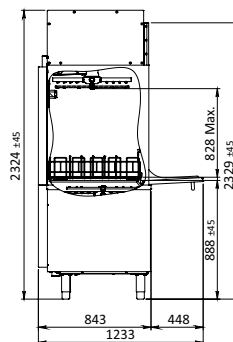
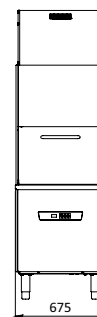
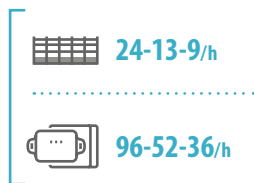
Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	675 x 2.324 x 843 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	212 kg - 230 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	700x550 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	150-270-390 sec + 10'
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	10.8 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Potenza pompa aumento pressione - Puissance pompe lavage - Potencia de la bomba de aumento de presión	0.37 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	8.3 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba (Incoloy 825)	5.2 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	3.5 l
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	60 l
Capacità boiler - Capacité surchauffeur - Capacidad de la caldera	8 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	10 ÷ 30 °C
Cesto/Griglia in dotazione - Paniers/Grille fournis - Cestos/Parrilla incluidos	n. 1 x cod. 00067029 + n. 1 x cod. 00059360

PRELAVAGGIO A FREDDO • PRÉ-LAVAGE À FROID • PRELAVADO EN FRÍO

Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	9.8 kW
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	12.3 kW
Potenza Pompa prelavaggio - Puissance Pompe pré-lavage - Potencia de la Bomba de prelavado (0.14 l/s @ 2 bar)	0.37 kW
Durata ciclo prelavaggio - Durée cycle pré-lavage - Duración del ciclo de prelavado	0 ÷ 60 sec



LP 61 H VE BA IRC Hygiene Plus



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
L7421101	LP 61 H VE IRC BA Hygiene Plus	13.044,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA026	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	235,00 €
	Supplemento voltaggio 230V 3N 50Hz - Supplément pour voltage 230V 3N 50Hz - Suplemento de voltaje 230V 3N 50Hz	333,00 €
00014855	Quadro comandi remoto - Tableau de commande à distance - Tablero de mandos remoto	342,00 €
	Prelavaggio a freddo - Prélavage à froid - Prelavado en frío	437,00 €
00067190	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	105,00 €
00067312	Kit ruote - Kit roues - Kit de ruedas	453,00 €
	Supplemento isolamento acustico - Supplément isolation acoustique - Suplemento aislamiento acústico	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Coibentazione termica di serie sulla scocca
- Comandi elettronici: display a LED grafico con simboli intuitivi
- 4 cicli di lavaggio con tempi e temperature personalizzabili
- Camera di lavaggio priva di zone d'ombra per favorirne la pulizia
- Vasca con fondo inclinato e ampi raccordi per evitare il deposito di residui
- Pompa lavaggio con chiocciola e girante in acciaio inox
- Boiler in acciaio inox AISI 304
- Filtri di superficie inox in vasca
- Autodiagnosi
- Autopulizia
- Dosatore brillantante peristaltico e dosatore detersivo peristaltico controllati elettronicamente
- Dispositivo anti-reflusso con boiler atmosferico per garantire valori costanti di pressione e temperatura dell'acqua nella fase di risciacquo
- Fase prelavaggio freddo per settore macelleria (a richiesta)
- Altezza utile: 828 mm
- Resistenza vasca in Incoloy 825
- Sistema di recupero calore integrato

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique de série présente sur la carrosserie
- Contrôle électronique : Visualisation des temps et de l'état de fonctionnement avec symboles intuitifs à haute luminosité
- 4 cycles de lavage configurables en température, temps de lavage et temps de rinçage
- Chambre de lavage sans zones d'ombre pour faciliter son nettoyage et turbine en acier inox
- Cuve avec fond incliné et vastes raccords afin d'éviter tout dépôt de résidus
- Pompe de lavage avec flasque
- Surchauffeur en AISI 304
- Filtrés de surface inox dans la cuve
- Auto-diagnostic
- Auto-nettoyant
- Doseur de produit de rinçage péristaltique et doseur de produit lessiviel péristaltique
- Dispositif anti-reflux avec surchauffeur atmosphérique pour garantir des valeurs constantes de pression et de température de l'eau durant la phase de rinçage
- Phase de pré-lavage à froid pour le secteur boucherie (à la demande)
- Useful passage: 828 mm
- Résistance de la cuve en Incoloy 825
- Système de la récupération de la chaleur

CARACTERÍSTICAS

- Estructura de doble pared enteramente en acero inox AISI 304
- Aislamiento térmico de serie
- Placa de mandos electrónica: visualización de los tiempos y del estado de funcionamiento, con símbolos intuitivos y de alta luminosidad
- 4 ciclos de lavado con tiempos y temperaturas personalizables y función de autodiagnóstico
- Recinto del lavado sin zonas muertas
- Cuba con fondo inclinado y una inmejorable limpieza
- Bomba de lavado con cónica y rotor de acero inox
- Caldera de acero inoxidable AISI 304
- Filtros dobles de acero inoxidable en el tanque
- Auto-diagnóstico
- Auto-nettoyant
- Dosificador de abrillantador y de detergente con control electrónico
- Dispositivo antirreflujo de agua (sistema antirreflujo con salto al aire de tipo A) que, mediante un mecanismo de interrupción física, impide que el agua en entrada vuelva a la red
- Fase de prelavado en frío para el sector de la carnicería (bajo petición)
- Altura útil: 828 mm
- Resistencia de la cuba en Incoloy 825
- Sistema de recuperación de calor

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	675 x 2.324 x 843 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	227 kg - 235 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	700x570 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	120"-240"-360"HP-360"-600"
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza nominale / 2R - Puissance nominale / 2R - Potencia nominal / 2R	12.3 / 17.5 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Potenza pompa aumento pressione - Puissance pompe lavage - Potencia de la bomba de aumento de presión	0.25 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	9.8 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba (Incoloy 825)	5.2 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	2.6 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	10 ÷ 30 °C
Cesto/Griglia in dotazione - Paniers/Grille fournis - Cestos/Parrilla incluidos	n. 1 x cod. 00067029 + n. 1 x cod. 00059360

PRELAVAGGIO A FREDDO • PRÉ-LAVAGE À FROID • PRELAVADO EN FRÍO

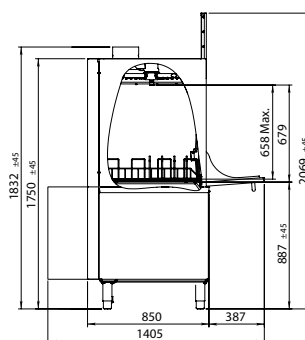
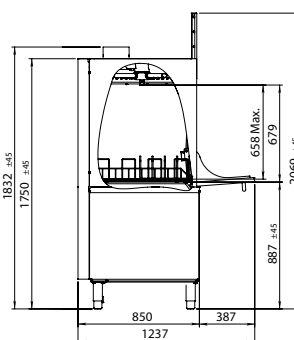
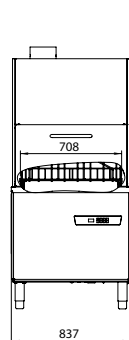
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	9.8 kW
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	12 kW
Potenza Pompa prelavaggio - Puissance Pompe pré-lavage - Potencia de la Bomba de prelavado (0.14 l/s @ 2 bar)	0.37 kW
Durata ciclo prelavaggio - Durée cycle pré-lavage - Duración del ciclo de prelavado	0 ÷ 60 sec



LP 70 VE



30-15-10/h
120-60-40/h



Pompa 4 kW - Pompe 4 kW - Bomba 4 kW

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
L2410000	LP 70 VE	11.007,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA029	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	536,00 €
	Supplemento voltaggio 230V 3N 50Hz - Supplément pour voltage 230V 3N 50Hz - Suplemento de voltaje 230V 3N 50Hz	333,00 €
DAA031	Kit estrazione vapori - Kit d'extraction de vapeur - Kit de extracción de vapor	741,00 €
DAA038	Dosatore brillantante peristaltico - Doseur produit de rinçage péristaltique - Dosificador de abrillantador peristáltico	96,00 €
DAA046	Dosatore detergente peristaltico - Doseur produit lessiviel péristaltique - Dosificador de detergente peristáltico	96,00 €
00014855	Quadro comandi remoto - Tableau de commande à distance - Tablero de mandos remoto	342,00 €
	Prelavaggio a freddo - Prélavage à froid - Prelavado en frío	437,00 €
00090495	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	20,00 €
00067312	Kit ruote - Kit roues - Kit de ruedas	453,00 €
	Supplemento isolamento acustico - Supplément isolation acoustique - Suplemento aislamiento acústico	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	Supplemento pompa 4 kW - Supplément pompe 4 kW - Suplemento bomba 4 kW	1.309,00 €

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Coibentazione termica di serie sulla scocca
- Apertura sdoppiata e controbilanciata con cesto in acciaio inox estraibile
- Comandi elettronici: display a LED grafico con simboli intuitivi
- 4 cicli di lavaggio con tempi e temperature personalizzabili
- Camera di lavaggio priva di zone d'ombra per favorire la pulizia
- Vasca con fondo inclinato e ampi raccordi per evitare il deposito di residui
- Pompa lavaggio verticale auto-svuotante con chiocciola e girante in acciaio inox
- Boiler in acciaio inox AISI 304
- Filtri di superficie inox in vasca
- Autodiagnosi e autopulizia
- Dosatore detersivo peristaltico controllato elettronicamente
- Resistenza vasca in Incoloy 825
- Fase prelavaggio freddo per settore macelleria (a richiesta)

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi Contrôle électronique
- Isolation thermique de série présente sur la carrosserie
- Ouverture dédoublée et contrebalancée avec panier en acier inox extractible
- Commandes électroniques : écran LED graphique avec symboles intuitifs
- 4 cycles de lavage avec temps et températures personnalisables
- Chambre de lavage sans zones d'ombre pour faciliter son nettoyage
- Cuve avec fond incliné et vastes raccords afin d'éviter tout dépôt de résidus
- Pompe de lavage verticale autovidangeable avec flasque et turbine en acier inox
- Surchauffeur en AISI 304
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Auto-diagnostic et auto-nettoyant
- Doseur de produit lessiviel péristaltique
- Résistance de la cuve en Incoloy 825
- Phase de pré-lavage à froid pour le secteur boucherie (à la demande)

CARACTERÍSTICAS

- Estructura de doble pared enteramente en acero inox AISI 304
- Aislamiento térmico de serie
- Doble apertura de peso compensado con cesto de acero inox extraíble
- Placa de mandos electrónica: visualización de los tiempos y del estado de funcionamiento, con símbolos intuitivos y de alta luminosidad
- 4 ciclos de lavado con tiempos y temperaturas personalizables
- Cuba con fondo inclinado y accesorios grandes para evitar depósito de residuos
- Bomba de lavado vertical autodrenante con tuerca y impulsor en acero inoxidable
- Caldera de acero inoxidable AISI 304
- Filtros de superficie de acero inoxidable en el tanque
- Autodiagnóstico y autolimpieza
- Sistema de autodiagnóstico y autolimpieza
- Dosificador de detergente con control electrónico
- Resistencia de la cuba en Incoloy 825
- Fase de prelavado en frío para el sector de la carnicería (bajo petición)

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	837 x 1.832 x 850 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	168 kg - 186 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	700x700 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	150-270-390 sec + 10'
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	12.3 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Potenza pompa aumento pressione - Puissance pompe lavage - Potencia de la bomba de aumento de presión	0.37 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	9.8 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	9.8 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	6.5 l
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	90 l
Capacità boiler - Capacité surchauffeur - Capacidad de la caldera	8 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	40 ÷ 55 °C
Cesto/Griglia in dotazione - Paniers/Grille fournis - Cestos/Parrilla incluidos	n. 1 x cod. 00065331 + n. 1 x cod. 00059360

PRELAVAGGIO A FREDDO • PRÉ-LAVAGE À FROID • PRELAVADO EN FRÍO

Potenza Pompa prelavaggio - Puissance Pompe pré-lavage - Potencia de la Bomba de prelavado (0.14 l/s @ 2 bar)	0.37 kW
Durata ciclo prelavaggio - Durée cycle pré-lavage - Duración del ciclo de prelavado	0 ÷ 60 sec



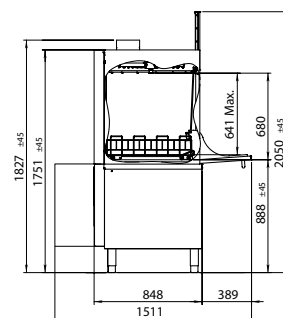
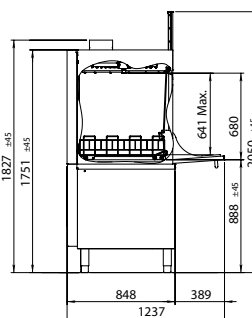
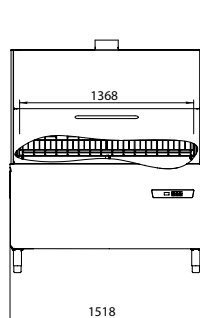
LP 130 VE



30-15-10/h



360-180-120/h



Pompa 4 kW+4 kW - Pompe 4 kW+4 kW - Bomba 4 kW+4 kW

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
L1411000	LP 130 VE - elettrica - électrique - electrica	17.449,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

DAA029	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe	536,00 €
	Supplemento voltaggio 230V 3N 50Hz - Supplément pour voltage 230V 3N 50Hz - Suplemento de voltaje 230V 3N 50Hz	333,00 €
DAB397	Dosatore brillantante peristaltico - Doseur produit de rinçage péristaltique - Dosificador de abrillantador peristáltico	237,00 €
00014855	Quadro comandi remoto - Tableau de commande à distance - Tablero de mandos remoto	342,00 €
	Prelavaggio a freddo - Prélavage à froid - Prelavado en frío	437,00 €
DAA031	Kit estrazione vapori - Kit d'extraction de vapeur - Kit de extracción de vapor	741,00 €
00090495	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	20,00 €
00067312	Kit ruote - Kit roues - Kit de ruedas	453,00 €
	Supplemento isolamento acustico - Supplément isolation acoustique - Suplemento aislamiento acústico	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	Supplemento pompa 4 kW+4 kW - Supplément pompe 4 kW+4 kW - Suplemento bomba 4 kW+4 kW	2.406,00 €
	Suppl. resistenza boiler in Incoloy 825 n. 3 (1 vasca + 2 boiler) - Suppl. résistance Incoloy 825 n. 3 (1 cuve + 2 surchauffeur) - Supl. resistencia Incoloy 825 n. 3 (1 cuba + 2 boiler)	51,00 € cad/chaque/cada

CARATTERISTICHE

- Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura a doppia parete
- Coibentazione termica di serie sulla scocca
- Apertura sdoppiata e controbilanciata con cesto in acciaio inox estraibile
- Comandi elettronici: display a LED grafico con simboli intuitivi
- 4 cicli di lavaggio con tempi e temperature personalizzabili
- Camera di lavaggio priva di zone d'ombra per favorire la pulizia
- Vasca con fondo inclinato e ampi raccordi per evitare il deposito di residui
- Pompa lavaggio verticale auto-svuotante con chiocciola e girante in acciaio inox
- Boiler in acciaio inox AISI 304 con trattamento galvanico anticorrosione
- Filtri di superficie inox in vasca
- Autodiagnosi e autopulizia
- Dosatore detersivo peristaltico controllato elettronicamente
- Fase prelavaggio freddo per settore macelleria (a richiesta)

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Isolation thermique de série présente sur la carrosserie
- Ouverture double à guillotine et à balancier avec panier extractible
- Commandes électroniques : écran LED graphique avec symboles intuitifs
- 4 cycles de lavage avec temps et températures personnalisables
- Chambre de lavage sans zones d'ombre pour faciliter son nettoyage
- Pompe de lavage vertical autovidangeable avec flasque et turbine en acier inox
- Cuve avec fond incliné et vastes raccords afin d'éviter tout dépôt de résidus
- Boiler en AISI 304 avec traitement galvanique anticorrosive eau
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Auto-diagnostic et auto-nettoyant
- Doseur de produit lessiviel péristaltique
- Phase de pré-lavage à froid pour le secteur boucherie (à la demande)

CARACTERÍSTICAS

- Estructura de doble pared enteramente en acero inox AISI 304
- Aislamiento térmico de serie
- Doble apertura de peso compensado con cesto de acero inox extraíble
- Placa de mandos electrónica: visualización de los tiempos y del estado de funcionamiento, con símbolos intuitivos y de alta luminosidad
- 4 ciclos de lavado con tiempos y temperaturas personalizables
- Cuba con fondo inclinado y accesorios grandes para evitar depósito de residuos
- Bomba de lavado vertical autodrenante con tuerca y impulsor en acero inoxidable
- Boiler AISI 304
- Filtros de superficie de acero inoxidable en el tanque
- Sistema de autodiagnóstico y autolimpieza
- Dosificador de abrillantador y de detergente con control electrónico
- Fase de prelavado en frío para el sector de la carnicería (bajo petición)

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	1.518 x 1.827 x 848 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	258 kg - 295 kg
Dimensioni cesto - Dimension panier - Medidas del cesto	700x1.385 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	120-240-360 sec + 10'
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	24.6 kW 5 kW+51 kg Vp./h
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW + 2.5 kW
Potenza pompa aumento pressione - Puissance pompe lavage - Potencia de la bomba de aumento de presión	0.37 kW
Potenza resistenza boiler - Puissance résistance surchauffeur - Potencia de la resistencia de la caldera	19.6 kW 34 kg Vp./h
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	kW 9.8 17 kg Vp./h
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	10 l
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	150 l
Capacità boiler - Capacité surchauffeur - Capacidad de la caldera	14 l
Temperatura alimentazione acqua - Température alimentation eau - Temperatura de alimentación del agua	35 ÷ 55 °C
Cesto/Griglia in dotazione - Paniers/Grille fournis - Cestos/Parrilla incluidos	n. 1 x cod. 00065840 + n. 1 x cod. 00059360

PRELAVAGGIO A FREDDO • PRÉ-LAVAGE À FROID • PRELAVADO EN FRÍO

Potenza Pompa prelavaggio - Puissance Pompe pré lavage - Potencia de la Bomba de prelavado (0.14 l/s @ 2 bar)	0.37 kW
Durata ciclo prelavaggio - Durée cycle pré lavage - Duración del ciclo de prelavado	0 ÷ 60 sec







ACIA • EFFICIENZA • EFFICACITÉ • EFICACIA • EFFICIENZA • EFFICACITÉ • EFICACIA • EFFICIENZA • EFFICAC
EFFICIENZA • EFFICACITÉ • EFICACIA • EFFICIENZA • EFFICACITÉ • EFICACIA • EFFICIENZA • EFFICACITÉ • E
CACITÉ • EFICACIA • EFFICIENZA • EFFICACITÉ • EFICACIA • EFFICIENZA • EFFICACITÉ • EFICACIA • EFFICIEN

AUTOMATICHE

ETS



LAVASTOVIGLIE A TRAINO

SOLUZIONI AUTOMATICHE COMPATTE

Ideali per spazi di lavoro ridotti. Un unico modulo con singolo traino di scorrimento e comandi elettromeccanici. Cesto 500x500 mm. (Modello base: reversibile)

Lave-vaisselle à panier

SOLUTIONS AUTOMATIQUES COMPACTES

Idéales pour les petits espaces de travail. Un seul module avec un seul entraînement et des commandes électromécaniques. Panier 500x500 mm. (Modèle de base: réversible)

Lavavajillas de arrastre

SOLUCIONES AUTOMÁTICAS COMPACTAS

Ideales para espacios de trabajo reducidos. Un único módulo con un solo tren de deslizamiento y mandos electromecánicos. Cesto 500x500 mm. (Modelo básico: reversible)

LAVASTOVIGLIE A TRAINO COMPATTA • SOLUTION COMPACTE • SOLUCIÓN COMPACTA

ETS 16

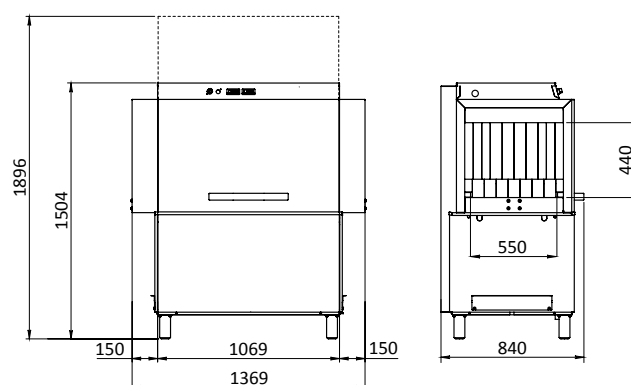
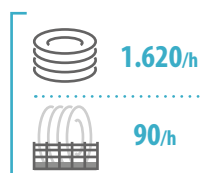


1 modulo: lavaggio e risciacquo - 90 cesti/h

1 module: lavage and rinçage - 90 paniers/h

1 módulo: lavado y aclarado - 90 cestos/h

ETS 16



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
M9211100	ETS 16 - destra - droit - derecho	11.595,00 €
M9212100	ETS 16 - sinistra - gauche - izquierda	11.595,00 €

Contattaci per tutte le possibili configurazioni • Contactez-nous pour toutes les configurations possibles • Contáctenos para todas las configuraciones posibles

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

PAP	Pompa aumento pressione risciacquo - Pompe pour augmentation de la pression de rinçage - Bomba aumento de presión	707,00 €
RB29S	Supplemento per riscaldamento elettrico kW 29,4 Boiler AISI 316 (solo resistenze) - Chauffage électrique de 29,4 kW pour surchauffeur AISI 316 (seulement élément chauffants) - Suplemento para calentamiento eléctrico kW 29,4 Boiler AISI 316 (solo resistencias)	515,00 €
	Supplemento resistenza in Incoloy 825 - Supplément pour résistance Incoloy 825 - Suplemento para resistencia Incoloy 825	51,00 € cad/chaque/cada
DAB 392	Dosatore detersivo peristaltico PR 4 230V - Doseur péristaltique de produit lessiviel PR 4 230V - Dispensador de detergente peristáltico PR 4 230V	298,00 €
DAB 394	Dosatore brillantante peristaltico PR 1 230V - Peristaltic rinse aid dosing device PR 1 230V - Dispensador de enjuague peristáltico PR 1 230V	298,00 €
	Doppia velocità - Vélocité double - Doble velocidad	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	Suppl. Paraspruzzi - Pare-jets - Protección contra salpicaduras L = 100 mm	576,00 € cad/chaque/cada
	Suppl. Paraspruzzi - Pare-jets - Protección contra salpicaduras L = 50 mm	576,00 € cad/chaque/cada
	Supplemento 230V 3~ @ 50Hz - Supplément 230V 3~ @ 50Hz - Suplemento 230V 3~ @ 50Hz	+ 3%
00091341	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	20,00 €
	Macchina smontata in 2 pezzi (con asciugatura) - Machine livrée en 2 parties (avec séchage) - Máquina desmontada en 2 piezas (con secado)	+ 3%

CARATTERISTICHE

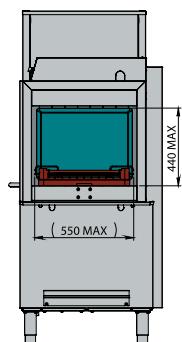
- Struttura a doppia parete in acciaio inox AISI 304
- Sistema di traino con guida centrale in acciaio inox con motoriduttore e microinterruttore di sicurezza
- Porta a ghigliottina controbilanciata a doppia parete
- Comandi elettromeccanici: visualizzazione e regolazione delle temperature di vasca e boiler con termoregolatori digitali
- Paraspruzzi in entrata e uscita, tendine di separazione tra le fasi
- Vasca stampata in AISI 304 libera da punti di ristagno e con doppi filtri
- Boiler passivato e coibentato in acciaio AISI 304
- Elettropompa di lavaggio autosvuotante ad alta efficienza
- Bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inox regolabili ed estraibili
- Economizzatore in ingresso
- Riduttore di pressione sul risciacquo
- Autotimer
- Sistema di scarico rapido tappo troppo pieno (a richiesta)

CARACTÉRISTIQUES

- Structure à double paroi entièrement en acier AISI 304
- Système d'entraînement avec glissière centrale en acier inox avec motoréducteur et micro-interrupteur de sécurité
- Porte à guillotine contrebilancée à double paroi
- Commandes électromécaniques : visualisation et réglage des températures de la cuve et du chauffe-eau avec thermorégulateurs numériques
- Pare-jets en entrée et sortie, rideaux de séparation entre les phases
- Cuve emboutie en AISI 304 sans points de stagnation et avec doubles filtres
- Chauffe-eau passivé et isolé en AISI 304
- Électropompe de lavage à vidange automatique haut rendement
- Bras de lavage et de rinçage en acier inox réglables et amovibles
- Économiseur à l'entrée
- Réducteur de pression sur le rinçage
- Autotimer
- Bouchon de trop-plein pour système d'échappement rapide (sur demande)

CARACTERÍSTICAS

- Estruttura di doppia pared, fabricada en acero AISI 304
- Sistema de arrastre con guía central en acero inox con motorreductor y microinterruptor de seguridad
- Puerta de guillotina con peso compensado de doble pared
- Mandos electromecánicos: consulta y control de las temperaturas del boiler y de la cuba, con termorregulador digital
- Brazos de lavado y aclarado en acero inox regulables y extraíbles
- Cortinas antisalpicadura en entrada y salida, cortinas de separación entre las fases
- Cuba estampada en AISI 304 libre de puntos de estancamiento y con dobles filtros
- Boiler de acero inox AISI 304 totalmente aislado
- Electrobomba de lavado de alta eficiencia
- Economizador en entrada
- Reducción de presión en el aclarado
- Autotimer
- Sistema de desagüe rápido del tapón del rebosadero (bajo pedido)



SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	1.369 x 1.550 x 840 mm
Passaggio utile cesti - Passage utile paniers - Paso útil de los cestos	550x440 mm
Dotazione cestelli (generici, per piatti, per vassoi) - Paniers fournis (standard, pour assiettes, pour plateaux) - Cestos incluidos (genéricos, para platos, para bandejas)	2+1 - 2 x cod. FAA040 + 1 x cod. FAA041
Motore avanzamento - Moteur avancement - Motor de avance	0.18 kW
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Temperatura acqua ingresso - Température eau entrée - Temperatura del agua en entra	40 ÷ 55 °C
Potenza massima assorbita (versione elettrica) - Puissance maximale absorbée (version électrique) - Potencia máxima absorbida (versión eléctrica)	20.9 kW

LAVAGGIO • LAVAGE • LAVADO

Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	87 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	1.1 kW
Riscaldamento vasca - Chauffage cuve - Calentamiento de la cuba	9.8 kW
Temperatura - Température - Temperatura	55 °C

RISCIAQUO • RINÇAGE • ACLARADO

Capacità boiler - Capacité chauffe-eau - Capacidad del boiler	14 l
Temperatura - Température - Temperatura	85 °C
Riscaldamento boiler - Chauffage chauffe-eau - Calentamiento del boiler	19.6 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua *	180 l/h

* Valore relativo all'utilizzo della macchina in condizioni di lavoro ottimali. Questo valore può variare in relazione alle condizioni ambientali e ai prodotti chimici utilizzati.

La valeur de la consommation d'eau est liée à l'utilisation de la machine dans des conditions de travail optimales. La valeur peut varier en fonction des conditions environnementales et des produits chimiques utilisés.

El valor del consumo de agua está relacionado con el uso de la máquina en condiciones de trabajo óptimas. El valor puede variar según las condiciones ambientales y los productos químicos utilizados.



ETE



LAVASTOVIGLIE A TRAINO

SOLUZIONI AUTOMATICHE STANDARD

Gamma composta da 3 modelli, 1 base e 2 con prelavaggio, con comandi elettromeccanici e possibilità di scelta della velocità d'avanzamento. Singolo traino di scorrimento. Cesto 500x500 mm.

Lave-vaisselle à panier

SOLUTIONS AUTOMATIQUES STANDARD

Gamme composée de 3 modèles, 1 de base et 2 avec pré lavage, avec commandes électromécaniques et possibilité de choisir la vitesse d'avancement. Un seul entraînement. Panier 500x500 mm.

Lavavajillas de arrastre

SOLUCIONES AUTOMÁTICAS ESTÁNDAR

Gama formada por 3 modelos, 1 base y 2 con prelavado, con mandos electromecánicos y la posibilidad de elegir la velocidad de avance. Un solo tren de deslizamiento. Cesto 500x500 mm.

LAVASTOVIGLIE A TRAINO STANDARD • LAVE-VAISSELLE À PANIER STANDARD • LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE ESTÁNDAR

ETE 20



1 modulo: lavaggio e risciacquo -
103/161 cesti/h

1 module: lavage et rinçage -
103/161 paniers/h

1 módulo: lavado y aclarado -
103/161 cestos/h

ETE 25



2 moduli: prelavaggio + lavaggio e risciacquo -
122/189 cesti/h

2 modules: pré lavage + lavage et rinçage -
122/189 paniers/h

2 módulos: prelavado + lavado y aclarado -
122/189 cestos/h

ETE 27

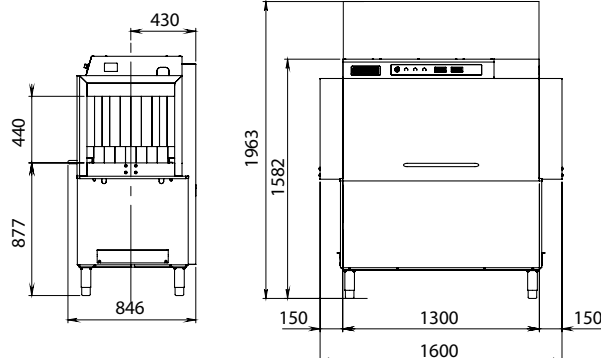
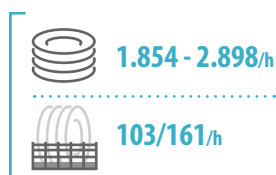


2 moduli: prelavaggio + lavaggio e risciacquo -
131/204 cesti/h

2 modules: pré lavage + lavage et rinçage -
131/204 paniers/h

2 módulos: prelavado + lavado y aclarado -
131/204 cestos/h

ETE 20



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
M1111100	ETE 20 el. destra - droit - derecho	15.124,00 €
M1112100	ETE 20 el. sinistra - gauche - izquierda	15.124,00 €
	ETE 20 vapore - vapeur - vapor	17.596,00 €

Contattaci per tutte le possibili configurazioni • Contactez-nous pour toutes les configurations possibles • Contáctenos para todas las configuraciones posibles

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

	Coibentazione termo-acustica - Calorifugeage thermique et acoustique - Aislamiento térmico-acústico	1.098,00 €
	Supplemento 230V 3~ @ 50Hz - Supplément 230V 3~ @ 50Hz - Suplemento 230V 3~ @ 50Hz	+ 3%
DAB 393	Dosatore detersivo peristaltico PR 4 24V - Doseur péristaltique de produit lessiviel PR 4 24V - Dispensador de detergente peristáltico PR 4 24V	298,00 €
DAB 395	Dosatore brillantante peristaltico PR 1 24V - Doseur peristaltique de produit de rinçage PR 1 24V - Dosificador de abrillantador peristáltico PR 1 24V	298,00 €
	Suppl. Paraspruzzi - Pare-jets - Protección contra salpicaduras L = 100 mm	576,00 € cad/chaque/cada
	Suppl. Paraspruzzi - Pare-jets - Protección contra salpicaduras L = 50 mm	576,00 € cad/chaque/cada
	Supplemento resistenza in Incoloy 825 - Supplément pour résistance Incoloy 825 - Suplemento para resistencia Incoloy 825	51,00 € cad/chaque/cada
00093150	Kit anti-ratto - Kit anti-rat - Kit anti ratas	52,00 €
	Macchina smontata in 2 pezzi (con asciugatura) - Machine livrée en 2 parties (avec séchage) - Máquina desmontada en 2 piezas (con secado)	+ 3%
	Suppl. modulo doppio risciacquo (500 mm) - Suppl. module de rinçage double (500 mm) - Suppl. módulo doble aclarado (500 mm)	4.200,00 €

CARATTERISTICHE

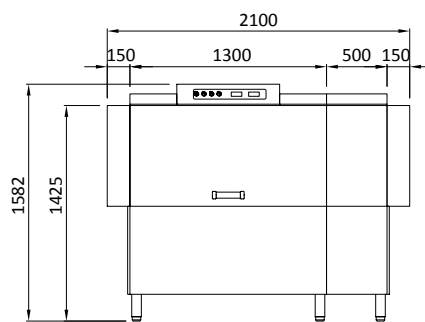
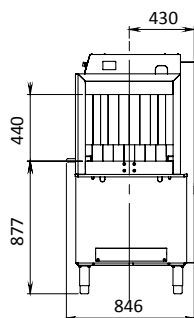
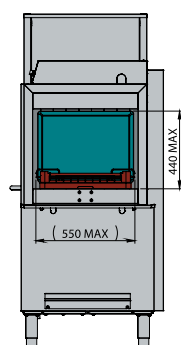
- 1 modulo: lavaggio e risciacquo
- Struttura a doppia parete in acciaio inox AISI 304
- Sistema di traino con guida centrale in acciaio inox con motoriduttore e microinterruttore di sicurezza
- Comandi elettromeccanici: visualizzazione e regolazione delle temperature di vasca e boiler con termoregolatori digitali
- Paraspruzzi in entrata e uscita, tendine di separazione tra le fasi
- Vasche di prelavaggio e di lavaggio in AISI 316 libere da punti di ristagno, con doppi filtri
- Boiler passivato e coibentato in acciaio AISI 316 predisposto per il montaggio di una terza resistenza
- Bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inox regolabili ed estraibili
- Economizzatore in ingresso e sul risciacquo
- Riduttore di pressione sul risciacquo
- Sistema di scarico rapido tappo troppo pieno

CARACTÉRISTIQUES

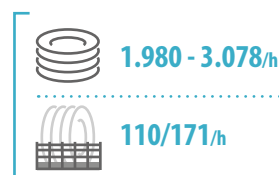
- 1 module: lavage et rinçage
- Structure à double paroi entièrement en acier AISI 304
- Système d'entraînement avec glissière centrale en acier inox avec motoréducteur et micro-interrupteur de sécurité
- Commandes électromécaniques : visualisation et réglage des températures de la cuve et du chauffe-eau avec thermostats numériques
- Pare-jets en entrée et sortie, rideaux de séparation entre les phases
- Cuves de pré-lavage et de lavage en AISI 316 sans points de stagnation et avec doubles filtres
- Chauffe-eau passivé et isolé en AISI 316 prédisposé pour le montage d'une troisième résistance
- Bras de lavage et rinçage en acier inox réglables et amovibles
- Économiseur à l'entrée et sur le rinçage
- Réducteur de pression sur le rinçage
- Bouchon de trop-plein pour système d'échappement rapide en standard

CARACTERÍSTICAS

- 1 módulo: lavado y aclarado
- Estructura de doble pared, fabricada en acero AISI 304
- Sistema de arrastre con guía central en acero inox con motorreductor y microinterruptor de seguridad
- Mandos electromecánicos: consulta y control de las temperaturas del boiler y de la cuba, con termostato digital
- Cortinas antisalpicadura en entrada y salida, cortinas de separación entre las fases
- Cubas de prelavado y de lavado en AISI 316 libres de puntos de estancamiento y con dobles filtros
- Boiler en acero inox AISI 316 totalmente aislado, con preinstalación para el montaje de una tercera resistencia
- Brazos de lavado y aclarado en acero inox regulables y extraíbles
- Economizador en la entrada de agua y en el aclarado
- Reductor de presión en el aclarado
- Sistema de desagüe rápido del tapón del rebosadero de serie



Con modulo doppio risciacquo - Avec module de rinçage double - Con módulo de doble aclarado



1.980 - 3.078/h

110/171/h

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	1600 x 1582 x 846 mm
Passaggio utile cesti - Passage utile paniers - Paso útil de los cestos	550x440 mm
Dotazione cestelli (generici, per piatti, per vassoi) - Paniers fournis (standard, pour assiettes, pour plateaux) - Cestos incluidos (genéricos, para platos, para bandejas)	1+2+1 - 1 x cod. FAA040 + 2 x cod. FAA041 + 1 x cod. FAA028
Motore avanzamento - Moteur avancement - Motor de avance	0.18 kW
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @50Hz
Temperatura acqua ingresso - Température eau entrée - Temperatura del agua en entra	40 ÷ 55 °C
Potenza massima assorbita (versione elettrica) - Puissance maximale absorbée (version électrique) - Potencia máxima absorbida (versión eléctrica)	22 kW
Potenza massima assorbita (versione vapore) - Puissance maximale absorbée (version vapeur) - Potencia máxima absorbida (versión vapor)	2.4 kW - 51 Kg/h

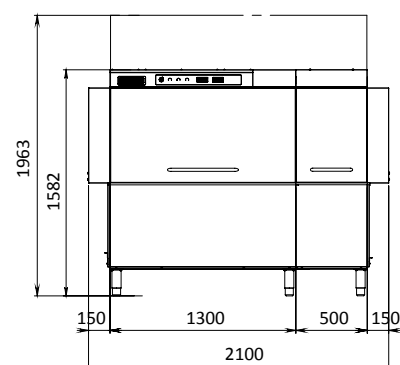
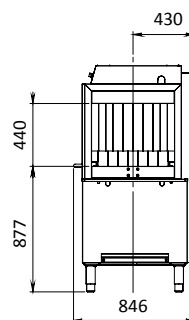
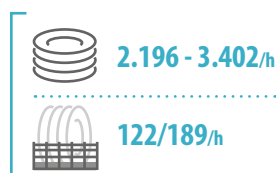
LAVAGGIO • LAVAGE • LAVADO

Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	87 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Riscaldamento vasca - Chauffage cuve - Calentamiento de la cuba	9.8 kW - 17 kg/h
Temperatura - Température - Temperatura	55 °C

RISCIACQUO • RINÇAGE • ACLARADO

Capacità boiler - Capacité chauffe-eau - Capacidad del boiler	24 l
Temperatura - Température - Temperatura	85 °C
Riscaldamento boiler - Chauffage chauffe-eau - Calentamiento del boiler	19.6 kW - 34 kg/h
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua *	180-200 l/h

* Valore relativo all'utilizzo della macchina in condizioni di lavoro ottimali. Questo valore può variare in relazione alle condizioni ambientali e ai prodotti chimici utilizzati.
La valeur de la consommation d'eau est liée à l'utilisation de la machine dans des conditions de travail optimales. La valeur peut varier en fonction des conditions environnementales et des produits chimiques utilisés.
El valor del consumo de agua está relacionado con el uso de la máquina en condiciones de trabajo óptimas. El valor puede variar según las condiciones ambientales y los productos químicos utilizados.



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
M3111100	ETE 25 el. destra - droit - derecho	20.301,00 €
M3112100	ETE 25 el. sinistra - gauche - izquierda	20.301,00 €
	ETE 25 vapore - vapeur - vapor	22.771,00 €

Contattaci per tutte le possibili configurazioni • Contactez-nous pour toutes les configurations possibles • Contáctenos para todas las configuraciones posibles

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

	Coibentazione termo-acustica - Calorifugeage thermique et acoustique - Aislamiento térmico-acústico	1.425,00 €
	Supplemento 230V 3~ @ 50Hz - Supplément 230V 3~ @ 50Hz - Suplemento 230V 3~ @ 50Hz	+ 3%
DAB 393	Dosatore detersivo peristaltico PR 4 24V - Doseur péristaltique de produit lessiviel PR 4 24V - Dispensador de detergente peristáltico PR 4 24V	298,00 €
DAB 395	Dosatore brillantante peristaltico PR 1 24V - Doseur peristaltique de produit de rincage PR 1 24V - Dosificador de abrillantador peristáltico PR 1 24V	298,00 €
	Suppl. Paraspruzzi - Pare-jets - Protección contra salpicaduras L = 100 mm	576,00 € cad/chaque/cada
	Suppl. Paraspruzzi - Pare-jets - Protección contra salpicaduras L = 50 mm	576,00 € cad/chaque/cada
	Supplemento resistenza in Incoloy 825 - Supplément pour résistance Incoloy 825 - Suplemento para resistencia Incoloy 825	51,00 € cad/chaque/cada
	Macchina smontata in 2 pezzi - Machine livrée en 2 parties - Máquina desmontada en 2 piezas	+ 3%
	Macchina smontata in 3 pezzi (con asciugatura) - Machine livrée en 3 parties (avec séchage) - Máquina desmontada en 3 piezas (con secado)	+ 4%
	Suppl. modulo doppio risciacquo (500 mm) - Suppl. module de rinçage double (500 mm) - Suppl. módulo doble aclarado (500 mm)	4.200,00 €

CARATTERISTICHE

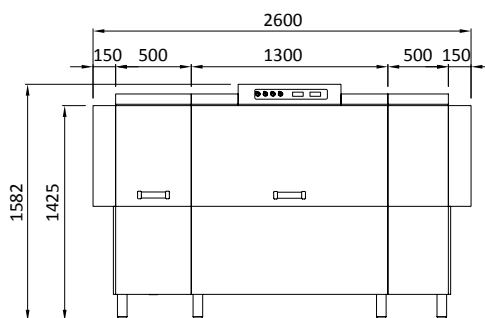
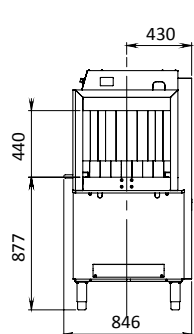
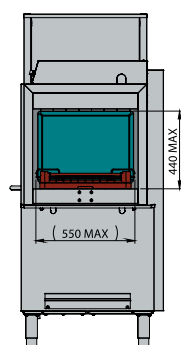
- 2 moduli: prelavaggio + lavaggio e risciacquo
- Struttura a doppia parete in acciaio inox AISI 304 con porta a ghigliottina controbilanciata a doppia parete
- Sistema di traino con guida centrale in acciaio inox con motoriduttore e microinterruttore di sicurezza
- Comandi elettromeccanici: visualizzazione e regolazione delle temperature di vasca e boiler con termoregolatori digitali
- Paraspruzzi in entrata e uscita, tendine di separazione tra le fasi
- Vasche di prelavaggio e di lavaggio in AISI 316 libere da punti di ristagno, con doppi filtri
- Boiler passivato e coibentato in acciaio AISI 316 predisposto per il montaggio di una terza resistenza
- Bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inox regolabili ed estraibili
- Economizzatore in ingresso e sul risciacquo
- Riduttore di pressione sul risciacquo
- Sistema di scarico rapido tappo troppo pieno di serie

CARACTÉRISTIQUES

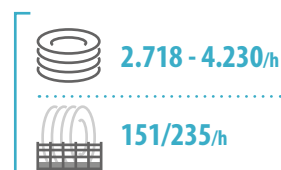
- 2 modules: Prélavage + Lavage et rinçage
- Structure à double paroi entièrement en acier AISI 304 avec porte à guillotine contrebalancée à double paroi
- Système d'entraînement avec glissière centrale en acier inox avec motoréducteur et micro-interrupteur de sécurité
- Commandes électromécaniques : visualisation et réglage des températures de la cuve et du chauffe-eau avec thermorégulateurs numériques
- Pare-jets en entrée et sortie, rideaux de séparation entre les phases
- Cuves de pré-lavage et de lavage en AISI 316 sans points de stagnation et avec doubles filtres
- Chauffe-eau passivé et isolé en AISI 316 prédisposé pour le montage d'une troisième résistance
- Bras de lavage et rinçage en acier inox réglables et amovibles
- Économiseur à l'entrée et sur le rinçage
- Réducteur de pression sur le rinçage
- Bouchon de trop-plein pour système d'échappement rapide en standard

CARACTERÍSTICAS

- 2 módulos: prelavado + Lavado y aclarado
- Estructura de doble pared, fabricada en acero AISI 304 con puerta de guillotina con peso compensado de doble pared
- Sistema de arrastre con guía central en acero inox con motorreductor y microinterruptor de seguridad
- Mandos electromecánicos: consulta y control de las temperaturas del boiler y de la cuba, con termorregulador digital
- Cortinas antisalpicadura en entrada y salida, cortinas de separación entre las fases
- Cubas de prelavado y de lavado en AISI 316 libres de puntos de estancamiento y con doubles filtros
- Boiler en acero inox AISI 316 totalmente aislado, con preinstalación para el montaje de una tercera resistencia
- Brazos de lavado y aclarado en acero inox regulables y extraíbles
- Economizador en la entrada de agua y en el aclarado
- Reductor de presión en el aclarado
- Sistema de desagüe rápido del tapón del rebosadero de serie



Con modulo doppio risciacquo - Avec module de rinçage double - Con módulo de doble aclarado



SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	2.100 x 1.582 x 846 mm
Passaggio utile cesti - Passage utile paniers - Paso útil de los cestos	550x440 mm
Dotazione cestelli (generici, per piatti, per vassoi) - Paniers fournis (standard, pour assiettes, pour plateaux) - Cestos incluidos (genéricos, para platos, para bandejas)	1+2+1 - 1 x cod. FAA040 + 2 x cod. FAA041 + 1 x cod. FAA028
Motore avanzamento - Moteur avancement - Motor de avance	0.37 kW
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Temperatura acqua ingresso - Température eau entrée - Temperatura del agua en entra	40 ÷ 55 °C
Potenza massima assorbita (versione elettrica) - Puissance maximale absorbée (version électrique) - Potencia máxima absorbida (versión eléctrica)	23.1 kW
Potenza massima assorbita (versione vapore) - Puissance maximale absorbée (version vapeur) - Potencia máxima absorbida (versión vapor)	3.5 kW - 51 Kg/h

PRELAVAGGIO • PRÉLAVAGE • PRELAVADO

Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	47 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	1.1 kW

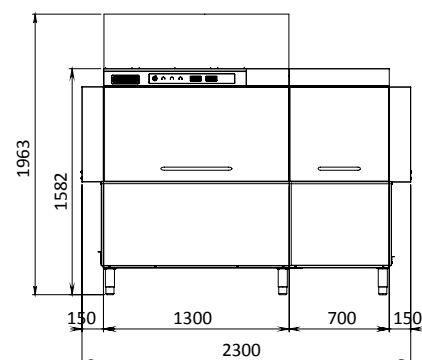
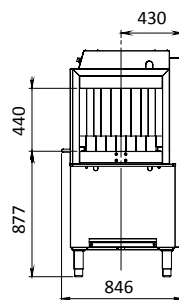
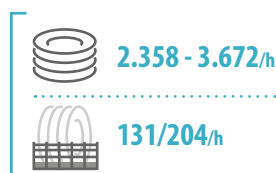
LAVAGGIO • LAVAGE • LAVADO

Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	87 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Riscaldamento vasca - Chauffage cuve - Calentamiento de la cuba	9.8 kW - 17 Kg/h
Temperatura - Température - Temperatura	55 °C

RISCIACQUO • RINÇAGE • ACLARADO

Capacità boiler - Capacité chauffe-eau - Capacidad del boiler	24 l
Temperatura - Température - Temperatura	85 °C
Riscaldamento boiler - Chauffage chauffe-eau - Calentamiento del boiler	19.6 kW - 34 kg/h
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua *	180-200 l/h

* Valore relativo all'utilizzo della macchina in condizioni di lavoro ottimali. Questo valore può variare in relazione alle condizioni ambientali e ai prodotti chimici utilizzati.
La valeur de la consommation d'eau est liée à l'utilisation de la machine dans des conditions de travail optimales. La valeur peut varier en fonction des conditions environnementales et des produits chimiques utilisés.
El valor del consumo de agua está relacionado con el uso de la máquina en condiciones de trabajo óptimas. El valor puede variar según las condiciones ambientales y los productos químicos utilizados.



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
M4111100	ETE 27 el. destra - droit - derecho	21.891,00 €
M4112100	ETE 27 el. sinistra - gauche - izquierda	21.891,00 €
	ETE 27 vapore - vapeur - vapor	24.081,00 €
M5112100	ETE 27 + PPA el. sinistra - gauche - izquierda	24.925,00 €
M5111100 DX	ETE 27 + PPA destra - droit - derecho	24.925,00 €

Contattaci per tutte le possibili configurazioni • Contactez-nous pour toutes les configurations possibles • Contáctenos para todas las configuraciones posibles

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

	Coibentazione termo-acustica - Calorifugeage thermique et acoustique - Aislamiento térmico-acústico	1.425,00 €
	Supplemento 230V 3~ @ 50Hz - Supplément 230V 3~ @ 50Hz - Suplemento 230V 3~ @ 50Hz	+ 3%
DAB 393	Dosatore detersivo peristaltico PR 4 24V - Doseur péristaltique de produit lessiviel PR 4 24V - Dispensador de detergente peristáltico PR 4 24V	298,00 €
DAB 395	Dosatore brillantante peristaltico PR 1 24V - Doseur peristaltique de produit de rinçage PR 1 24V - Dosificador de abrillantador peristáltico PR 1 24V	298,00 €
	Suppl. Paraspruzzi - Pare-jets - Protección contra salpicaduras L = 100 mm	576,00 € cad/chaque/cada
	Suppl. Paraspruzzi - Pare-jets - Protección contra salpicaduras L = 50 mm	576,00 € cad/chaque/cada
	Supplemento resistenza in Incoloy 825 - Supplément pour résistance Incoloy 825 - Suplemento para resistencia Incoloy 825	51,00 € cad/chaque/cada
	Macchina smontata in 2 pezzi - Machine livrée en 2 parties - Máquina desmontada en 2 piezas	+ 3%
	Macchina smontata in 3 pezzi (con asciugatura) - Machine livrée en 3 parties (avec séchage) - Máquina desmontada en 3 piezas (con secado)	+ 4%
	Suppl. modulo doppio risciacquo (500 mm) - Suppl. module de rinçage double (500 mm) - Suppl. módulo doble aclarado (500 mm)	4.200,00 €

CARATTERISTICHE

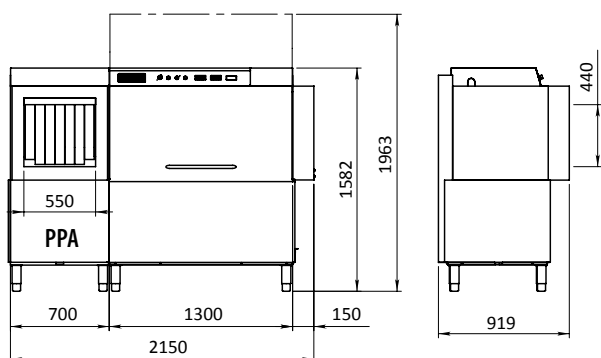
- 2 moduli: prelavaggio + lavaggio e risciacquo
- Struttura a doppia parete in acciaio inox AISI 304 con porta a ghigliottina controbilanciata a doppia parete
- Sistema di traino con guida centrale in acciaio inox con motoriduttore e microinterruttore di sicurezza
- Comandi elettromeccanici: visualizzazione e regolazione delle temperature di vasca e boiler con termoregolatori digitali
- Paraspruzzi in entrata e uscita, tendine di separazione tra le fasi
- Vasche di prelavaggio e di lavaggio in AISI 316 libere da punti di ristagno, con doppi filtri
- Boiler passivato e coibentato in acciaio AISI 316 predisposto per il montaggio di una terza resistenza
- Bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inox regolabili ed estraibili
- Economizzatore in ingresso e sul risciacquo
- Riduttore di pressione sul risciacquo
- Sistema di scarico rapido tappo troppo pieno di serie

CARACTÉRISTIQUES

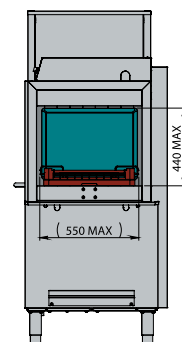
- 2 modules: pré lavage + Lavage et rinçage
- Structure à double paroi entièrement en acier AISI 304 avec porte à guillotine contrebalancée à double paroi
- Système d'entraînement avec glissière centrale en acier inox avec motoréducteur et micro-interrupteur de sécurité
- Commandes électromécaniques : visualisation et réglage des températures de la cuve et du chauffe-eau avec thermorégulateurs numériques
- Pare-jets en entrée et sortie, rideaux de séparation entre les phases
- Cuves de pré lavage et de lavage en AISI 316 sans points de stagnation et avec doubles filtres
- Chauffe-eau passivé et isolé en AISI 316 prédisposé pour le montage d'une troisième résistance
- Bras de lavage et rinçage en acier inox réglables et amovibles
- Économiseur à l'entrée et sur le rinçage
- Réducteur de pression sur le rinçage
- Bouchon de trop-plein pour système d'échappement rapide en standard

CARACTERÍSTICAS

- 2 módulos: prelavado + lavado y aclarado
- Estructura de doble pared, fabricada en acero AISI 304 con puerta de guillotina con peso compensado de doble pared
- Sistema de arrastre con guía central en acero inox con motorreductor y microinterruptor de seguridad
- Mandos electromecánicos: consulta y control de las temperaturas del boiler y de la cuba, con termorregulador digital
- Cortinas antisalpicadura en entrada y salida, cortinas de separación entre las fases
- Cubas de prelavado y de lavado en AISI 316 libres de puntos de estancamiento y con dobles filtros
- Boiler en acero inox AISI 316 totalmente aislado, con preinstalación para el montaje de una tercera resistencia
- Brazos de lavado y aclarado en acero inox regulables y extraíbles
- Economizador en la entrada de agua y en el aclarado
- Reductor de presión en el aclarado
- Sistema de desagüe rápido del tapón del rebosadero de serie



PPA modulo prelavaggio potenziato ad angolo
PPA module de pré-lavage d'angle
PPA módulo de prelavado en ángulo



SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	2.300 x 1.582 x 846 mm 2.150 x 1.582 x 919 mm
Passaggio utile cesti - Passage utile paniers - Paso útil de los cestos	550x440 mm
Dotazione cestelli (generici, per piatti, per vassoi) - Paniers fournis (standard, pour assiettes, pour plateaux) - Cestos incluidos (genéricos, para platos, para bandejas)	1+2+1 - 1 x cod. FAA040 + 2 x cod. FAA041 + 1 x cod. FAA028
Motore avanzamento - Moteur avancement - Motor de avance	0.37 kW
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Temperatura acqua ingresso - Température eau entrée - Temperatura del agua en entra	40 ÷ 55 °C
Potenza massima assorbita (versione elettrica) - Puissance maximale absorbée (version électrique) - Potencia máxima absorbida (versión eléctrica)	23.1 kW
Potenza massima assorbita (versione vapore) - Puissance maximale absorbée (version vapeur) - Potencia máxima absorbida (versión vapor)	3.5 kW - 51 Kg/h

PRELAVAGGIO • PRÉLAVAGE • PRELAVADO

Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	47 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	1.1 kW

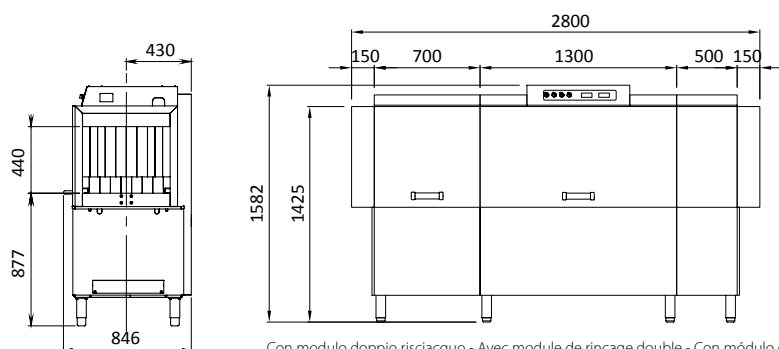
LAVAGGIO • LAVAGE • LAVADO

Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	87 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Riscaldamento vasca - Chauffage cuve - Calentamiento de la cuba	9.8 kW - 17 Kg/h
Temperatura - Température - Temperatura	55 °C

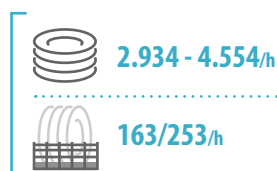
RISCIACQUO • RINÇAGE • ACLARADO

Capacità boiler - Capacité chauffe-eau - Capacidad del boiler	24 l
Temperatura - Température - Temperatura	85 °C
Riscaldamento boiler - Chauffage chauffe-eau - Calentamiento del boiler	19.6 kW - 34 kg/h
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua *	180-200 l/h

* Valore relativo all'utilizzo della macchina in condizioni di lavoro ottimali. Questo valore può variare in relazione alle condizioni ambientali e ai prodotti chimici utilizzati.
La valeur de la consommation d'eau est liée à l'utilisation de la machine dans des conditions de travail optimales. La valeur peut varier en fonction des conditions environnementales et des produits chimiques utilisés.
El valor del consumo de agua está relacionado con el uso de la máquina en condiciones de trabajo óptimas. El valor puede variar según las condiciones ambientales y los productos químicos utilizados.



Con modulo doppio risciacquo - Avec module de rinçage double - Con módulo de doble aclarado



ETR / ETR M

LAVASTOVIGLIE A TRAINO

SOLUZIONI AUTOMATICHE MODULARI

Gamma composta da 4 modelli di lavastoviglie a traino modulari. Disponibili con comandi elettromeccanici o con touch screen per una gestione più avanzata. Cesto 500x500 mm.

Ampie possibilità di personalizzazione, grazie alla scelta di specifici moduli e accessori. Contatta il nostro team Vendite per un preventivo su misura.

LAVASTOVIGLIE A TRAINO MODULARI • LAVE-VAISSELLE À PANIER MODULAIRES • LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE MODULARES

ETR 226 M



3 moduli: prelavaggio + lavaggio potenziato + triplo risciacquo
200/253/300 cesti/h
Comandi elettromeccanici

3 modules: pré lavage + lavage renforcé + triple rinçage
200/253/300 paniers/h
Commandes électromécaniques

3 modulos : Prelavado + lavado potenciado + triple aclarado
200/253/300 cestos/h
Mandos electromecánicos

ETR 326 M



4 moduli: prelavaggio + 1 lavaggio + lavaggio potenziato + triplo risciacquo
225/288/350 cesti/h
Comandi elettromeccanici

4 modules: pré lavage + 1er lavage + lavage renforcé + triple rinçage
225/288/350 paniers/h
Commandes électromécaniques

4 modulos : Prelavado + 1° lavado + lavado potenciado + triple aclarado
225/288/350 cestos/h
Mandos electromecánicos



Lave-vaisselle à panier

SOLUTIONS AUTOMATIQUES MODULAIRES

Gamme composée de 4 modèles de lave-vaisselle à panier modulaires. Disponibles avec commandes électromécaniques ou avec écran tactile pour une gestion plus avancée. Panier 500x500 mm.

Vastes possibilités de personnalisation, grâce au choix de modules et d'accessoires spécifiques.

Contactez notre équipe de vente pour un devis personnalisé.

Lavavajillas de arrastre

SOLUCIONES AUTOMÁTICAS MODULARES

Gama formada por 4 modelos de lavavajillas de arrastre modulares. Disponibles con mandos electromecánicos o con pantalla táctil para una gestión más avanzada. Cesto 500x500 mm.

Amplias posibilidades de personalización, gracias a la selección de módulos y accesorios específicos.

Contacta a nuestro equipo de Ventas para un presupuesto a medida.

ETR 227R



3 moduli: prelavaggio + lavaggio potenziato
+ triplo risciacquo
200/253/300 cesti/h
Touchscreen

3 modules: pré lavage + lavage renforcé
+ triple rinçage
200/253/300 paniers/h
Ecran tactile

3 módulos : Prelavado + lavado potenciado
+ triple aclarado
200/253/300 cestos/h
Panel touch screen

ETR 327R

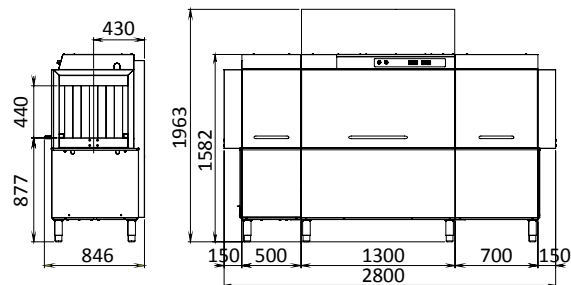


4 moduli: prelavaggio + 1° lavaggio
+ lavaggio potenziato + triplo risciacquo
225/288/350 cesti/h
Touchscreen

4 modules: pré lavage + 1er lavage
+ lavage renforcé + triple rinçage
225/288/350 paniers/h
Ecran tactile

4 módulos : Prelavado + 1º lavado
+ lavado potenciado + triple aclarado
225/288/350 cestos/h
Panel touch screen

ETR 226 M



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
MB31210000	ETR 226 M el. destra - droit - derecho	27.716,00 €
MB21210000SX	ETR 226 M vapore - vapeur - vapor	29.979,00 €
	ETR 226 M + PPA el. elettrica - électrique - electrica	30.469,00 €
	ETR 226 M + PPA vapore - vapeur - vapor	32.793,00 €

Contattaci per tutte le possibili configurazioni • Contactez-nous pour toutes les configurations possibles • Contáctenos para todas las configuraciones posibles

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

	Coibentazione termo-acustica - Calorifugeage thermique et acoustique - Aislamiento térmico-acústico	1.638,00 €
	Supplemento 230V 3~ @ 50Hz - Supplément 230V 3~ @ 50Hz - Suplemento 230V 3~ @ 50Hz	+ 3%
DAB 393	Dosatore detersivo peristaltico PR 4 24V - Doseur péristaltique de produit lessiviel PR 4 24V - Dispensador de detergente peristáltico PR 4 24V	298,00 €
DAB 395	Dosatore brillantante peristaltico PR 1 24V - Doseur peristaltique de produit de rincage PR 1 24V - Dosificador de abrillantador peristáltico PR 1 24V	298,00 €
	Suppl. Paraspruzzi - Pare-jets - Protección contra salpicaduras L = 100 mm	576,00 € cad/chaque/cada
	Suppl. Paraspruzzi - Pare-jets - Protección contra salpicaduras L = 50 mm	576,00 € cad/chaque/cada
	Supplemento resistenza in Incoloy 825 - Supplément pour résistance Incoloy 825 - Suplemento para resistencia Incoloy 825	51,00 € cad/chaque/cada
	Macchina smontata in 2 pezzi - Machine livrée en 2 parties - Máquina desmontada en 2 piezas	+ 3%
	Macchina smontata in 3 pezzi - Machine livrée en 3 parties - Máquina desmontada en 3 piezas	+ 4%

CARATTERISTICHE

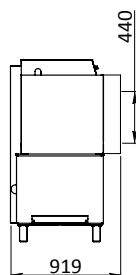
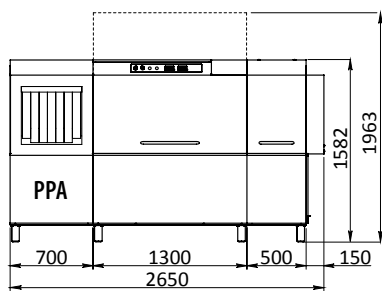
- 3 moduli: prelavaggio + lavaggio potenziato + triplo risciacquo
- Struttura a doppia parete in acciaio inox AISI 304 con porta a ghigliottina controbilanciata a doppia parete
- Sistema di traino doppio in acciaio inox
- Comandi elettromeccanici: visualizzazione e regolazione delle temperature di vasca e boiler con termoregolatori digitali
- Paraspruzzi in entrata e uscita, tendine di separazione tra le fasi
- Motore controllato da inverter con 3 velocità di scorrimento
- Vasche di prelavaggio e di lavaggio in AISI 316 libere da punti di ristagno, con doppi filtri
- Boiler passivato e coibentato in acciaio AISI 316 predisposto per il montaggio di una terza resistenza
- Elettropompa di lavaggio autosvuotante ad alta efficienza
- Bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inox regolabili ed estraibili
- Economizzatore su ogni modulo
- Riduttore di pressione sul risciacquo

CARACTÉRISTIQUES

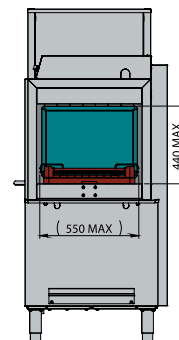
- 3 modules: pré-lavage + lavage renforcé + triple rinçage
- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec porte à guillotine contrebalancée à double paroi
- Système à double entraînement en acier inox
- Commandes électromécaniques : visualisation et réglage des températures de la cuve et du chauffe-eau avec thermostats numériques
- Pare-jets en entrée et sortie, rideaux de séparation entre les phases
- Moteur contrôlé par inverseur permettant de sélectionner trois vitesses différentes de coulissement
- Chambre de lavage/rinçage dépourvue de soudures pour éviter la stagnation de la saleté et cuve de lavage emboutie en AISI 316
- Chauffe-eau isolé (AISI 316) et prédisposé pour le montage d'une troisième résistance
- Électropompe de lavage à vidange automatique haut rendement
- Bras de lavage et de rinçage amovibles en acier inox
- Économiseurs présents sur chaque module
- Réducteur de pression sur le rinçage

CARACTERÍSTICAS

- 3 módulos: prelavado + lavado potenciado + triple aclarado
- Estructura de doble pared, fabricada en acero AISI 304 con puerta de guillotina con peso compensado de doble pared
- Doble tren de deslizamiento
- Mandos electromecánicos: 2 display digitales para la consulta y control de las temperaturas del boiler y de la cuba, con termorregulador digital
- Cortinas antisalpicadura en entrada y salida, cortinas de separación entre las fases
- Motor controlado por inversor con 3 velocidades deslizantes
- Cubas de prelavado y de lavado en AISI 316 libres de puntos de estancamiento y con dobles filtros
- Boiler en acero inox AISI 316 totalmente aislado, con preinstalación para el montaje de una tercera resistencia
- Electrobomba de lavado de alta eficiencia
- Brazos de lavado y aclarado en acero inox regulables y extraíbles
- Economizador
- Reducción de presión en el aclarado



PPA modulo prelavaggio potenziato ad angolo
PPA module de pré-lavage d'angle
PPA módulo de prelavado en ángulo



SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	2.800 x 1.582 x 846 mm 2.650 x 1.582 x 919 mm
Passaggio utile cesti - Passage utile paniers - Paso útil de los cestos	550x440 mm
Dotazione cestelli (generici, per piatti, per vassoi) - Paniers fournis (standard, pour assiettes, pour plateaux) - Cestos incluidos (genéricos, para platos, para bandejas)	2+2+2 - 2 x cod. FAA040 + 2 x cod. FAA041 + 2 x cod. FAA028
Motore avanzamento - Moteur avancement - Motor de avance	0.25 kW
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Temperatura acqua ingresso - Température eau entrée - Temperatura del agua en entra	40 ÷ 55 °C
Potenza massima assorbita (versione elettrica) - Puissance maximale absorbée (version électrique) - Potencia máxima absorbida (versión eléctrica)	33.3 kW
Potenza massima assorbita (versione vapore) - Puissance maximale absorbée (version vapeur) - Potencia máxima absorbida (versión vapor)	4.6 kW - 51 Kg/h

PRELAVAGGIO POTENZIATO • PRÉLAVAGE PLUS PUISSANT • PRELAVADO POTENCIADO

Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	47 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	1.1 kW

LAVAGGIO POTENZIATO • LAVAGE PLUS PUISSANT • LAVADO POTENCIADO

Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	87 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.9 kW
Riscaldamento vasca - Chauffage cuve - Calentamiento de la cuba	9.8 kW - 17 Kg/h
Temperatura - Température - Temperatura	55 °C

TRIPLO RISCIAQUO • TRIPLE RINÇAGE • TRIPLE ACLARADO

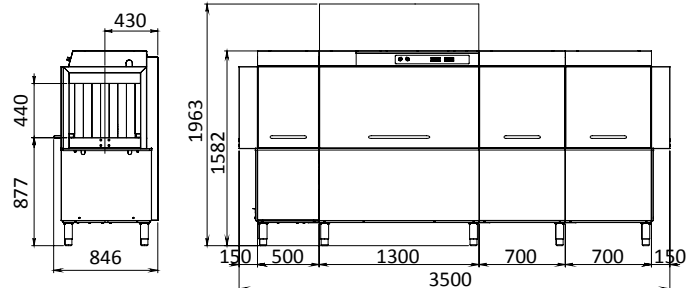
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	18 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.37 kW

RISCIAQUO FINALE • RINÇAGE FINAL • ACLARADO FINAL

Capacità boiler - Capacité chauffe-eau - Capacidad del boiler	24 l
Temperatura - Température - Temperatura	85 °C
Riscaldamento boiler - Chauffage chauffe-eau - Calentamiento del boiler	19.6 kW - 34 Kg/h
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua *	180-200 l/h

* Valore relativo all'utilizzo della macchina in condizioni di lavoro ottimali. Questo valore può variare in relazione alle condizioni ambientali e ai prodotti chimici utilizzati.
La valeur de la consommation d'eau est liée à l'utilisation de la machine dans des conditions de travail optimales. La valeur peut varier en fonction des conditions environnementales et des produits chimiques utilisés.
El valor del consumo de agua está relacionado con el uso de la máquina en condiciones de trabajo óptimas. El valor puede variar según las condiciones ambientales y los productos químicos utilizados.

ETR 326 M



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
MB31210000	ETR 326 M el. sinistra - gauche - Izquierda	34.641,00 €
MB31110000	ETR 326 M el. destra - droit - derecho	34.641,00 €
	ETR 326 M vapore - vapeur - vapor	36.905,00 €
	ETR 326 M + PPA el. elettrica - électrique - electrica	37.309,00 €
	ETR 326 M + PPA vapore - vapeur - vapor	39.586,00 €

Contattaci per tutte le possibili configurazioni • Contactez-nous pour toutes les configurations possibles • Contáctenos para todas las configuraciones posibles

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

	Coibentazione termo-acustica - Calorifugeage thermique et acoustique - Aislamiento térmico-acústico	1.992,00 €
	Supplemento 230V 3~ @ 50Hz - Supplément 230V 3~ @ 50Hz - Suplemento 230V 3~ @ 50Hz	+ 3%
DAB 393	Dosatore detersivo peristaltico PR 4 24V - Doseur péristaltique de produit lessiviel PR 4 24V - Dispensador de detergente peristáltico PR 4 24V	298,00 €
DAB 395	Dosatore brillantante peristaltico PR 1 24V - Doseur peristaltique de produit de rincage PR 1 24V - Dosificador de abrillantador peristáltico PR 1 24V	298,00 €
	Suppl. Paraspruzzi - Pare-jets - Protección contra salpicaduras L = 100 mm	576,00 € cad/chaque/cada
	Suppl. Paraspruzzi - Pare-jets - Protección contra salpicaduras L = 50 mm	576,00 € cad/chaque/cada
	Supplemento resistenza in Incoloy 825 - Supplément pour résistance Incoloy 825 - Suplemento para resistencia Incoloy 825	51,00 € cad/chaque/cada
	Macchina smontata in 2 pezzi - Machine livrée en 2 parties - Máquina desmontada en 2 piezas	+ 3%
	Macchina smontata in 3 pezzi - Machine livrée en 3 parties - Máquina desmontada en 3 piezas	+ 4%

CARATTERISTICHE

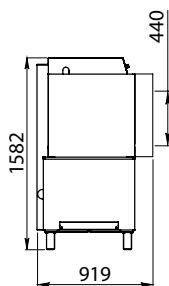
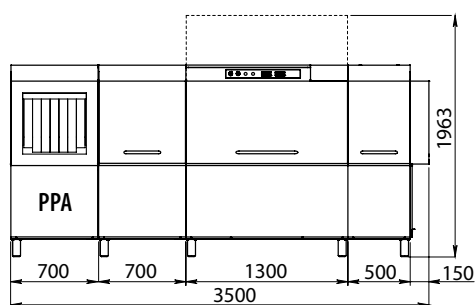
- 4 moduli: prelavaggio + primo lavaggio + lavaggio potenziato + triplo risciacquo
- Struttura a doppia parete in acciaio inox AISI 304 con porta a ghigliottina controbilanciata a doppia parete
- Sistema di traino doppio in acciaio inox
- Comandi elettromeccanici: visualizzazione e regolazione delle temperature di vasca e boiler con termoregolatori digitali
- Motore controllato da inverter con 3 velocità di scorrimento
- Paraspruzzi in entrata e uscita, tendine di separazione tra le fasi
- Vasche di prelavaggio e di lavaggio in AISI 316 libere da punti di ristagno, con doppi filtri
- Boiler passivato e coibentato in acciaio AISI 316 predisposto per il montaggio di una terza resistenza
- Elettropompa di lavaggio autosvuotante ad alta efficienza
- Bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inox regolabili ed estraibili
- Economizzatore su ogni modulo
- Riduttore di pressione sul risciacquo

CARACTÉRISTIQUES

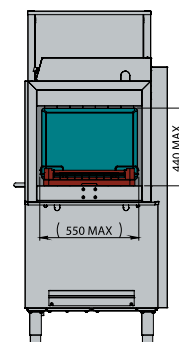
- 4 modules: pré-lavage + 1er lavage + lavage renforcé + triple rinçage
- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec porte à guillotine contrebalancé à double paroi
- Système à double entraînement en acier inox
- Commandes électromécaniques : visualisation et réglage des températures de la cuve et du chauffe-eau avec thermorégulateurs numériques
- Moteur contrôlé par inverseur permettant de sélectionner trois vitesses différentes de coulissement
- Pare-jets en entrée et sortie, rideaux de séparation entre les phases
- Chambre de lavage/rinçage dépourvue de soudures pour éviter la stagnation de la saleté et cuve de lavage emboutie en AISI 316
- Chauffe-eau isolé (AISI 316) et prédisposé pour le montage d'une troisième résistance
- Électropompe de lavage à vidange automatique haut rendement
- Bras de lavage et de rinçage amovibles en acier inox
- Économiseurs présents sur chaque module
- Réducteur de pression sur le rinçage

CARACTERÍSTICAS

- 4 módulos : prelavado + 1er lavado + lavado potenciado + triple aclarado
- Estructura de doble pared, fabricada en acero AISI 304 con puerta de guillotina con peso compensado de doble pared
- Doble tren de deslizamiento
- Mandos electromecánicos : los display muestran y controlan las temperaturas de funcionamiento del boiler y de cada una de las cubas
- Motor controlado por inversor con 3 velocidades deslizantes
- Cortinas antisalpicadura en entrada y salida, cortinas de separación entre las fases
- Cubas de prelavado y de lavado en AISI 316 libres de puntos de estancamiento y con dobles filtros
- Boiler en acero inox AISI 316 totalmente aislado, con preinstalación para el montaje de una tercera resistencia
- Electrobomba de lavado de alta eficiencia
- Brazos de lavado y aclarado en acero inox regulables y extraíbles
- Economizador
- Reducción de presión en el aclarado



PPA modulo prelavaggio potenziato ad angolo
PPA module de pré-lavage d'angle
PPA módulo de prelavado en ángulo



SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	3.500 x 1.582 x 846 mm 3.500 x 1.582 x 919 mm
Passaggio utile cesti - Passage utile paniers - Paso útil de los cestos	550x440 mm
Dotazione cestelli (generici, per piatti, per vassoi) - Paniers fournis (standard, pour assiettes, pour plateaux) - Cestos incluidos (genéricos, para platos, para bandejas)	2+2+2 - 2 x cod. FAA040 + 2 x cod. FAA041 + 2 x cod. FAA028
Motore avanzamento - Moteur avancement - Motor de avance	0.25 kW
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N
Temperatura acqua ingresso - Température eau entrée - Temperatura del agua en entra	40 ÷ 55 °C
Potenza massima assorbita (versione elettrica) - Puissance maximale absorbée (version électrique) - Potencia máxima absorbida (versión eléctrica)	34.9 kW
Potenza massima assorbita (versione vapore) - Puissance maximale absorbée (version vapeur) - Potencia máxima absorbida (versión vapor)	4.6 kW - 51 Kg/h

PRELAVAGGIO POTENZIATO • PRÉLAVAGE PLUS PUISSANT • PRELAVADO POTENCIADO

Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	47 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	1.1 kW

PRIMO LAVAGGIO • PREMIER LAVAGE • PRIMER LAVADO

Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	47 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Riscaldamento vasca - Chauffage cuve - Calentamiento de la cuba	9.8 kW
Temperatura - Température - Temperatura	45 °C

LAVAGGIO POTENZIATO • LAVAGE PLUS PUISSANT • LAVADO POTENCIADO

Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	87 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Riscaldamento vasca - Chauffage cuve - Calentamiento de la cuba	9.8 kW - 17 Kg/h
Temperatura - Température - Temperatura	55 °C

TRIPLO RISCACQUO • TRIPLE RINÇAGE • TRIPLE ACLARADO

Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	18 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.37 kW

RISCACQUO FINALE • RINÇAGE FINAL • ACLARADO FINAL

Capacità boiler - Capacité chauffe-eau - Capacidad del boiler	24 l
Temperatura - Température - Temperatura	85 °C
Riscaldamento boiler - Chauffage chauffe-eau - Calentamiento del boiler	19.6 kW - 34 Kg/h
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua *	180-200 l/h

* Valore relativo all'utilizzo della macchina in condizioni di lavoro ottimali. Questo valore può variare in relazione alle condizioni ambientali e ai prodotti chimici utilizzati.

La valeur de la consommation d'eau est liée à l'utilisation de la machine dans des conditions de travail optimales. La valeur peut varier en fonction des conditions environnementales et des produits chimiques utilisés. El valor del consumo de agua está relacionado con el uso de la máquina en condiciones de trabajo óptimas. El valor puede variar según las condiciones ambientales y los productos químicos utilizados.

ETR 227R

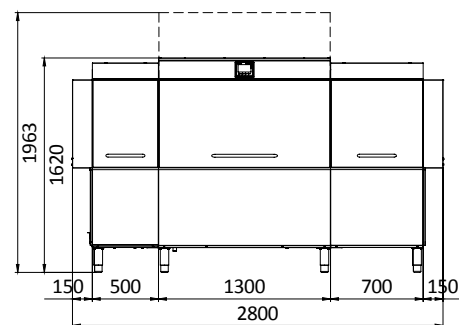
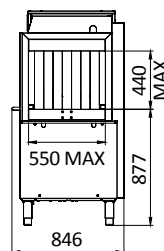


Foto e disegno a scopo esemplificativo - Photo et dessin à des fins d'illustration - Fotografía y dibujo con fines ilustrativos

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
MA11110000	ETR 227 el. destra - droit - derecho	32.402,00 €
MA11210000	ETR 227 el. sinistra - gauche - izquierda	32.402,00 €
	ETR 227 vapore - vapeur - vapor	34.665,00 €
	ETR 227 + PPA el. elettrica - électrique - electrica	35.497,00 €
	ETR 227 + PPA vapore - vapeur - vapor	37.810,00 €

Contattaci per tutte le possibili configurazioni • Contactez-nous pour toutes les configurations possibles • Contáctenos para todas las configuraciones posibles

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

	Coibentazione termo-acustica - Calorifugeage thermique et acoustique - Aislamiento térmico-acústico	1.638,00 €
	Supplemento 230V 3" @ 50Hz - Supplément 230V 3" @ 50Hz - Suplemento 230V 3" @ 50Hz	+ 3%
DAB 392	Dosatore detersivo peristaltico PR 4 230V - Doseur péristaltique de produit lessiviel PR 4 230V - Dispensador de detergente peristáltico PR 4 230V	298,00 €
DAB 394	Dosatore brillantante peristaltico PR 1 230V - Doseur peristaltique de produit de rincage PR 1 230V - Dosificador de abrillantador peristáltico PR 1 230V	298,00 €
	Suppl. Paraspruzzi - Pare-jets - Protección contra salpicaduras L = 100 mm	576,00 € cad/chaque/cada
	Suppl. Paraspruzzi - Pare-jets - Protección contra salpicaduras L = 50 mm	576,00 € cad/chaque/cada
	Supplemento resistenza in Incoloy 825 - Supplément pour résistance Incoloy 825 - Suplemento para resistencia Incoloy 825	51,00 € cad/chaque/cada
	Macchina smontata in 2 pezzi - Machine livrée en 2 parties - Máquina desmontada en 2 piezas	+ 3%
	Macchina smontata in 3 pezzi - Machine livrée en 3 parties - Máquina desmontada en 3 piezas	+ 4%

CARATTERISTICHE

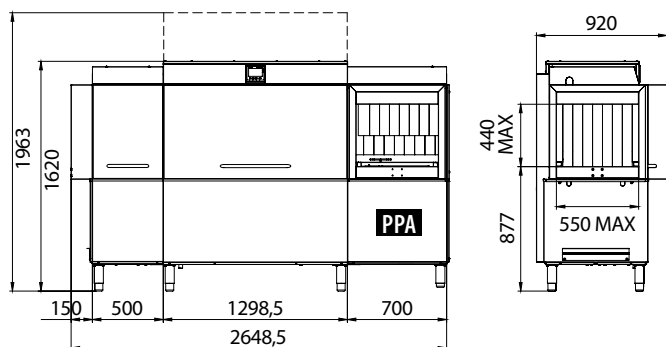
- 3 moduli: prelavaggio + lavaggio potenziato + triplo risciacquo
- Struttura a doppia parete in acciaio inox AISI 304 con porta a ghigliottina controbilanciata a doppia parete
- Sistema di traino doppio in acciaio inox
- Pannello touch screen semplice ed intuitivo per il controllo delle principali funzioni: visualizzazione e gestione temperature d'esercizio, memorizzazione dati HACCP su unità esterna USB, controllo tempi manutenzione periodica, visualizzazione eventuali errori, impostazione risciacquo a bassa temperatura per bicchieri (in opzione), microprocessore con programma unico per le configurazioni della macchina
- Motore controllato da inverter con 3 velocità di scorrimento
- Paraspruzzi in entrata e uscita, tendine di separazione tra le fasi
- Vasche di prelavaggio e di lavaggio in AISI 316 libere da punti di ristagno, con doppi filtri
- Boiler passivato e coibentato in acciaio AISI 316 predisposto per il montaggio di una terza resistenza
- Elettropompa di lavaggio autosvuotante ad alta efficienza
- Bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inox regolabili ed estraibili
- Economizzatore su ogni modulo
- Riduttore di pressione sul risciacquo

CARACTÉRISTIQUES

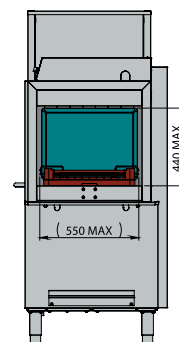
- 3 modules: pré-lavage + lavage renforcé + triple rinçage
- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi porte à guillotine contrebilancée à double paroi de grandes dimensions
- Système à double entraînement en acier inox
- Tableau de commande à écran tactile intuitif et multifonctionnel. La gestion électronique garantit le contrôle des principales fonctions du lave-vaisselle: visualisation et gestion des températures de Fonctionnement, mémorisation des données HACCP sur une unité de mémoire externe USB, contrôle des temps de maintenance périodique, visualisation d'éventuelles erreurs, sélection du rinçage à basse température pour verres (en option), microprocesseur avec un programme unique pour les différentes configurations de la machine
- Moteur contrôlé par inverseur permettant de sélectionner trois vitesses différentes de coulissement
- Pare-jets en entrée et sortie, rideaux de séparation entre les phases
- Chambre de lavage/rinçage dépourvue de soudures pour éviter la stagnation de la saleté et cuve de lavage emboutie en AISI 316
- Chauffe-eau isolé (AISI 316) et prédisposé pour le montage d'une troisième résistance
- Électropompe de lavage à vidange automatique haut rendement
- Bras de lavage et de rinçage amovibles en acier inox
- Économiseurs présents sur chaque module
- Réducteur de pression sur le rinçage

CARACTERÍSTICAS

- 3 módulos: prelavado + lavado potenciado + triple aclarado
- Estructura de doble pared, fabricada en acero AISI 304 con puerta de guillotina con peso compensado de doble pared
- Sistema de doble accionamiento en acero inoxidable
- Panel touch screen intuitivo y multifunción. La gestión electrónica garantiza el control de las principales funciones del lavavajillas: visualización y gestión de las temperaturas de funcionamiento, memorización de los datos HACCP en unidad de memoria externa USB, control de los tiempos de mantenimiento periódico, visualización de posibles errores, configuración del aclarado a baja temperatura para vasos (opcional), microprocesador con programa único para las distintas configuraciones de la máquina
- Motor controlado por inversor con 3 velocidades deslizantes
- Cortinas antisalpicadura en entrada y salida, cortinas de separación entre las fases
- Cuba estampada en AISI 304 libre de puntos de estancamiento y con dobles filtros
- Boiler de acero inox AISI 304 totalmente aislado
- Electrobomba de lavado de alta eficiencia
- Brazos de lavado y aclarado en acero inox regulables y extraíbles
- Economizador
- Reducción de presión en el aclarado



PPA modulo prelavaggio potenziato ad angolo
PPA module de pré-lavage d'angle
PPA módulo de prelavado en ángulo



SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	2.800 x 1.620 x 846 mm 2.648 x 1.620 x 920 mm
Passaggio utile cesti - Passage utile paniers - Paso útil de los cestos	550x440 mm
Dotazione cestelli (generici, per piatti, per vassoi) - Paniers fournis (standard, pour assiettes, pour plateaux) - Cestos incluidos (genéricos, para platos, para bandejas)	2+2+2 - 2 x cod. FAA040 + 2 x cod. FAA041 + 2 x cod. FAA028
Motore avanzamento - Moteur avancement - Motor de avance	0.25 kW
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @50Hz
Temperatura acqua ingresso - Température eau entrée - Temperatura del agua en entra	40 ÷ 55 °C
Potenza massima assorbita (versione elettrica) - Puissance maximale absorbée (version électrique) - Potencia máxima absorbida (versión eléctrica)	24.2 kW
Potenza massima assorbita (versione vapore) - Puissance maximale absorbée (version vapeur) - Potencia máxima absorbida (versión vapor)	4.6 kW - 51 Kg/h

PRELAVAGGIO POTENZIATO • PRÉLAVAGE PLUS PUISSANT • PRELAVADO POTENCIADO

Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	47 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	1.1 kW

LAVAGGIO POTENZIATO • LAVAGE PLUS PUISSANT • LAVADO POTENCIADO

Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	87 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Riscaldamento vasca - Chauffage cuve - Calentamiento de la cuba	9.8 kW - 17 Kg/h
Temperatura - Température - Temperatura	55 °C

TRIPLO RISCIAQUO • TRIPLE RINÇAGE • TRIPLE ACLARADO

Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	18 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.37 kW

RISCIAQUO FINALE • RINÇAGE FINAL • ACLARADO FINAL

Capacità boiler - Capacité chauffe-eau - Capacidad del boiler	24 l
Temperatura - Température - Temperatura	85 °C
Riscaldamento boiler - Chauffage chauffe-eau - Calentamiento del boiler	19.6 kW - 34 Kg/h
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua *	180-200 l/h

* Valore relativo all'utilizzo della macchina in condizioni di lavoro ottimali. Questo valore può variare in relazione alle condizioni ambientali e ai prodotti chimici utilizzati.
La valeur de la consommation d'eau est liée à l'utilisation de la machine dans des conditions de travail optimales. La valeur peut varier en fonction des conditions environnementales et des produits chimiques utilisés.
El valor del consumo de agua está relacionado con el uso de la máquina en condiciones de trabajo óptimas. El valor puede variar según las condiciones ambientales y los productos químicos utilizados.

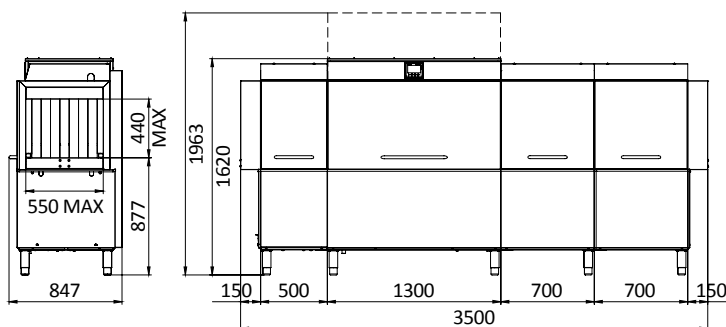


Foto e disegno a scopo esemplificativo - Photo et dessin à des fins d'illustration - Fotografía y dibujo con fines ilustrativos

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
MA21110000	ETR 327 el. destra - droit - derecho	41.518,00 €
MA21210000	ETR 327 el. sinistra - gauche - izquierda	41.518,00 €
	ETR 327 vapore - vapeur - vapor	43.794,00 €
	ETR 327 + PPA el. elettrica - électrique - electrica	44.565,00 €
	ETR 327 + PPA vapore - vapeur - vapor	46.828,00 €

Contattaci per tutte le possibili configurazioni • Contactez-nous pour toutes les configurations possibles • Contáctenos para todas las configuraciones posibles

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

	Coibentazione termo-acustica - Calorifugeage thermique et acoustique - Aislamiento térmico-acústico	1.992,00 €
	Supplemento 230V 3~ @ 50Hz - Supplément 230V 3~ @ 50Hz - Suplemento 230V 3~ @ 50Hz	+ 3%
DAB 392	Dosatore detersivo peristaltico PR 4 230V - Doseur péristaltique de produit lessiviel PR 4 230V - Dispensador de detergente peristáltico PR 4 230V	298,00 €
DAB 394	Dosatore brillantante peristaltico PR 1 230V - Doseur peristaltique de produit de rinçage PR 1 230V - Dosificador de abrillantador peristáltico PR 1 230V	298,00 €
	Paraspruzzi - Pare-jets - Protección contra salpicaduras L = 100 mm	576,00 € cad/chaque/cada
	Paraspruzzi - Pare-jets - Protección contra salpicaduras L = 50 mm	576,00 € cad/chaque/cada
	Supplemento resistenza in Incoloy 825 - Supplément pour résistance Incoloy 825 - Suplemento para resistencia Incoloy 825	51,00 € cad/chaque/cada
	Macchina smontata in 2 pezzi - Machine livrée en 2 parties - Máquina desmontada en 2 piezas	+ 3%
	Macchina smontata in 3 pezzi - Machine livrée en 3 parties - Máquina desmontada en 3 piezas	+ 4%

CARATTERISTICHE

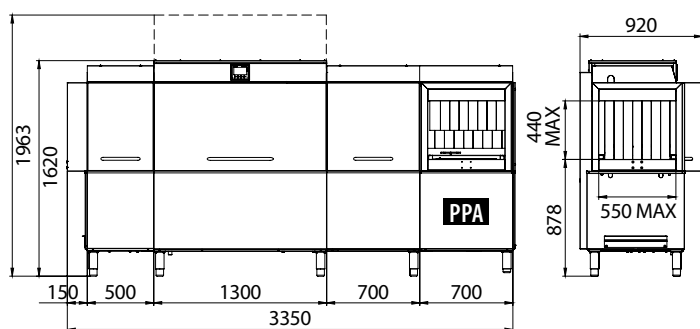
- 4 moduli: prelavaggio + primo lavaggio + lavaggio potenziato + triplo risciacquo
- Struttura a doppia parete in acciaio inox AISI 304 con porta a ghigliottina controbilanciata a doppia parete
- Sistema di traino doppio in acciaio inox
- Pannello touch screen semplice ed intuitivo per il controllo delle principali funzioni: visualizzazione e gestione temperature d'esercizio, memorizzazione dati HACCP su unità esterna USB, controllo tempi manutenzione periodica, visualizzazione eventuali errori, impostazione risciacquo a bassa temperatura per bicchieri (in opzione), microprocessore con programma unico per le configurazioni della macchina
- Motore controllato da inverter con 3 velocità di scorrimento
- Paraspruzzi in entrata e uscita, tendine di separazione tra le fasi
- Vasche di prelavaggio e di lavaggio in AISI 316 libere da punti di ristagno, con doppi filtri
- Boiler passivato e coibentato in acciaio AISI 316 predisposto per il montaggio di una terza resistenza
- Elettropompa di lavaggio autosvuotante ad alta efficienza
- Bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inox regolabili ed estraibili
- Economizzatore su ogni modulo
- Riduttore di pressione sul risciacquo

CARACTÉRISTIQUES

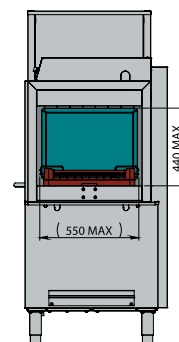
- 4 modules: pré-lavage + 1er lavage + lavage renforcé + triple rinçage
- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec porte à guillotine contrebilancée à double paroi
- Système à double entraînement en acier inox
- Tableau de commande à écran tactile intuitif et multifonctionnel. La gestion électronique garantit le contrôle des principales fonctions du lave-vaisselle: visualisation et gestion des températures de Fonctionnement, mémorisation des données HACCP sur une unité de mémoire externe USB, contrôle des temps de maintenance périodique, visualisation d'éventuelles erreurs, sélection du rinçage à basse température pour verres (en option), microprocesseur avec un programme unique pour les différentes configurations de la machine
- Moteur contrôlé par inverseur permettant de sélectionner trois vitesses différentes de coulissement
- Chambre de lavage/rinçage dépourvue de soudures pour éviter la stagnation de la saleté et cuve de lavage emboutie en AISI 316
- Pare-jets en entrée et sortie, rideaux de séparation entre les phases
- Chauffe-eau isolé (AISI 316) et prédisposé pour le montage d'une troisième résistance
- Électropompe de lavage à vidange automatique haut rendement
- Bras de lavage et de rinçage amovibles en acier inox
- Économiseurs présents sur chaque module
- Réducteur de pression sur le rinçage

CARACTERÍSTICAS

- 4 módulos: prelavado + 1er lavado + lavado potenciado + triple aclarado
- Estructura de doble pared, fabricada en acero AISI 304 con puerta de guillotina con peso compensado de doble pared
- Sistema de doble accionamiento en acero inoxidable
- Panel touch screen intuitivo y multifunción. La gestión electrónica garantiza el control de las principales funciones del lavavajillas: visualización y gestión de las temperaturas de funcionamiento, memorización de los datos HACCP en unidad de memoria externa USB, control de los tiempos de mantenimiento periódico, visualización de posibles errores, configuración del aclarado a baja temperatura para vasos (opcional), microprocesador con programa único para las distintas configuraciones de la máquina
- Motor controlado por inversor con 3 velocidades deslizantes
- Cortinas antisalpicadura en entrada y salida, cortinas de separación entre las fases
- Cubas de prelavado y de lavado en AISI 316 libres de puntos de estancamiento y con dobles filtros
- Boiler en acero inox AISI 316 totalmente aislado, con preinstalación para el montaje de una tercera resistencia
- Electrobomba de lavado de alta eficiencia
- Brazos de lavado y aclarado en acero inox regulables y extraíbles
- Economizador
- Reducción de presión en el aclarado



PPA modulo prelavaggio potenziato ad angolo
PPA module de pré-lavage d'angle
PPA módulo de prelavado en ángulo



SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	3.500 x 1.620 x 846 mm 3.350 x 1.620 x 920 mm
Passaggio utile cesti - Passage utile paniers - Paso útil de los cestos	550x440 mm
Dotazione cestelli (generici, per piatti, per vassoi) - Paniers fournis (standard, pour assiettes, pour plateaux) - Cestos incluidos (genéricos, para platos, para bandejas)	2+2+2 - 2 x cod. FAA040 + 2 x cod. FAA041 + 2 x cod. FAA028
Motore avanzamento - Moteur avancement - Motor de avance	0.25 kW
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Temperatura acqua ingresso - Température eau entrée - Temperatura del agua en entra	40 ÷ 55 °C
Potenza massima assorbita (versione elettrica) - Puissance maximale absorbée (version électrique) - Potencia máxima absorbida (versión eléctrica)	34.9 kW
Potenza massima assorbita (versione vapore) - Puissance maximale absorbée (version vapeur) - Potencia máxima absorbida (versión vapor)	5.5 kW - 51 Kg/h

PRELAVAGGIO POTENZIATO • PRÉLAVAGE PLUS PUISSANT • PRELAVADO POTENCIATO

Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	47 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	1.1 kW

PRIMO LAVAGGIO • PREMIER LAVAGE • PRIMER LAVADO

Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	47 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	1.1 kW
Riscaldamento vasca - Chauffage cuve - Calentamiento de la cuba	9.8 kW
Temperatura - Température - Temperatura	45 °C

LAVAGGIO POTENZIATO • LAVAGE PLUS PUISSANT • LAVADO POTENCIADO

Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	87 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Riscaldamento vasca - Chauffage cuve - Calentamiento de la cuba	9.8 kW - 17 Kg/h
Temperatura - Température - Temperatura	55 °C

TRIPLO RISCIAQUO • TRIPLE RINÇAGE • TRIPLE ACLARADO

Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	18 l
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.37 kW

RISCIAQUO FINALE • RINÇAGE FINAL • ACLARADO FINAL

Capacità boiler - Capacité chauffe-eau - Capacidad del boiler	24 l
Temperatura - Température - Temperatura	85 °C
Riscaldamento boiler - Chauffage chauffe-eau - Calentamiento del boiler	19.6 kW - 34 Kg/h
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua *	180-200 l/h

* Valore relativo all'utilizzo della macchina in condizioni di lavoro ottimali. Questo valore può variare in relazione alle condizioni ambientali e ai prodotti chimici utilizzati.
La valeur de la consommation d'eau est liée à l'utilisation de la machine dans des conditions de travail optimales. La valeur peut varier en fonction des conditions environnementales et des produits chimiques utilisés.
El valor del consumo de agua está relacionado con el uso de la máquina en condiciones de trabajo óptimas. El valor puede variar según las condiciones ambientales y los productos químicos utilizados.

ENR

LAVASTOVIGLIE A NASTRO

La gamma di lavastoviglie a nastro ENR include 4 modelli, tutti con ampie possibilità di personalizzazione. Ideali per i carichi di lavoro più intensi, i modelli della serie ENR garantiscono un pulito impeccabile e una brillantezza senza pari per piatti, vassoi, contenitori, bacinelle, ceste e attrezzature da cucina in genere.

Contatta il nostro team Vendite per un preventivo su misura.

LAVASTOVIGLIE A NASTRO • LAVE-VAISSELLE À PANIER • LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE

ENR 3200



2 moduli: lavaggio potenziato + doppio risciacquo
2.000/2.600/3.200 piatti/h

2 modules: lavage renforcé + double rinçage
2.000/2.600/3.200 assiettes/h

2 modulos : lavado potenciado + doble aclarado
2.000/2.600/3.200 platos/h

ENR 4200



3 moduli: prelavaggio potenziato + lavaggio potenziato + doppio risciacquo
2.800/3.500/4.200 piatti/h

3 modules: pré-lavage + lavage renforcé + double rinçage
2.800/3.500/4.200 assiettes/h

3 modulos : Prelavado + lavado potenciado + doble aclarado
2.800/3.500/4.200 platos/h



LAVE-VAISSELLES À TAPIS TRANSPORTEUR

La gamme de lave-vaisselle à tapis transporteur ENR comprend 4 modèles, offrant tous de vastes possibilités de personnalisation. Idéaux pour les charges de travail les plus intenses, les modèles de la série ENR garantissent un lavage irréprochable et une brillance sans pareille pour les assiettes, les plateaux, les récipients, les bassins, les paniers et les équipements de cuisine en général.

Contactez notre équipe de vente pour un devis personnalisé.

TUNELES DE CINTA

La gama de lavavajillas de cinta ENR incluye 4 modelos, todos con amplias posibilidades de personalización. Ideales para las cargas de trabajo más intensas, los modelos de la serie ENR garantizan una limpieza impecable y un brillo incomparable para platos, bandejas, contenedores cubetas, cestas y utensilios de cocina en general.

Contacta a nuestro equipo de Ventas para un presupuesto a medida.

ENR 5200



4 moduli: prelavaggio potenziato + primo lavaggio
+ lavaggio potenziato + doppio risciacquo
3.400/4.300/5.200 piatti/h

4 modules: pré-lavage + 1^{er} lavage + lavage renforcé
+ double rinçage
3.400/4.300/5.200 assiettes/h

4 módulos: Prelavado + 1^º lavado + lavado potenciado
+ doble aclarado
3.400/4.300/5.200 platos/h

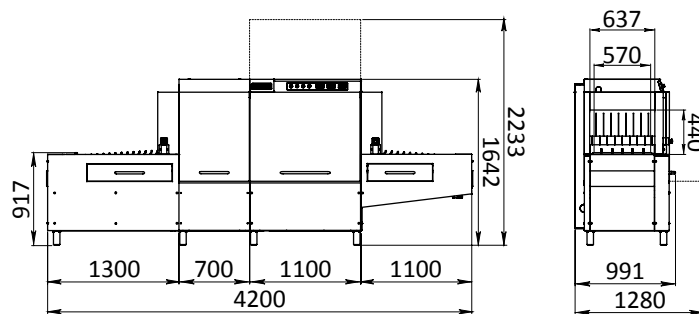
ENR 7200



4 moduli: prelavaggio potenziato + primo lavaggio potenziato
+ secondo lavaggio potenziato + doppio risciacquo
5.000/6.100/7.200 piatti/h

4 modules: pré-lavage renforcé + 1^{er} lavage renforcé
+ 2nd lavage renforcé + double rinçage
5.000/6.100/7.200 assiettes/h

4 módulos: Prelavado potenciado + 1^{er} lavado potenciado
+ 2^º lavado potenciado + doble aclarado
5.000/6.100/7.200 platos/h



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
N111001101	ENR 3200 el. destra - droit - derecho	42.228,00 €
N121001101	EENR 3200 el. sinistra - gauche - izquierda	42.228,00 €
	ENR 3200 vapore - vapeur - vapor	44.748,00 €

Contattaci per tutte le possibili configurazioni • Contactez-nous pour toutes les configurations possibles • Contáctenos para todas las configuraciones posibles

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

	Coibentazione termo-acustica - Calorifugeage thermique et acoustique - Aislamiento térmico-acústico	1.260,00 €
DAB 393	Dosatore detersivo peristaltico PR 4 24V - Doseur péristaltique de produit lessiviel PR 4 24V - Dispensador de detergente peristáltico PR 4 24V	298,00 €
DAB 395	Dosatore brillantante peristaltico PR 1 24V - Doseur peristaltique de produit de rincage PR 1 24V - Dosificador de abrillantador peristáltico PR 1 24V	298,00 €
	Supplemento resistenza in Incoloy 825 - Supplément pour résistance Incoloy 825 - Suplemento para resistencia Incoloy 825	51,00 € cad/chaque/cada
	Macchina smontata in 2 pezzi - Machine livrée en 2 parties - Máquina desmontada en 2 piezas	+ 3%
	Macchina smontata in 3 pezzi (con asciugatura) - Machine livrée en 3 parties (avec séchage) - Máquina desmontada en 3 piezas (con secado)	+ 4%
	Supplemento per modulo ingresso - Supplément pour module d'entrée - Suplemento por módulo de entrada - l = 1300 mm	1.311,00 €
	Supplemento per modulo uscita - Supplément pour module en sortie - Suplemento por módulo de salida - l = 1500 mm	1.311,00 €
	Modulo neutro - Module neutre - Módulo neutro - l = 400 mm	4.788,00 €
	Modulo aggiuntivo ingresso/uscita con cassetto estraibile - Module d'entrée / sortie supplémentaire avec tiroir extractible - Módulo de entrada / salida adicional con cajón extraíble - L=850 mm	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	Modulo aggiuntivo ingresso/uscita con cassetto estraibile - Module d'entrée / sortie supplémentaire avec tiroir extractible - Módulo de entrada / salida adicional con cajón extraíble - L=1.150 mm	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

CARATTERISTICHE

- Lavaggio potenziato + doppio risciacquo
- Telaio e scocca in acciaio AISI 304, con struttura a doppia parete
- Coibentazione termo-acustica della struttura (a richiesta)
- Porte a tutta larghezza, a doppia parete, con apertura "a ghigliottina"
- Comandi elettromeccanici
- Motore controllato tramite inverter, con 3 velocità selezionabili di scorrimento del nastro
- Nastro trasportatore con elementi personalizzabili, installato su telaio in acciaio inox
- Boiler in acciaio AISI 316
- Resistenza per vasca e boiler in Incoloy 800
- Vasche di prelavaggio, lavaggio e pre-risciacquo imbutite in acciaio inox 316
- Economizzatore su ogni modulo
- Bracci di lavaggio e di risciacquo regolabili in acciaio inox, con ugelli smontabili per facilitare le operazioni di manutenzione
- Selettore cambio senso di marcia (a richiesta)
- Cassetti frontali e laterali estraibili

CARACTÉRISTIQUES

- Lavage renforcé + double rinçage
- Châssis en acier inox AISI 304 et structure en acier inox AISI 304
- Isolation thermique et acoustique de la structure (sur demande) et du chauffe-eau
- Portes guillottes pleine largeur à double paroi
- Commandes électromécaniques
- Moteur commandé par inverter qui permet de sélectionner trois vitesses d'avancement du convoyeur
- Convoyeur avec éléments personnalisables sur châssis en acier inox
- Surchauffeur en acier AISI 316
- Résistance pour cuve et surchauffeur en acier INCOLOY 800
- Cuves de pré lavage, lavage et pré rinçage en acier embouti AISI 316
- Économiseur pour chaque module
- Bras de lavage et de rinçage en acier inox avec inclinaison réglable pour optimiser le lavage selon les exigences
- Sélecteur de changement de direction (sur demande)
- Tiroirs avant et latéraux amovibles

CARACTERÍSTICAS

- Lavado potenciado + doble aclarado
- Bastidor de acero inox AISI 304 de 20/10 de espesor y estructura de acero inox AISI 304
- Aislamiento termoacústico de la estructura (bajo pedido) y de la caldera
- Puertas de ancho completo y doble pared con apertura de guillotina
- Mandos electromecánicos
- Motor controlado mediante inverter que permite seleccionar tres velocidades de deslizamiento de la cinta
- Cinta transportadora con elementos personalizables instalada en bastidor de acero inox
- Cubas de prelavado, lavado y enjuague previo, embutidas en acero AISI 316
- Caldera de acero AISI 316
- Resistencia para cuba y boiler de acero INCOLOY 800
- Brazos de lavado y enjuague en acero inox con ángulo orientable para optimizar el lavado según las exigencias
- Economizador
- Selector de cambio de dirección (bajo pedido)
- Cajones frontales y laterales extraíbles



2000-2600-3200/h

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	4.200 x 1.642 x 991 mm
Potenza motore/inverter - Puissance moteur/inverter - Potencia motor/inverter	0.18 kW
Passaggio utile nastro (BxH) - Passage utile tapis (LxH) - Paso útil cinta (LxH)	570 x 440 mm
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @50Hz
Temperatura acqua ingresso - Température eau entrée - Temperatura del agua en entra	55 °C
Consumo massimo elettrico + vapore - Consommation électrique maximale + vapeur - Consumo eléctrico máximo + vapor	12.6 kW - 51 kg/h
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	32.2 kW

LAVAGGIO POTENZIATO • LAVAGE PLUS PUISSANT • LAVADO POTENCIADO

Lunghezza - Longueur - Longitud	1.100 mm
Riscaldamento vasca - Chauffage cuve - Calentamiento de la cuba	9.8 kW - 17 Kg/h
Temperatura - Température - Temperatura	55 °C
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	90 l

DOPPIO RISCIAQUO • DOUBLE RINÇAGE • DOBLE ACLARADO

Lunghezza - Longueur - Longitud	700 mm
Riscaldamento vasca - Chauffage cuve - Calentamiento de la cuba	9.8 kW
Temperatura - Température - Temperatura	70 °C
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.37 kW
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	24 l

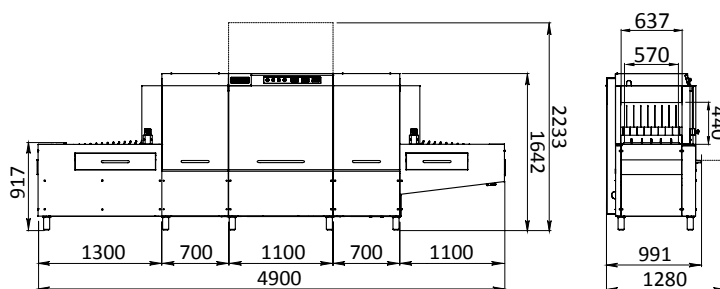
RISCIAQUO FINALE • RINÇAGE FINAL • ACLARADO FINAL

Riscaldamento boiler - Chauffage chauffe-eau - Calentamiento del boiler	19.6 kW - 34 Kg/h
Temperatura - Température - Temperatura	85 °C
Capacità boiler - Capacité chauffe-eau - Capacidad del boiler	24 l
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua *	180-200 l/h

* Valore relativo all'utilizzo della macchina in condizioni di lavoro ottimali. Questo valore può variare in relazione alle condizioni ambientali e ai prodotti chimici utilizzati.

La valeur de la consommation d'eau est liée à l'utilisation de la machine dans des conditions de travail optimales. La valeur peut varier en fonction des conditions environnementales et des produits chimiques utilisés.

El valor del consumo de agua está relacionado con el uso de la máquina en condiciones de trabajo óptimas. El valor puede variar según las condiciones ambientales y los productos químicos utilizados.



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
N211001102	ENR 4200 el. destra - droit - derecho	51.931,00 €
N221001102	ENR 4200 el. sinistra - gauche - izquierda	51.931,00 €
	ENR 4200 vapore - vapeur - vapor	54.392,00 €

Contattaci per tutte le possibili configurazioni • Contactez-nous pour toutes les configurations possibles • Contáctenos para todas las configuraciones posibles

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

	Coibentazione termo-acustica - Calorifugeage thermique et acoustique - Aislamiento térmico-acústico	1.638,00 €
DAB 393	Dosatore detersivo peristaltico PR 4 24V - Doseur péristaltique de produit lessiviel PR 4 24V - Dispensador de detergente peristáltico PR 4 24V	298,00 €
DAB 395	Dosatore brillantante peristaltico PR 1 24V - Doseur peristaltique de produit de rinçage PR 1 24V - Dosificador de abrillantador peristáltico PR 1 24V	298,00 €
	Supplemento resistenza in Incoloy 825 - Supplément pour résistance Incoloy 825 - Suplemento para resistencia Incoloy 825	51,00 € cad/chaque/cada
	Macchina smontata in 2 pezzi - Machine livrée en 2 parties - Máquina desmontada en 2 piezas	+ 3%
	Macchina smontata in 3 pezzi - Machine livrée en 3 parties - Máquina desmontada en 3 piezas	+ 4%
	Supplemento per modulo ingresso - Supplément pour module d'entrée - Suplemento por módulo de entrada - l = 1300 mm	1.311,00 €
	Supplemento per modulo uscita - Supplément pour module en sortie - Suplemento por módulo de salida - l = 1500 mm	1.311,00 €
	Modulo neutro - Module neutre - Módulo neutro - l = 400 mm	4.788,00 €
	Modulo aggiuntivo ingresso/uscita con cassetto estraibile - Module d'entrée / sortie supplémentaire avec tiroir extractible - Módulo de entrada / salida adicional con cajón extraíble - L=850 mm	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	Modulo aggiuntivo ingresso/uscita con cassetto estraibile - Module d'entrée / sortie supplémentaire avec tiroir extractible - Módulo de entrada / salida adicional con cajón extraíble - L=1.150 mm	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

CARATTERISTICHE

- Prelavaggio potenziato + lavaggio potenziato + doppio risciacquo
- Telaio e scocca in acciaio AISI 304, con struttura a doppia parete
- Coibentazione termo-acustica della struttura (a richiesta) e del boiler
- Porte a tutta larghezza, a doppia parete, con apertura "a ghigliottina"
- Comandi elettromeccanici
- Motore controllato tramite inverter, con 3 velocità selezionabili di scorrimento del nastro
- Nastro trasportare con elementi personalizzabili, installato su telaio in acciaio inox
- Boiler in acciaio AISI 316
- Resistenza per vasca e boiler in Incoloy 800
- Vasche di prelavaggio, lavaggio e pre-risciacquo imbutite in acciaio inox 316
- Bracci di lavaggio e di risciacquo regolabili in acciaio inox, con ugelli smontabili per facilitare le operazioni di manutenzione
- Selettore cambio senso di marcia (a richiesta)
- Cassetti frontali e laterali estraibili

CARACTÉRISTIQUES

- Prélavage renforcé + Lavage renforcé + double rinçage
- Châssis en acier inox AISI 304 et structure en acier inox AISI 304
- Isolation thermique et acoustique de la structure (sur demande) et du chauffe-eau
- Portes guillottes pleine largeur à double paroi
- Commandes électromécaniques
- Moteur commandé par inverter qui permet de sélectionner trois vitesses d'avancement du convoyeur par rapport à la vaisselle et à la saleté
- Convoyeur avec éléments personnalisables sur châssis en acier inox
- Surchauffeur en acier AISI 316
- Résistance pour cuve et surchauffeur en acier INCOLOY 800
- Cuves de prélavage, lavage et pré-rinçage en acier embouti AISI 316
- Économiseur pour chaque module
- Bras de lavage et de rinçage en acier inox avec inclinaison réglable pour optimiser le lavage selon les exigences
- Sélecteur de changement de direction (sure demande)
- Tiroirs avant et latéraux amovibles

CARACTERÍSTICAS

- Prelavado potenciado + lavado potenciado + doble aclarado
- Bastidor de acero inox AISI 304 de 20/10 de espesor y estructura de acero inox AISI 304
- Aislamiento termoacústico de la estructura (bajo pedido) y de la caldera
- Puertas de ancho completo y doble pared con apertura de guillotina
- Mandos electromecánicos
- Motor controlado mediante inverter que permite seleccionar tres velocidades distintas de deslizamiento de la cinta en relación con la vajilla y la suciedad
- Cinta transportadora con elementos personalizables instalada en bastidor de acero inox
- Cubas de prelavado, lavado y enjuague previo, embutidas en acero AISI 316
- Caldera de acero AISI 316
- Resistencia para cuba y boiler de acero INCOLOY 800
- Brazos de lavado y enjuague en acero inox con ángulo orientable para optimizar el lavado según las exigencias
- Selector de cambio de dirección (bajo pedido)
- Cajones frontales y laterales extraíbles



2800-3500-4200/h

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	4.900 x 1.642 x 991 mm
Potenza motore/inverter - Puissance moteur/inverter - Potencia motor/inverter	0.18 kW
Passaggio utile nastro (BxH) - Passage utile tapis (LxH) - Paso útil cinta (LxH)	570 x 440 mm
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @50Hz
Temperatura acqua ingresso - Température eau entrée - Temperatura del agua en entra	55 °C
Consumo massimo elettrico + vapore - Consommation électrique maximale + vapeur - Consumo eléctrico máximo + vapor	13.5 kW - 51 Kg/h
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	33.1 kW

PRELAVAGGIO POTENZIATO • PRÉLAVAGE RENFORCÉ • PRELAVADO POTENCIADO

Lunghezza - Longueur - Longitud	700 mm
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	1.1 kW
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	47 l

LAVAGGIO POTENZIATO • LAVAGE PLUS PUISSANT • LAVADO POTENCIADO

Lunghezza - Longueur - Longitud	1.100 mm
Riscaldamento vasca - Chauffage cuve - Calentamiento de la cuba	9.8 kW - 17 Kg/h
Temperatura - Température - Temperatura	55 °C
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	90 l

DOPPIO RISCACQUO • DOUBLE RINÇAGE • DOBLE ACLARADO

Lunghezza - Longueur - Longitud	700 mm
Riscaldamento vasca - Chauffage cuve - Calentamiento de la cuba	9.8 kW
Temperatura - Température - Temperatura	70 °C
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.37 kW
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	24 l

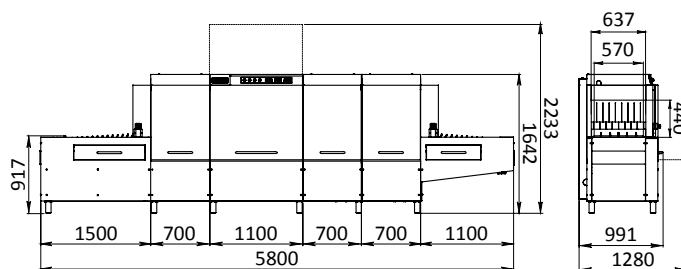
RISCACQUO FINALE • RINÇAGE FINAL • ACLARADO FINAL

Riscaldamento boiler - Chauffage surchauffeur - Calentamiento boiler	19.6 kW - 34 Kg/h
Temperatura - Température - Temperatura	85 °C
Capacità boiler - Capacité chauffe-eau - Capacidad del boiler	24 l
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua *	180-200 l/h

* Valore relativo all'utilizzo della macchina in condizioni di lavoro ottimali. Questo valore può variare in relazione alle condizioni ambientali e ai prodotti chimici utilizzati.

La valeur de la consommation d'eau est liée à l'utilisation de la machine dans des conditions de travail optimales. La valeur peut varier en fonction des conditions environnementales et des produits chimiques utilisés.

El valor del consumo de agua está relacionado con el uso de la máquina en condiciones de trabajo óptimas. El valor puede variar según las condiciones ambientales y los productos químicos utilizados.



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
N311001203	ENR 5200 el. destra - droit - derecho	61.010,00 €
N321001203	ENR 5200 el. sinistra - gauche - izquierda	61.010,00 €
	ENR 5200 vapore - vapeur - vapor	63.532,00 €

Contattaci per tutte le possibili configurazioni • Contactez-nous pour toutes les configurations possibles • Contáctenos para todas las configuraciones posibles

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

	Coibentazione termo-acustica - Calorifugeage thermique et acoustique - Aislamiento térmico-acústico	2.016,00 €
DAB 393	Dosatore detersivo peristaltico PR 4 24V - Doseur péristaltique de produit lessiviel PR 4 24V - Dispensador de detergente peristáltico PR 4 24V	298,00 €
DAB 395	Dosatore brillantante peristaltico PR 1 24V - Doseur peristaltique de produit de rinçage PR 1 24V - Dosificador de abrillantador peristáltico PR 1 24V	298,00 €
	Supplemento resistenza in Incoloy 825 - Supplément pour résistance Incoloy 825 - Suplemento para resistencia Incoloy 825	51,00 € Cad/chaque/cada
	Macchina smontata in 2 pezzi (con asciugatura) - Machine livrée en 2 parties (avec séchage) - Máquina desmontada en 2 piezas (con secado)	+ 3%
	Macchina smontata in 3 pezzi (con asciugatura) - Machine livrée en 3 parties (avec séchage) - Máquina desmontada en 3 piezas (con secado)	+ 4%
	Supplemento per modulo ingresso - Supplément pour module d'entrée - Suplemento por módulo de entrada - l = 1300 mm	1.311,00 €
	Supplemento per modulo uscita - Supplément pour module en sortie - Suplemento por módulo de salida - l = 1950 mm	2.811,00 €
	Modulo neutro - Module neutre - Módulo neutro - l = 400 mm	4.788,00 €
	Modulo aggiuntivo ingresso/uscita con cassetto estraibile - Module d'entrée / sortie supplémentaire avec tiroir extractible - Módulo de entrada / salida adicional con cajón extraíble - L=850 mm	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	Modulo aggiuntivo ingresso/uscita con cassetto estraibile - Module d'entrée / sortie supplémentaire avec tiroir extractible - Módulo de entrada / salida adicional con cajón extraíble - L=1.150 mm	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

CARATTERISTICHE

- Prelavaggio potenziato + primo lavaggio + lavaggio potenziato + doppio risciacquo
- Telaio e scocca in acciaio AISI 304, con struttura a doppia parete
- Coibentazione termo-acustica della struttura (a richiesta) e del boiler
- Porte a tutta larghezza, a doppia parete, con apertura "a ghigliottina"
- Comandi elettromeccanici
- Motore controllato tramite inverter, con 3 velocità selezionabili di scorrimento del nastro
- Nastro trasportare con elementi personalizzabili, installato su telaio in acciaio inox
- Boiler in acciaio AISI 316
- Resistenza per vasca e boiler in Incoloy 800
- Vasche di prelavaggio, lavaggio e pre-risciacquo imbutite in acciaio inox 316
- Bracci di lavaggio e di risciacquo regolabili in acciaio inox, con ugelli smontabili per facilitare le operazioni di manutenzione
- Economizzatore in ogni modulo
- Selettore cambio senso di marcia (a richiesta)
- Cassetti frontali e laterali estraibili

CARACTÉRISTIQUES

- Pré lavage renforcé + premier lavage + lavage renforcé + double rinçage
- Châssis en acier inox AISI 304 et structure en acier inox AISI 304
- Portes guillottes pleine largeur à double paroi
- Commandes électromécaniques
- Moteur commandé par inverseur qui permet de sélectionner trois vitesses d'avancement du convoyeur par rapport à la vaisselle et à la saleté
- Convoyeur avec éléments personnalisables sur châssis en acier inox
- Surchauffeur en acier AISI 316
- Résistance pour cuve et surchauffeur en acier INCOLOY 800
- Cuves de pré lavage, lavage et pré rinçage en acier embouti AISI 316
- Économiseur pour chaque module
- Bras de lavage et de rinçage en acier inox avec inclinaison réglable pour optimiser le lavage selon les exigences
- Sélecteur de changement de direction (sur demande)
- Tiroirs avant et latéraux amovibles

CARACTERÍSTICAS

- Prelavado potenciado + primer lavado + lavado potenciado + doble aclarado
- Bastidor de acero inox AISI 304 de 20/10 de espesor y estructura de acero inox AISI 304
- Aislamiento termoacústico de la estructura (bajo pedido) y de la caldera
- Puertas de ancho completo y doble pared con apertura de guillotina
- Mandos electromecánicos
- Motor controlado mediante inverter que permite seleccionar tres velocidades distintas de deslizamiento de la cinta en relación con la vajilla y la suciedad
- Cinta transportadora con elementos personalizables instalada en bastidor de acero inox
- Cubas de prelavado, lavado y enjuague previo, embutidas en acero AISI 316
- Caldera de acero AISI 316
- Resistencia para cuba y boiler de acero INCOLOY 800
- Brazos de lavado y enjuague en acero inox con ángulo orientable para optimizar el lavado según las exigencias
- Economizador
- Selector de cambio de dirección (bajo pedido)
- Cajones frontales y laterales extraíbles



3400-4300-5200/h

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	5.800 x 1.642 x 991 mm
Potenza motore/inverter - Puissance moteur/inverter - Potencia motor/inverter	0.25 kW
Passaggio utile nastro (BxH) - Passage utile tapis (LxH) - Paso útil cinta (LxH)	570 x 440 mm
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @50Hz
Temperatura acqua ingresso - Température eau entrée - Temperatura del agua en entra	55 °C
Consumo massimo elettrico + vapore - Consommation électrique maximale + vapeur - Consumo eléctrico máximo + vapor	24.3 kW - 51 Kg/h
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	43.9 kW

PRELAVAGGIO POTENZIATO • PRÉLAVAGE RENFORCÉ • PRELAVADO POTENCIADO

Lunghezza - Longueur - Longitud	700 mm
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	1.1 kW
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	47 l

PRIMO LAVAGGIO • PREMIER LAVAGE • PRIMER LAVADO

Lunghezza - Longueur - Longitud	700 mm
Riscaldamento vasca - Chauffage cuve - Calentamiento de la cuba	9.8 kW
Temperatura - Température - Temperatura	55 °C
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	1.1 kW
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	55 l

LAVAGGIO POTENZIATO • LAVAGE PLUS PUISSANT • LAVADO POTENCIADO

Lunghezza - Longueur - Longitud	1.100 mm
Riscaldamento vasca - Chauffage cuve - Calentamiento de la cuba	9.8 kW - 17 Kg/h
Temperatura - Température - Temperatura	55 °C
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	90 l

DOPPIO RISCIAQUO • DOUBLE RINÇAGE • DOBLE ACLARADO

Lunghezza - Longueur - Longitud	700 mm
Riscaldamento vasca - Chauffage cuve - Calentamiento de la cuba	9.8 kW
Temperatura - Température - Temperatura	70 °C
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.37 kW
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	24 l

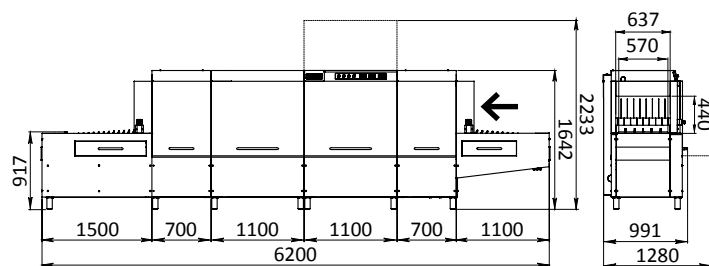
RISCIAQUO FINALE • RINÇAGE FINAL • ACLARADO FINAL

Riscaldamento boiler - Chauffage surchauffeur - Calentamiento boiler	19.6 kW - 34 Kg/h
Temperatura - Température - Temperatura	85 °C
Capacità boiler - Capacité chauffe-eau - Capacidad del boiler	24 l
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua *	180-200 l/h

* Valore relativo all'utilizzo della macchina in condizioni di lavoro ottimali. Questo valore può variare in relazione alle condizioni ambientali e ai prodotti chimici utilizzati.

La valeur de la consommation d'eau est liée à l'utilisation de la machine dans des conditions de travail optimales. La valeur peut varier en fonction des conditions environnementales et des produits chimiques utilisés.

El valor del consumo de agua está relacionado con el uso de la máquina en condiciones de trabajo óptimas. El valor puede variar según las condiciones ambientales y los productos químicos utilizados.



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
N411001204	ENR 7200 el. destra - droit - derecho	72.219,00 €
	ENR 7200 el. sinistra - gauche - izquierda	72.219,00 €
	ENR 7200 vapore - vapeur - vapor	75.755,00 €

Contattaci per tutte le possibili configurazioni • Contactez-nous pour toutes les configurations possibles • Contáctenos para todas las configuraciones posibles

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

	Coibentazione termo-acustica - Calorifugeage thermique et acoustique - Aislamiento térmico-acústico	2.016,00 €
DAB 393	Dosatore detersivo peristaltico PR 4 24V - Doseur péristaltique de produit lessiviel PR 4 24V - Dispensador de detergente peristáltico PR 4 24V	298,00 €
DAB 395	Dosatore brillantante peristaltico PR 1 24V - Doseur peristaltique de produit de rincage PR 1 24V - Dosificador de abrillantador peristáltico PR 1 24V	298,00 €
	Supplemento resistenza in Incoloy 825 - Supplément pour résistance Incoloy 825 - Suplemento para resistencia Incoloy 825	51,00 € cad/chaque/cada
	Macchina smontata in 2 pezzi (con asciugatura) - Machine livrée en 2 parties (avec séchage) - Máquina desmontada en 2 piezas (con secado)	+ 3%
	Macchina smontata in 3 pezzi (con asciugatura) - Machine livrée en 3 parties (avec séchage) - Máquina desmontada en 3 piezas (con secado)	+ 4%
	Supplemento per modulo ingresso - Supplément pour module d'entrée - Suplemento por módulo de entrada - l = 1300 mm	1.311,00 €
	Supplemento per modulo uscita - Supplément pour module en sortie - Suplemento por módulo de salida - l = 1950 mm	2.811,00 €
	Modulo neutro - Module neutre - Módulo neutro - l = 400 mm	4.788,00 €
	Modulo aggiuntivo ingresso/uscita con cassetto estraibile - Module d'entrée / sortie supplémentaire avec tiroir extractible - Módulo de entrada / salida adicional con cajón extraíble - L=850 mm	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	Modulo aggiuntivo ingresso/uscita con cassetto estraibile - Module d'entrée / sortie supplémentaire avec tiroir extractible - Módulo de entrada / salida adicional con cajón extraíble - L=1.150 mm	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

CARATTERISTICHE

- Prelavaggio potenziato + primo lavaggio potenziato + secondo lavaggio potenziato + doppio risciacquo
- Telaio e scocca in acciaio AISI 304, con struttura a doppia parete
- Porte a tutta larghezza, a doppia parete, con apertura "a ghigliottina"
- Comandi elettromeccanici
- Motore controllato tramite inverter, con 3 velocità selezionabili di scorrimento del nastro
- Nastro trasportare con elementi personalizzabili, installato su telaio in acciaio inox
- Boiler in acciaio AISI 316
- Resistenza per vasca e boiler in Incoloy 800
- Vasche di prelavaggio, lavaggio e pre-risciacquo imbutite in acciaio inox 316
- Bracci di lavaggio e di risciacquo regolabili in acciaio inox, con ugelli smontabili
- Economizzatore in ogni modulo
- Selettore cambio senso di marcia (a richiesta)
- Cassetti frontali e laterali estraibili

CARACTÉRISTIQUES

- Prélavage renforcé + premier lavage renforcé + second lavage renforcé + double rinçage
- Châssis en acier inox AISI 304 et structure en acier inox AISI 304
- Portes guillottes pleine largeur à double paroi
- Commandes électromécaniques
- Moteur commandé par inverseur qui permet de sélectionner trois vitesses d'avancement du convoyeur par rapport à la vaisselle et à la saleté
- Convoyeur avec éléments personnalisables sur châssis en acier inox
- Surchauffeur en acier AISI 316
- Résistance pour cuve et surchauffeur en acier INCOLOY 800
- Cuves de prélavage, lavage et pré-rinçage en acier embouti AISI 316
- Bras de lavage et de rinçage en acier inox avec inclinaison réglable pour optimiser le lavage selon les exigences
- Économiseur pour chaque module
- Sélecteur de changement de direction (sur demande)
- Tiroirs avant et latéraux amovibles

CARACTERÍSTICAS

- Prelavado potenciado + primer lavado potenciado + segundo lavado potenciado + doble aclarado
- Bastidor de acero inox AISI 304 de 20/10 de espesor y estructura de acero inox AISI 304
- Puertas de ancho completo y doble pared con apertura de guillotina
- Mandos electromecánicos
- Motor controlado mediante inverter que permite seleccionar tres velocidades distintas de deslizamiento de la cinta en relación con la vajilla y la suciedad
- Cinta transportadora con elementos personalizables instalada en bastidor de acero inox
- Cubas de prelavado, lavado y enjuague previo, embutidas en acero AISI 316
- Caldera de acero AISI 316
- Resistencia para cuba y boiler de acero INCOLOY 800
- Brazos de lavado y enjuague en acero inox con ángulo orientable
- Economizador
- Selector de cambio de dirección (bajo pedido)
- Cajones frontales y laterales extraíbles



5000-6100-7200/h

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	6.200 x 1.642 x 991 mm
Potenza motore/inverter - Puissance moteur/inverter - Potencia motor/inverter	0.25 kW
Passaggio utile nastro (BxH) - Passage utile tapis (LxH) - Paso útil cinta (LxH)	570 x 440 mm
Tensione alimentazione - Alimentation électrique - Tensión de alimentación	400V 3N @50Hz
Temperatura acqua ingresso - Température eau entrée - Temperatura del agua en entra	55 °C
Consumo massimo elettrico + vapore - Consommation électrique maximale + vapeur - Consumo eléctrico máximo + vapor	15.8 kW - 68 Kg/h
Potenza massima assorbita - Puissance maximale absorbée - Potencia máxima absorbida	55 kW

PRELAVAGGIO POTENZIATO • PRÉLAVAGE RENFORCÉ • PRELAVADO POTENCIADO

Lunghezza - Longueur - Longitud	700 mm
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	1.1 kW
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	47 l

PRIMO LAVAGGIO • PREMIER LAVAGE • PRIMER LAVADO

Lunghezza - Longueur - Longitud	1.100 mm
Riscaldamento vasca - Chauffage cuve - Calentamiento de la cuba	9.8 kW - 17 Kg/h
Temperatura - Température - Temperatura	55 °C
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	1.1 kW
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	90 l

SECONDO LAVAGGIO POTENZIATO • SECOND LAVAGE PLUS PUISSANT • SEGUNDO LAVADO POTENCIADO

Lunghezza - Longueur - Longitud	1.100 mm
Riscaldamento vasca - Chauffage cuve - Calentamiento de la cuba	9.8 kW - 17 Kg/h
Temperatura - Température - Temperatura	55 °C
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	2.5 kW
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	90 l

DOPPIO RISCIAQUO • DOUBLE RINÇAGE • DOBLE ACLARADO

Lunghezza - Longueur - Longitud	700 mm
Riscaldamento vasca - Chauffage cuve - Calentamiento de la cuba	9.8 kW
Temperatura - Température - Temperatura	70 °C
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.37 kW
Capacità vasca - Capacité cuve - Capacidad de la cuba	24 l

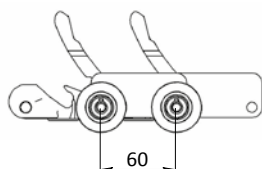
RISCIAQUO FINALE • RINÇAGE FINAL • ACLARADO FINAL

Riscaldamento boiler - Chauffage surchauffeur - Calentamiento boiler	29.4 kW - 34 Kg/h
Temperatura - Température - Temperatura	85 °C
Capacità boiler - Capacité chauffe-eau - Capacidad del boiler	24 l
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua *	180-200 l/h

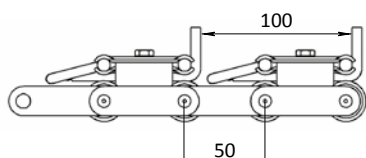
* Valore relativo all'utilizzo della macchina in condizioni di lavoro ottimali. Questo valore può variare in relazione alle condizioni ambientali e ai prodotti chimici utilizzati.

La valeur de la consommation d'eau est liée à l'utilisation de la machine dans des conditions de travail optimales. La valeur peut varier en fonction des conditions environnementales et des produits chimiques utilisés.

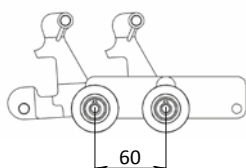
El valor del consumo de agua está relacionado con el uso de la máquina en condiciones de trabajo óptimas. El valor puede variar según las condiciones ambientales y los productos químicos utilizados.



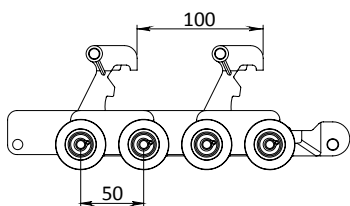
- **Nastro trasportatore consigliato per piatti e vassoi standard (di serie)**
- Tapis convoyeur conseillé pour assiettes et plateaux standard (production standard)
- Cinta transportadora recomendada para platos y bandejas estándar (estándar)



- **Nastro trasportatore consigliato per bacinelle e cassette**
- Tapis convoyeur conseillé pour cuvettes et bacs
- Cinta transportadora recomendada para tazones y cajas

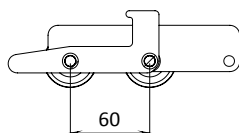


- **Nastro trasportatore in acciaio consigliato per contenitori termici/vassoi**
- Tapis convoyeur en acier conseillé pour récipients thermiques et plateaux
- Cinta transportadora de acero recomendada para contenedores / bandejas térmicas



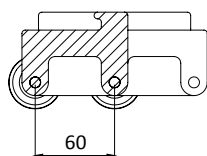
00049641

- **Nastro trasportatore irrobustito con bacchette in inox consigliato per vassoi is termici o cesti 500x500 mm**
- Tapis convoyeur renforcé avec des tiges en acier inoxydable recommandé pour les plateaux isothermes ou paniers 500x500 mm
- Cinta transportadora reforzada con varillas de acero inoxidable recomendada para bandejas isotérmicas o cestas 500x500 mm



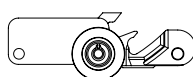
00049661

- **Nastro trasportatore in acciaio consigliato per teglie e pentole**
- Tapis convoyeur en acier recommandé pour les casseroles et les casseroles
- Cinta transportadora de acero recomendada para sartenes y cacerolas



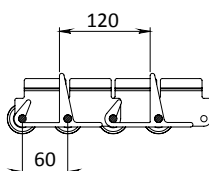
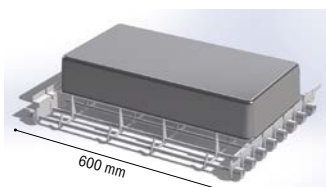
00049662

- **Nastro trasportatore in acciaio inox consigliato per teglie e pentole**
- Tapis convoyeur en acier recommandé pour les casseroles et les casseroles
- Cinta transportadora de acero recomendada para sartenes y cacerolas



00049670

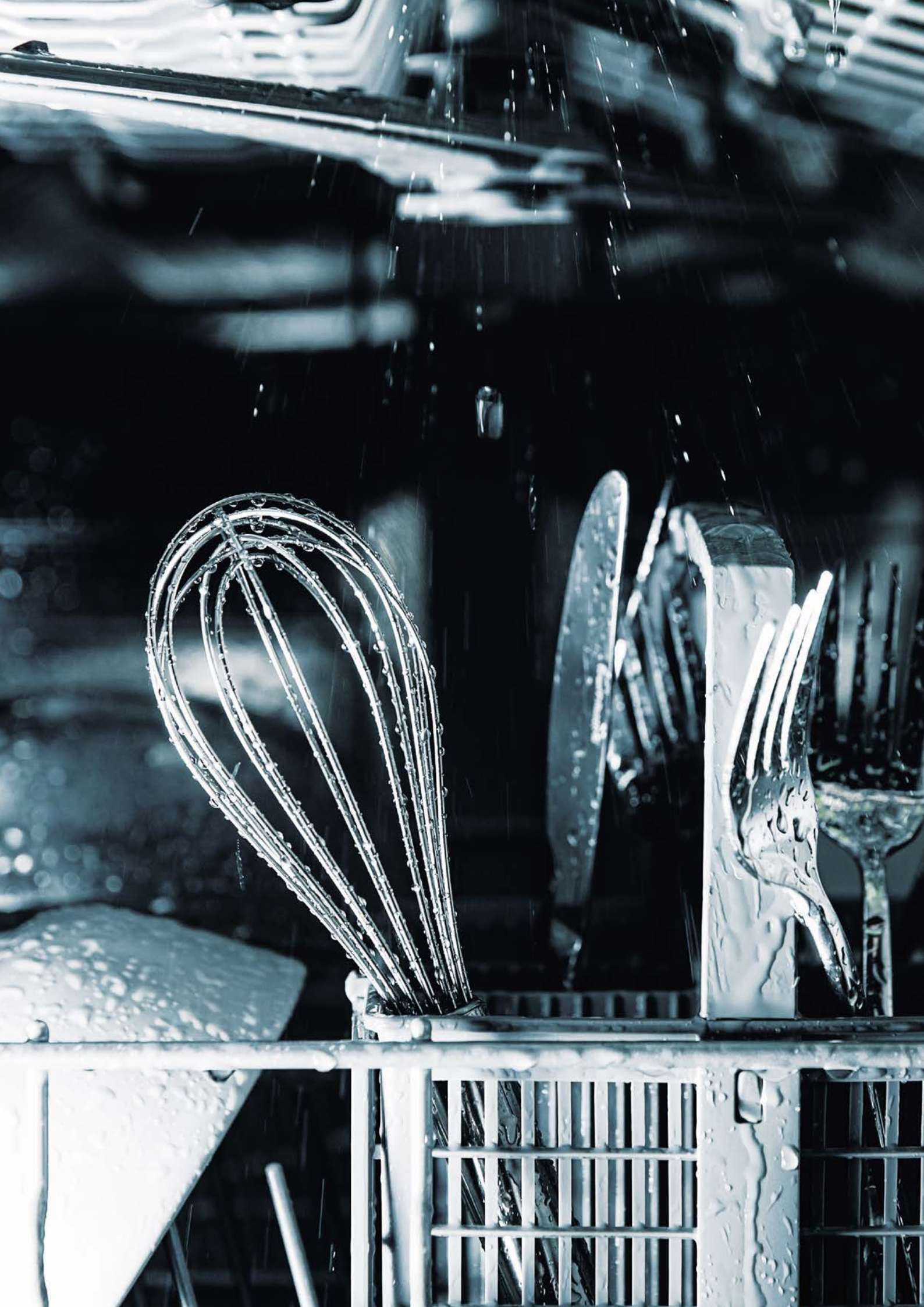
- **Nastro trasportatore consigliato per vassoi is termici**
- Tapis convoyeur recommandé pour les plateaux isothermes
- Cinta transportadora recomendada para bandejas isotérmicas



00049690

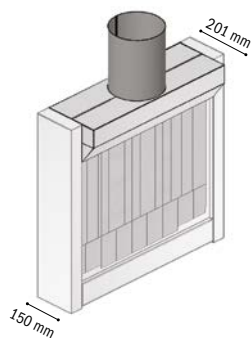
- **Nastro trasportatore consigliato per teglie e pentole in acciaio**
- Tapis convoyeur recommandé pour les casseroles et les casseroles en acier
- Cinta transportadora recomendada para sartenes y cacerolas de acero





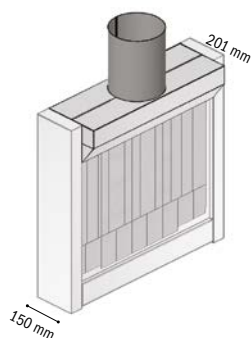


IMPIANTI SUPPLEMENTARI



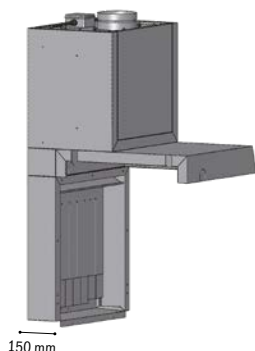
- **Cappa senza impianto di aspirazione.**
Deve essere collegata all'impianto di aspirazione del cliente
- Hotte sans système d'aspiration.
Elle doit être connectée à l'installation d'aspiration du client
- Campana sin sistema de aspiración.
Debe estar conectada al sistema de aspiración del cliente

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
CA	Cappa aspirazione - Hotte d'aspiration - Campana de aspiración	624,00 €



- **Cappa di aspirazione vapori con piccolo ventilatore. Deve essere collegata con un breve tratto di tubo all'esterno del locale**
- Hotte d'aspiration vapeurs avec un petit ventilateur. Elle doit être connectée avec une courte section de tuyau à l'extérieur de la pièce
- Campana de aspiración de vapores con ventilador pequeño. Debe estar conectada con un breve tramo de tubo al exterior del local

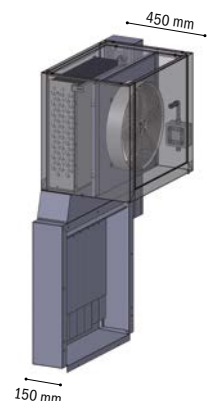
CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
CAM	Cappa aspirazione - Hotte d'aspiration - Campana de aspiración Motore - Moteur - Motor 40W - 535 m³/h	1.009,00 €



- **Cappa di aspirazione vapori con medio ventilatore. Può essere collegata con una tubazione importante all'esterno del locale, ma non deve essere collegata ad impianti centralizzati**
- Hotte d'aspiration vapeurs avec un ventilateur moyen. Elle peut être connectée avec un grand tuyau à l'extérieur de la pièce, mais pas à un système centralisé
- Campana de aspiración de vapores con ventilador mediano. Puede conectarse con una tubería importante en el exterior del local pero no debe estar conectado a sistemas centralizados

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
CA10	Cappa aspirazione - Hotte d'aspiration - Campana de aspiración Motore - Moteur - Motor 250W - 2900 m³/h	2.055,00 €

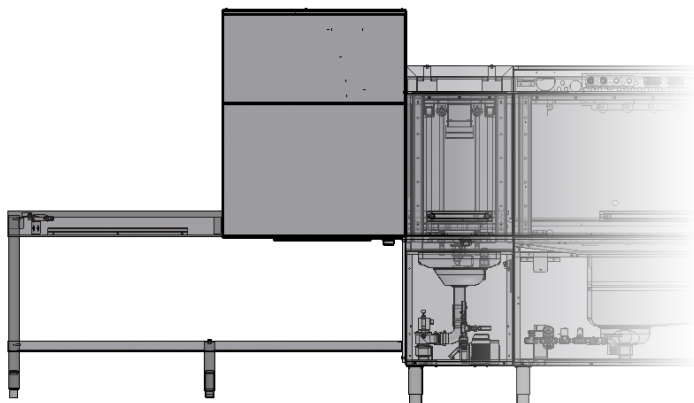
Non disponibile per ETS 16 - pas disponible pour ETS 16 - No disponible para ETS 16.



- **Sistema di condensa vapori. Grazie all'utilizzo di un aspiratore, i vapori vengono convogliati in uno scambiatore di calore in rame, si raffreddano e vengono quindi immessi nel locale ad una temperatura di circa 28 °C. Per l'installazione è necessario l'allacciamento con acqua fredda**
- Système de condensation des vapeurs. Grâce à l'utilisation d'un aspirateur, les vapeurs sont acheminées vers un échangeur de chaleur en cuivre, se refroidissent et sont ensuite introduites dans la pièce à une température d'environ 28 °C. Pour l'installation, la connexion avec l'eau froide est nécessaire
- Sistema de condensación de vapores. Por medio de un aspirador, los vapores son transportados a un intercambiador de calor en cobre, se enfrían y se introducen entonces en el local a una temperatura de unos 28 °C. Para la instalación es necesaria la conexión con agua fría

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
CACV	Motore - Moteur - Motor 145W - 2.900 m³/h	3.537,00 €

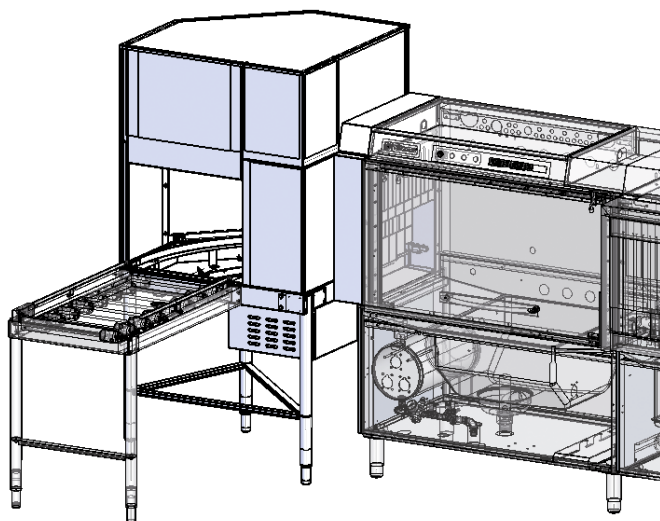
Non disponibile per ETS 16 - pas disponible pour ETS 16 - No disponible para ETS 16.



- **Impianto di asciugatura (versione elettrica o vapore) e struttura doppia parete con coibentazione termica**
- Equipement de séchage (version électrique ou vapeur) et structure à double paroi avec calorifugeage thermique
- Planta de secado (versión eléctrica o vapor) y estructura de doble pared con aislamiento térmico

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	PREZZO • PRIX • PRECIOS
IA 60 R	Lunghezza - Longueur - Longitud 600 mm Motore - Moteur - Motor 0.25 kW - 2.400 m³/h - 2.8 kW	ETS 16 - ETE	4.772,00 €
IA 85 R	Lunghezza - Longueur - Longitud 850 mm Motore - Moteur - Motor 0.25 kW - 2.400 m³/h - 4.2 kW - 7.5 Kg/h	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M	6.338,00 €
IA 85 R	Lunghezza - Longueur - Longitud 850 mm Motore - Moteur - Motor 0.25 kW - 2.400 m³/h - 8.6 kW - 7.5 Kg/h	ENR	6.338,00 €
IA 115	Lunghezza - Longueur - Longitud 1.150 mm Motore - Moteur - Motor 1.1 kW - 4.800 m³/h - 17 kW - 15 Kg/h	ETE - ETR - ETR M - ENR	9.939,00 €

* Disegni a titolo esemplificativo - dessins à titre d'exemple - dibujos a modo de ejemplo.

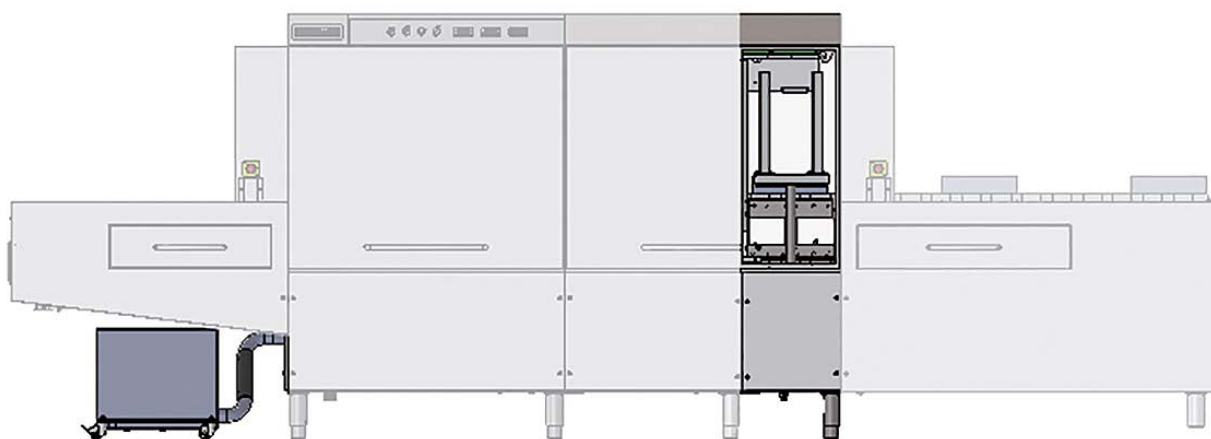


- **Impianto di asciugatura ad angolo su curva 90° (versione elettrica) struttura a doppia parete con coibentazione termica**
- Equipement de séchage à angle sur courbe 90° (version électrique) et structure à double paroi avec calorifugeage thermique
- Sistema de secado de esquinas en una curva de 90° (versión eléctrica) estructura de doble pared con aislamiento térmico

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	PREZZO • PRIX • PRECIOS
IA 90° R	Lunghezza - Longueur - Longitud 935 mm Motore - Moteur - Motor 0.25 kW - 2.400 m³/h - 4.2 kW	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M	9.875,00 €

Paraspruzzi L=150 mm, a richiesta L=50 mm e L=100 mm - Pare-jets L=150 mm, sur demande L=50 mm et L=100 mm - Protección contra salpicaduras L=150 mm, L=50 y L=100 bajo pedido

* Disegni a titolo esemplificativo - dessins à titre d'exemple - dibujos a modo de ejemplo.



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	PREZZO • PRIX • PRECIOS
	Asciugatura tramite soffiante - Séchage par soufflerie - Secado por soplador	ENR	Prezzo a richiesta Prix sur demande Precios bajo pedido

* Per l'asciugatura di stoviglie in plastica e acciaio si consiglia un impianto specifico.
A richiesta asciugature speciali personalizzate.

Pour le séchage de la vaisselle en plastique ou acier inox, il est préférable de demander un système spécialement prévu à cet effet.
Sur demande, tunnel de séchage spécial personnalisé.

Se recomienda un implante específico para el secado de platos de plástico y acero.
Bajo pedido, tunel de secado especial personalizado.

* Disegni a titolo esemplificativo - dessins à titre d'exemple - dibujos a modo de ejemplo.



IMPIANTO DI RECUPERO CALORE - RÉCUPÉRATION DE LA CHALEUR - SISTEMA DE RECUPERACIÓN DE CALOR

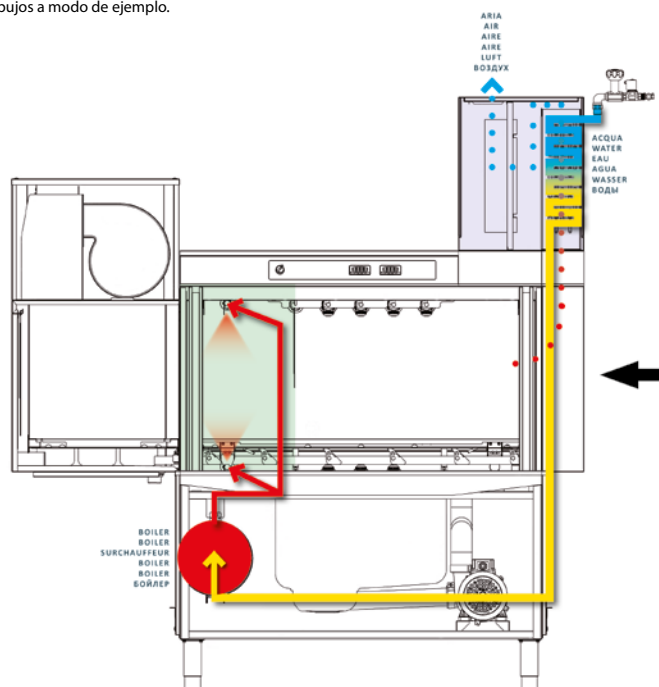
CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	PREZZO • PRIX • PRECIOS
IRC 85 R	Senza prelavaggio - Sans pré lavage -	ETE 20 – ETE 21 – ETE 121 –	10.914,00 €
IRC 115	Sin prelavado	ETR 126 M – ENR 3200	14.515,00 €

* Disegni a titolo esemplificativo - dessins à titre d'exemple - dibujos a modo de ejemplo.

L'utilizzo congiunto di addolcitori o sistemi di osmosi inversa con IRC deve essere sottoposto a preventiva valutazione.

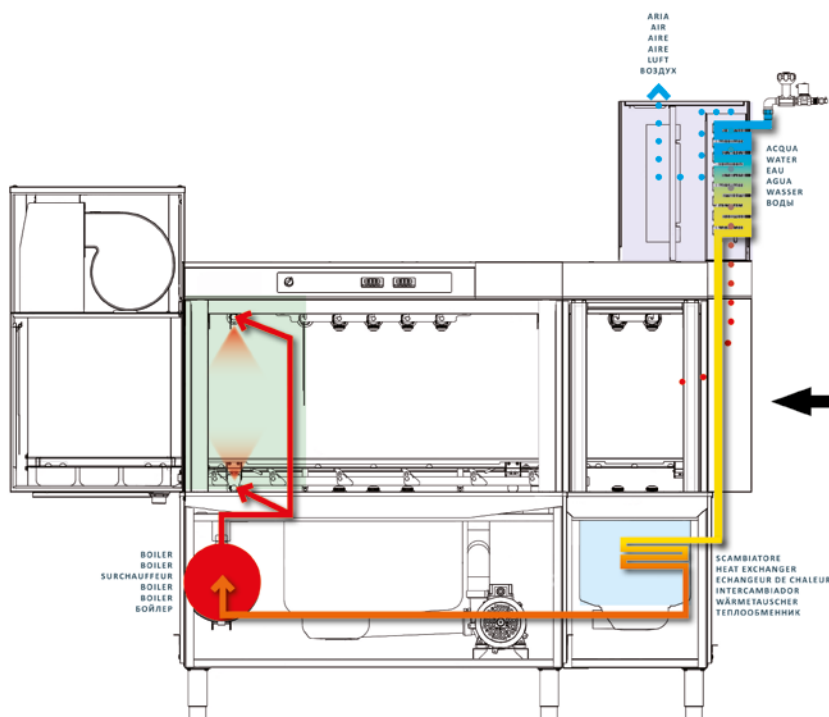
L'utilisation conjointe d'adoucisseurs ou de systèmes d'osmose inverse avec IRC doit faire l'objet d'une évaluation préalable.

El uso conjunto de descalcificadores o sistemas de ósmosis inversa con CRI debe someterse a evaluación previa.



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	PREZZO • PRIX • PRECIOS
IRC 85 R Plus	Con prelavaggio - Avec pré lavage -	ETE 25 – ETE 27 – ETE 125 – ETE 127	12.969,00 €
IRC 115 Plus	Con prelavado	ETR 226 M – ETR 326 M – ETR 227 – ETR 327 ENR 4200 – ENR 5200 – ENR 7200	16.570,00 €

* Disegni a titolo esemplificativo - dessins à titre d'exemple - dibujos a modo de ejemplo.



ACQUA 85°
EAU 85°
AGUA 85°



ACQUA 50°
EAU 50°
AGUA 50°



ACQUA 25°
EAU 25°
AGUA 25°



ACQUA 10/15°
EAU 10/15°
AGUA 10/15°



ARIA CALDA
CHAUD AIRE
AIRE CALIENTE



ARIA FREDDA
FROID AIRE
AIRE FROID





SETTORE NAVALE

SOLUZIONI PER IL SETTORE NAVALE SOLUTIONS POUR LE SECTEUR NAVAL SOLUCIONES PARA EL SECTOR NAVAL

LAVASTOVIGLIE A CARICO FRONTALE - LAVE-VAISSELLE - LAVAVAJILLAS

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
D424401010	D45 DGT 115V/3/60Hz	4.382,00 €
D425501010	D45 DGT 440V/3/60Hz	4.261,00 €
	D45 DGT 400V/3/ 50-60Hz	4.156,00 €
D824401010	D 85 DGT 115V 60Hz	5.313,00 €
	D 85 DGT 400V/3/60Hz	
	D 120 P DGT 115 V 60Hz	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	D 120 P DGT 400V/3/ 50-60Hz	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	D 120 P DGT 440V/3/60Hz	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

LAVASTOVIGLIE A CAPOT - LAVE-VAISSELLE À CAPOT - LAVAVAJILLAS CON CAPOTA

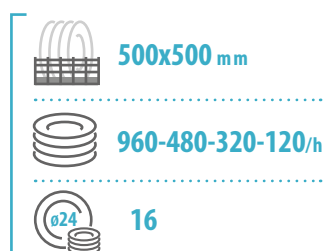
CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
C202701040	C66 DGT 115V 3" @ 60Hz	7.202,00 €
C201601040	C66 DGT 440V 3" @ 60Hz	7.081,00 €
	C66 DGT 400V 3" @ 60Hz	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

■ Lavautensili, lavastoviglie a traino e lavastoviglie a nastro disponibili a richiesta. Contattaci per maggiori informazioni.

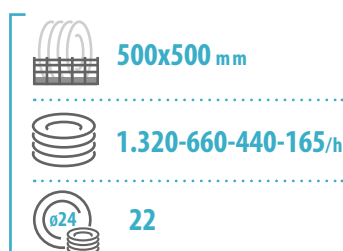
■ Lave-casseroles, lave-vaisselle à panier et lave-vaisselle à tapis convoyeur disponibles sur demande. Contactez-nous pour plus d'informations.

■ Lavadora de utensilios, lavavajillas de rejilla y lavavajillas de cinturón disponibles a pedido. Contáctenos para más información.

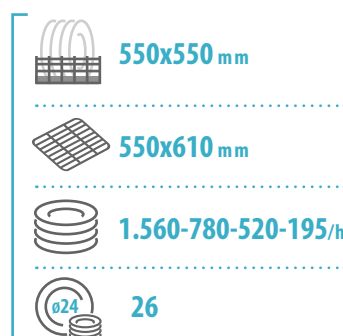
D 45 DGT



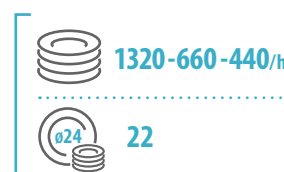
D 85 DGT



D 120 P DGT



C 66 DGT





	D 45 DGT	D 85 DGT	D 120 P DGT	C 66 DGT
Dimensioni (BxHxP) Dimension (LxHxP) Medidas (BxHxP)	600x828x620 mm	600x1.325x620 mm	650x1.482x750 mm	716x1.441x750 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	67 Kg - 73 Kg	83 Kg - 89 Kg	106 Kg - 114 Kg	120 Kg - 128 kg
Dimensioni cesto Dimension panier Medidas del cesto	500x500 mm	500x500 mm	550x550 mm 550x610 mm Griglia/grille/parrilla	500x500 mm
Durata cicli - Durée cycles - Duración de los ciclos	60" - 120" - 18" + 8'	60" - 120" - 18" + 8'	60" - 120" - 18" + 8'	60" - 120" - 18" + 8'
Tensione alimentazione Alimentation électrique Tensión de alimentación	115V/3/60Hz 400V/3/ 50-60Hz 440V/3/60Hz	115V 60Hz	115V 60 Hz 400V/3/ 50-60Hz 440V/3/60Hz	440V/3/60Hz 400V/3/ 50-60Hz
Potenza massima assorbita Puissance maximale absorbée Potencia máxima absorbida	6.4 kW	7.1 kW	9.8kW	9.8 kW
Potenza pompa - Puissance pompe - Potencia de la bomba	0.38 kW	1 kW	11.5 kW	1.5 kW
Potenza resistenza boiler Puissance résistance surchauffeur Potencia de la resistencia de la caldera	6.1 kW	6.1 kW	8.3 kW	8.3 kW
Potenza resistenza vasca - Puissance résistance cuve - Potencia de la resistencia de la cuba	2 kW	3 kW	3 kW	5.2 kW
Consumo acqua - Consommation eau - Consumo de agua	3 l	3 l	3 l	3 l
Temperatura alimentazione acqua Température alimentation eau Temperatura de alimentación del agua	55 ÷ 60 °C	55 ÷ 60 °C	55 ÷ 60 °C	15 ÷ 60 °C
Cestelli in dotazione Paniers fournis Cestos incluidos	Nr. 4 1 x cod. FAA001 + 1 x cod. FAA007 + 2 x cod. 00206721	Nr. 4 1 x cod. FAA001 + 1 x cod. FAA007 + 2 x cod. 00206721	Nr. 1+1+1 1 x cod. 00007140 + 1 x cod. 00049550 + 1 x cod. 00007060	Nr. 4 1 x cod. FAA001 + 1 x cod. FAA007 + 2 x cod. 00206721

ACCESSORI OPZIONALI - ACCESSOIRES EN OPTION - ACCESORIOS OPCIONALES

DAA202	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe (D 45 DGT)	153,00 €
DAA205	Pompa scarico - Pompe de vidange - Bomba de desagüe (D 85 DGT, C 66 DGT)	188,00 €
DAA017	Pompa risciacquo - Pompe de rinçage - Bomba de aclarado (D 45 DGT)	290,00 €
DAA018	Pompa risciacquo - Pompe de rinçage - Bomba de aclarado (D 85 DGT, C 66 DGT)	290,00 €
	Piedini fissaggio - pieds de fixation - pies de fijación (D 45 DGT) - nr. 4 x 00001010	136,00 €
	Piedini fissaggio - pieds de fixation - pies de fijación (C 66 DGT, D 120 P DGT, LP 61) - nr. 4 x 00091372	136,00 €
	Potenza resistenza boiler 8.3 kW (400V) - Surchauffeur renforcé 8.3 kW (400V) - Potencia de la resistencia del boiler 8,3 kW (400V) (D 45 DGT, D 85 DGT)	147,00 €
	Potenza resistenza boiler 9.8 kW (400V) - Surchauffeur renforcé 9.8 kW (400V) - Potencia de la resistencia del boiler 9.8 kW (400V) (D 45 DGT, D 85 DGT, C 66 DGT)	147,00 €
DAA0080 (12 l)	Addolcitore esterno - Adoucisseur externe - Descalcificador externo	197,00 €
DAA0081 (8 l)	Addolcitore esterno - Adoucisseur externe - Descalcificador externo	166,00 €
	Suppl. resistenza boiler Incoloy 825 6.1 kW - Suppl. résistance Incoloy 825 6.1 kW - Supl. resistencia Incoloy 825 6.1 kW	176,00 €

Verificare la fattibilità per il montaggio degli accessori sulla macchina • Pour le montage de divers accessoires sur la même machine il faut d'abord vérifier la faisabilité • Comprobar si es factible el montaje de los accesorios en la máquina.

*Di serie sui modelli con alimentazione 400V 3 50/60Hz - Standard dans le modèles avec tension d'alimentation 400V 3 50/60Hz - Estándar en modelos con fuente de alimentación de 400 V 3 50/60 Hz





COMPLEMENTI & ACCESSORI

ACCESSORI E TAVOLI - ACCESSOIRES ET TABLES - ACCESORIOS Y MESAS



- Tavolo prelavaggio con vasca 400x500x200 mm, foro sbarazzo con guarnizione, paraspruzzi e ripiano inferiore
- Table de pré-lavage, avec cuve, trou vide déchets, dossier et étagère en inox
- Mesa de prelavado con cuba de 400x500x200 mm, agujero de desbarace con junta, cortinas antisalpicadura y superficie inferior

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAA220	L = 1.200 mm con sbarazzo - avec trou vide déchets - agujero de desbarace	C - CE	1.235,00 €
DAA221	L = 1.500 mm con sbarazzo - avec trou vide déchets - agujero de desbarace	C - CE	1.740,00 €
DAA222	L = 1.800 mm con sbarazzo - avec trou vide déchets - agujero de desbarace	C - CE	2.016,00 €
DAA223	L = 1.200 mm senza sbarazzo - sans trou vide déchets - sin agujero de desbarace	C - CE	1.483,00 €
DAA224	L = 1.500 mm senza sbarazzo - sans trou vide déchets - sin agujero de desbarace	C - CE	2.088,00 €
DAA225	L = 1.800 mm senza sbarazzo - sans trou vide déchets - sin agujero de desbarace	C - CE	2.420,00 €
	L = 645 mm con doppio aggancio - avec crochet double - doble gancho		A richiesta - Sur demande Bajo pedido



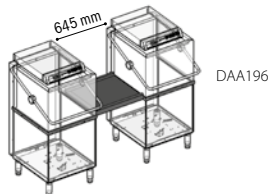
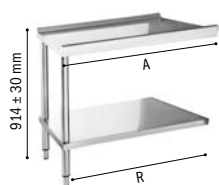
- Doccione snodato a molla
- Douchette fixe
- Alcachofa articulada de resorte

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAA055		C - CE	429,00 €



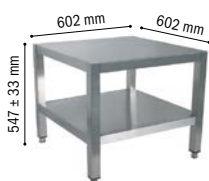
- Carrello porta-rifiuti in acciaio inox, con ruote
- Poubelle en inox sur roues
- Carro para desechos en acero inox, con ruedas

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAA060	60 lt - Ø 400 mm	372,00 €



- Tavolo con ripiano
- Table avec étagère en inox
- Mesa con superficie inferior

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAA190	L = 645 mm	C - CE	377,00 €
DAA191	L = 1.200 mm	C - CE	568,00 €
	L = 1.200 mm predisposto per D 45 DGT/D 45 VE - préparé pour D 45 DGT/D 45 VE - preparado para D 45 DGT/D 45 VE		A richiesta - Sur demande Bajo pedido
DAA196	L = 645 mm		556,00 €



- Rialzo con ripiano per lavastoviglie, in acciaio inox
- Base inox avec étagère
- Alza con superficie para lavavajillas, en acero inox

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAA067	(BxHxP) 600 x 550 x 600 mm	D 36 DGT - D 45 DGT - D 45 VE - BE 50 - BE 50 VE	312,00 €

TRATTAMENTO ACQUE - TRAITEMENT DE L'EAU - TRATAMIENTO DE AGUA

CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAA0080	Addolcitore - Adoucisseur - Descalcificador 12 l		197,00 €
DAA0081	Addolcitore - Adoucisseur - Descalcificador 8 l		166,00 €
DAA0083*	Impianto osmosi + starter kit (180 l/h) Système d'osmose + kit de démarrage (180 l/h) Sistema de ósmosis + kit de inicio (180 l/h) (esterno - externe - externo)	BD 47 VE BA Hygiene Plus	3.020,00 €

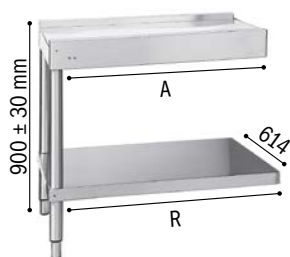
* Previa verifica durezza dell'acqua. Nel caso in cui il valore fosse superiore ai 12-15f, è consigliata l'installazione di un addolcitore per garantire migliori prestazioni e una maggiore durata dell'impianto.
Après avoir vérifié la dureté de l'eau. Dans le cas où la valeur est supérieure à 12-15f, l'installation d'un adoucisseur est recommandée pour assurer de meilleures performances et une durée de vie plus longue du système.
Después de comprobar la dureza del agua. En el caso de que el valor sea superior a 12-15f, se recomienda la instalación de un descalcificador para asegurar un mejor rendimiento y una mayor vida útil del sistema.

LAVASTOVIGLIE AUTOMATICHE - LAVE-VAISSELLE AUTOMATIQUES - LAVAVAJILLAS AUTOMÁTICOS

ACCESSORI - ACCESSOIRES - ACCESORIOS

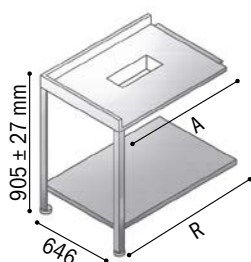
CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAB 392	ETS 16 - ETR	Dosatore detersivo peristaltico PR 4 230V - Doseur péristaltique de produit lessiviel PR 4 230V - Dispensador de detergente peristáltico PR 4 230V	298,00 €
DAB 393	ETE - ETR M - ENR	Dosatore detersivo peristaltico PR 4 24V - Doseur péristaltique de produit lessiviel PR 4 24V - Dispensador de detergente peristáltico PR 4 24V	298,00 €
DAB 394	ETS 16 - ETR	Dosatore brillantante peristaltico PR 1 230V - Doseur peristaltique de produit de rinçage PR 1 230V - Dosificador de abrillantador peristáltico PR 1 230V	298,00 €
DAB 395	ETE - ETR M - ENR	Dosatore brillantante peristaltico PR 1 24V - Doseur peristaltique de produit de rinçage PR 1 24V - Dosificador de abrillantador peristáltico PR 1 24V	298,00 €
PAP	ETE - ETR - ENR	Pompa aumento pressione di risciacquo - Pompe pour augmentation de la pression de rinçage - Bomba de aumento de presión de enjuague	707,00 €
RB 29	ETE - ETR 227 - ENR 3200 - ENR 4200 - ENR 5200	Riscaldamento elettrico supplementare boiler 29,4 kW complessivi (1 resistenza) - Chauffage électrique supp. surchauffeur avec puissance tot. de 29,4 kW (1 élément chauffant) - Calentamiento eléctrico suplementario del boiler de 29,4 kW en total (1 resistencia)	385,00 €
RB29S	ETS 16	Supplemento per riscaldamento elettrico 29,4 kW boiler AISI 316 (solo resistenze) - Chauffage électrique de 29,4 kW pour surchauffeur AISI 316 (seulement élément chauffants) - Suplemento para calentamiento eléctrico 29,4 kW boiler AISI 316 (solo resistencias)	515,00 €
BSE	ETE - ETR - ENR	Boiler supplementare (19,6 kW) in AISI 304 - Surchauffeur supplémentaire (19,6 kW) en AISI 304 - Boiler adicional (19,6 kW) en AISI 304	1.208,00 €
BSE	ENR	Boiler supplementare (29,4 kW) in acciaio AISI 316 - Surchauffeur supplémentaire (29,4 kW) en AISI 316 - Boiler adicional en AISI 316 (29,4 kW)	1.704,00 €
TBUS	ETE - ETR M - ENR	Controllo e monitoraggio temperatura tramite MODBUS - Contrôle et suivi de la température à travers l'interface MODBUS - Control y monitorización de las temperaturas mediante MODBUS	
		Vasca lavaggio - Cuve - Cuba	333,00 € cad/chaque/cada
		Boiler - Surchauffeur - Boiler	333,00 €
		Asciugature - Séchage - Secado	515,00 €
BREAK TANK	ETE - ETR - ENR	Dispositivo antireflusso - Dispositif anti-reflux - Dispositivo antirreflujo	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	ETR - ETR M - ENR	Bracci laterali (modulo lavaggio) - Bras latéraux (lavage) - Brazos laterales (lavado)	515,00 €
	ETS - ETE - ETR - ETR M - ENR	Supplemento resistenza in Incoloy - Supplément pour résistance en Incoloy 825 - Suplemento para la resistencia Incoloy 825	51,00 € cad/chaque/cada
		Supplemento pompe lavaggio 3 kW - Supplément pompes de lavage 3 kW - Suplemento bomba 3 kW	A richiesta - Sur demande Bajo pedido
	ENR	Supplementi pompe lavaggio 4 kW - Supplément pompe de lavage 4 kW - Suplemento bomba de lavado 4 kW	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

TAVOLI INGRESSO E USCITA - TABLES ENTRÉE ET SORTIE - MESAS DE ENTRADA Y SALIDA



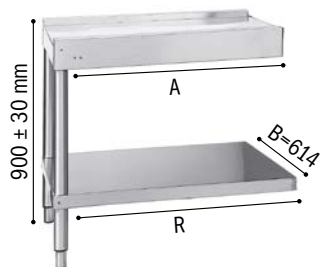
- Tavolo ingresso con ripiano inferiore (aggancio macchina)
- Table d'entrée avec étagère basse (accrochage machine)
- Mesa de entrada con superficie inferior de apoyo (enganche maquina)

CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	R	PREZZO • PRIX • PRECIOS
M01000	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M	550 mm	682 mm	629,00 €
M02000	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M	1.000 mm	1.132 mm	949,00 €
M03000	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M	1.500 mm	1.632 mm	1.188,00 €



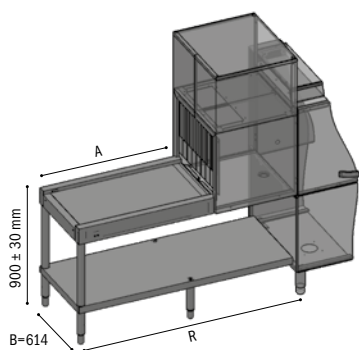
- Tavolo ingresso per caricamento ad angolo
- Chargeur d'angle
- Mesa de entrada para carga en ángulo

CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	R	PREZZO • PRIX • PRECIOS
M07000 DX	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M carico destro	612 mm	746 mm	1.780,00 €
M08000 SX	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M carico sinistro	612 mm	746 mm	1.780,00 €



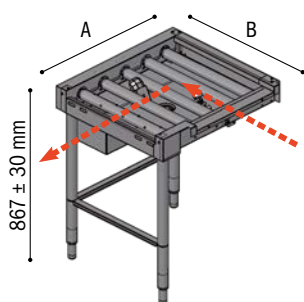
- Tavolo uscita con fine corsa e ripiano inferiore (aggancio macchina)
- Table de sortie avec étagère basse et micro fin de course (accrochage machine)
- Mesa de salida con fin de carrera y superficie inferior (enganche maquina)

CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	R	PREZZO • PRIX • PRECIOS
M04000	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M	550 mm	682 mm	701,00 €
M05000	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M	1.000 mm	1.132 mm	1.076,00 €
M06000	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M	1.500 mm	1.632 mm	1.323,00 €



- Tavolo uscita per asciugatura (mod. IA 60 R - IA 85 R) con ripiano inferiore e fine corsa
- Table de sortie pour tunnel de séchage (mod. IA 60 R - IA 85 R) avec étagère basse et micro fin de course
- Mesa de salida para secado (mod. IA 60 R - IA 85 R) con superficie inferior y fin de carrera

CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	R	PREZZO • PRIX • PRECIOS
M00002	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M - IA60	1.000 mm	1.582 mm	1.076,00 €
M00003	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M - IA60	1.500 mm	2.082 mm	1.186,00 €
M00005	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M - IA85	1.000 mm	1.832 mm	1.110,00 €
M00006	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M - IA85	1.500 mm	2.332 mm	1.221,00 €



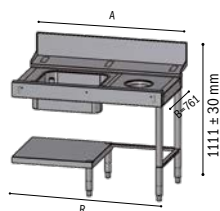
- Tavolo uscita motorizzato scaricamento ad angolo - motore 0,18 kW
- Table de sortie d'angle mécanisée. Moteur 0,18 kW
- Mesa de salida motorizada con vaciado en ángulo - motor 0,18 kW

CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	B	A	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAB230 DX	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M carico destro	700 mm	765 mm	4.796,00 €
DAB231 SX	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M carico sinistro	700 mm	765 mm	4.796,00 €



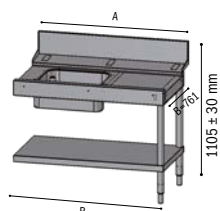
- Mensola di raccordo con lavello e paraspruzzi - aggancio per lavastoviglie
- Table de raccordement avec bac et dosseret - Pour accrochage au lavevaisselle
- Repisa de unión con lavabo y cortinas antisalpicadura - enganche para lavavajillas

CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	B	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAB111	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M	700 mm	761 mm	980,00 €



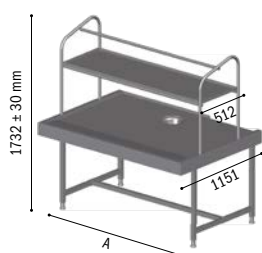
- **Tavolo di prelavaggio, vasca 500x400x200 mm, foro di sbarazzo con guarnizione, paraspruzzi e ripiano inferiore**
- Table de pré lavage, cuve 500x400x200 mm, trou vide-déchets avec joint, dossier et étagère inférieur
- Mesa de prelavado, cuba de 500x400x200 mm, agujero de desbarace con junta, cortinas antisalpicadura y superficie inferior

CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	R	PREZZO • PRIX • PRECIOS
M00030	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M aggancio macchina - accrochage machine - enganche maquina	1.200 mm	1.332 mm	1.828,00 €
M00040	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M aggancio macchina - accrochage machine - enganche maquina	1.500 mm	1.632 mm	2.143,00 €
M00050	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M aggancio macchina - accrochage machine - enganche maquina	1.800 mm	1.932 mm	2.395,00 €
M00300	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M aggancio tavolo - couplage de table - acoplamiento de mesa	1.200 mm	1.200 mm	1.828,00 €
M00400	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M aggancio tavolo - couplage de table - acoplamiento de mesa	1.500 mm	1.500 mm	2.143,00 €
M00500	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M aggancio tavolo - couplage de table - acoplamiento de mesa	1.800 mm	1.800 mm	2.395,00 €



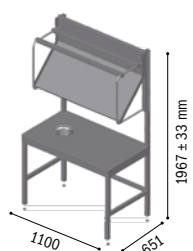
- **Tavolo di prelavaggio, vasca 500x400x200 mm, paraspruzzi e ripiano inferiore**
- Table de pré lavage, cuve 500x400x200 mm, dossier et étagère inférieur
- Mesa de prelavado, cuba de 500x400x200 mm, cortinas antisalpicadura y superficie inferior

CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	R	PREZZO • PRIX • PRECIOS
M00010	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M aggancio macchina - accrochage machine - enganche maquina	1.200 mm	1.332 mm	1.615,00 €
M00020	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M aggancio macchina - accrochage machine - enganche maquina	1.500 mm	1.632 mm	2.572,00 €
M00100	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M aggancio tavolo - couplage de table - acoplamiento de mesa	1.200 mm	1.200 mm	1.615,00 €
M00200	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M aggancio tavolo - couplage de table - acoplamiento de mesa	1.500 mm	1.500 mm	2.143,00 €



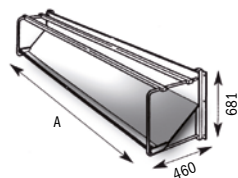
- **Tavolo cernita e sbarazzo con porta cestelli, foro di sbarazzo con guarnizione in gomma antiurto**
- Table de triage et dérochage vaisselle avec étagère de stockage paniers, trou vide ordures et joint en caoutchouc
- Mesa de clasificación y desbarace con portacestos, agujero de desbarace con junta de goma antichoque

CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAB384	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M - ENR	1.700 mm	3.460,00 €
DAB385	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M - ENR	2.200 mm	3.960,00 €



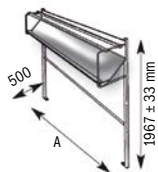
- **Tavolo cernita e sbarazzo con porta cestelli, foro di sbarazzo con guarnizione in gomma antiurto**
- Table de triage et dérochage vaisselle avec étagère de stockage paniers, avec trou vide ordures et joint en caoutchouc
- Mesa de clasificación y desbarace con portacestos, agujero de desbarace con junta de goma antichoque

CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAB360	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M - ENR	1.100 mm	1.847,00 €



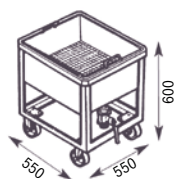
- Porta cestelli a parete
- Etagère de stockage paniers à fixation murale
- Portacestos de pared

CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAB130	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M - ENR	1.100 mm	873,00 €
DAB131	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M - ENR	1.600 mm	1.025,00 €
DAB132	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M - ENR	2.100 mm	1.224,00 €



- Porta cestelli a pavimento
- Etagère de stockage paniers à fixation sur pièment
- Portacestos de suelo

CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAB134	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M - ENR	1.100 mm	1.129,00 €
DAB135	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M - ENR	1.600 mm	1.316,00 €
DAB136	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M - ENR	2.100 mm	1.462,00 €

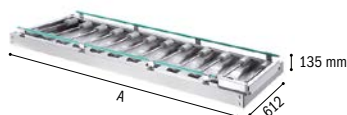


- Carrello portaposate con rubinetto di scarico e griglia cestello interna
- Bac mobile de trempage des couverts avec robinet de vidange et filtre interne
- Carro para cubertería con grifo de vaciado y rejilla interna

CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAB380	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M - ENR	550 mm	1.045,00 €

LAVASTOVIGLIE AUTOMATICHE - LAVE-VAISSELLE AUTOMATIQUES - LAVAVAJILLAS AUTOMÁTICOS

RULLIERE - ROULEAUX - VÍAS DE RODILLOS



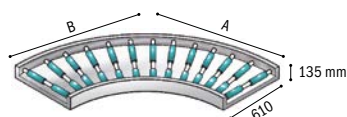
- Unità lineare a rulli folli con barriera di contenimento e vasca (senza gambe)
- Plan linéaire avec rouleaux libres, barrier de blocage et cuve (sans jambes)
- Unidad lineal de rodillos locos con barrera de contención y cuba (sin patas)

CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAB180	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M	1.000 mm	1.198,00 €
DAB190	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M	1.500 mm	1.563,00 €
DAB199	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M	600 mm	A richiesta - Sur demande - Bajo pedido
	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M	900 mm	A richiesta - Sur demande - Bajo pedido
	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M	1.200 mm	A richiesta - Sur demande - Bajo pedido
Supplemento per rullo in inox - Supplément pour rouleaux en inox - Suplemento por rodillo de acero inoxidable			A richiesta - Sur demande - Bajo pedido



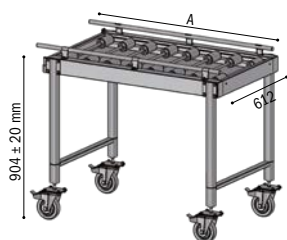
- Gambe inox da 40x40 mm, con piedini regolabili - per rulliere folli (cod. DAB180 - DAB190 - DAB210)
- Jambes de support en tubolaire inox 40x40mm avec pieds réglables
- Patas inox de 40x40 mm, con pies regulables - para vías de rodillos locos

CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAB225	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M	---	226,00 €



- Curva a 90° a rulli folli con barriera di contenimento e vasca (senza gambe)
- Courbe 90° avec rouleaux libres, barrier de blocage et cuve (sans jambes)
- Curva a 90° de rodillos locos con barrera de contención y cuba (sin patas)

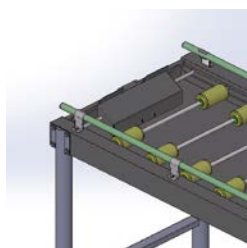
CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	B	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAB210	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M	1.250 mm	1.250 mm	1.992,00 €
Supplemento per rullo in inox - Supplément pour rouleaux en inox - Suplemento por rodillo de acero inoxidable				A richiesta - Sur demande - Bajo pedido



- Unità lineare a rulli folli con 4 ruote e cerniera d'aggancio
- Plan linéaire avec 4 rouleaux libres avec roués et charnière d'accrochage
- Unidad lineal de rodillos locos con 4 ruedas y bisagra de enganche

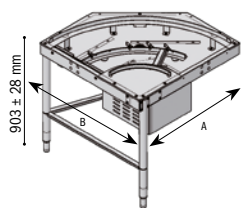
CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAB181	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M	1.000 mm	1.936,00 €
DAB194	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M	1.500 mm	2.317,00 €

Consigliato abbinamento con DAB220 - DAB222 • Combinaison recommandée avec DAB220 - DAB222 • Combinación recomendada con DAB220 - DAB222



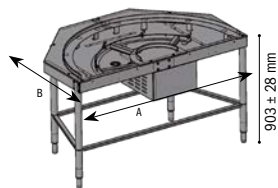
- Fine corsa per rulliere (cod. DAB180 - DAB190 - DAB210)
- Micro fin de course pour tables à rouleaux
- Fin de carrera para vías de rodillos

CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAB174	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M	---	134,00 €



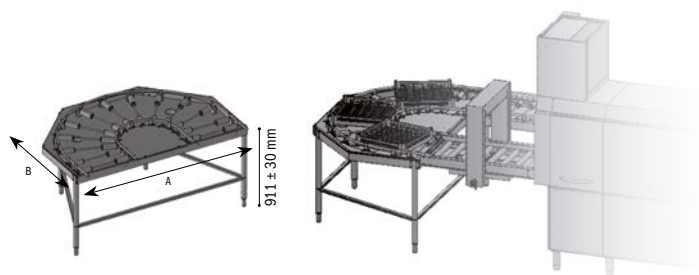
- Curva motorizzata a 90° con barriera di contenimento e gambe - motore 0,18 kW
- Virage mécanisé à 90° avec barrière de blocage et jambes - Moteur 0,18 kW
- Curva motorizada a 90° con barrera de contención y patas - motor 0,18 kW

CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	B	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAB214	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M uscita carico destra - charge sortie droite - salida carga derecha	924 mm	924 mm	4.286,00 €
DAB215	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M uscita carico sinistra - charge sortie gauche - salida carga izquierda	924 mm	924 mm	4.286,00 €
DAB216	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M ingresso carico destra - entrée de charge droite - entrada de carga derecha	924 mm	924 mm	4.286,00 €
DAB217	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M ingresso carico sinistra - entrée de charge gauche - entrada de carga izquierda	924 mm	924 mm	4.286,00 €



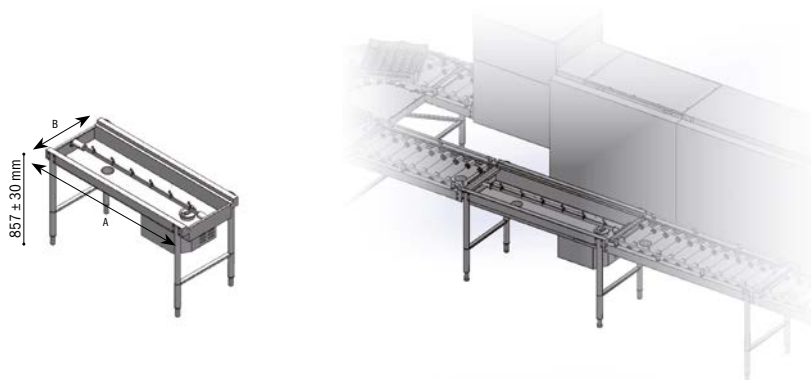
- Curva motorizzata a 180° con barriera di contenimento e gambe - motore 0,18 kW
- Virage mécanisé à 180° avec barrière de blocage et jambes - Moteur 0,18 kW
- Curva motorizada a 180° con barrera de contención y patas - motor 0,18 kW

CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	B	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAB220	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M carico sinistro e scarico a destra - charge gauche et décharge à droit - carga izquierda y descarga a la derecha	1.505 mm	924 mm	5.709,00 €
DAB222	ETS 16 - ETE - ETR - ETR M carico destro e scarico a sinistra - charge droit et décharge à gauche - carga derecho y descarga izquierda	1.505 mm	924 mm	5.709,00 €



- Curva a rulli a 180° con barriera di contenimento e gambe
- Virage à 180° avec barrière de blocage et jambes
- Curva a 180° con barrera de contención y patas

CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	B	PREZZO • PRIX • PRECIOS
DAB209	ETE - ETR - ETR M	1.855 mm	1.178 mm	4.193,00 €




- Tavolo motorizzato con gambe
- Table motorisée avec jambes
- Mesa motorizada con patas

CODICE • CODE • CÓDIGO	COMPATIBILE • COMPATIBLE • COMPATIBLE	A	B	PREZZO • PRIX • PRECIOS
M00750	ETE – ETR – ETR M	1.500 mm	637 mm	A richiesta - Sur demande Bajo pedido

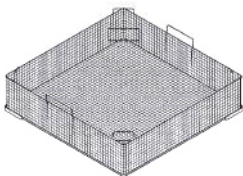



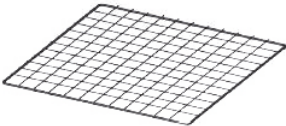
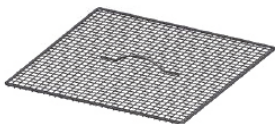


MODELLI BE/BD - MODÈLES BE/BD - MODELOS BE/BD

CESTELLI - PANIERS - CESTAS

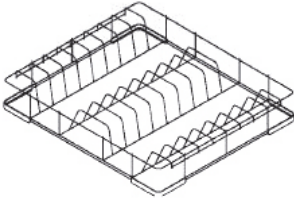




	CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	MODELLO • MODÈLE • MODELO	DIMENSIONI • DIMENSION • MEDIDAS	PREZZO • PRIX • PRECIOS
	00206701	Cesto generico Panier Cesta	BE 35	350x350 mm	46,00 €
	00206702	Cesto generico Panier Cesta	BD 46 DGT BE 40	400x400 mm	48,00 €

	CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	MODELLO • MODÈLE • MODELO	DIMENSIONI • DIMENSION • MEDIDAS	PREZZO • PRIX • PRECIOS
15	00206717	Cesto generico Panier Cesta	BD 46 DGT BE 40	400x400 mm	70,00 €
	00206721	Inserto posate Godet à cuillères Inserto para cubiertos			9,00 €
	00206703	Cesto generico Panier Cesta	BE 35	Ø 330 mm	67,00 €
	00206704	Cesto generico Panier Cesta	BE 40 BD 46 DGT	Ø 400 mm	67,00 €
	00206646	Piani appoggio inox Grille de support inox Tapas de acero inoxidable S/S	BE 35		62,00 €
	00206651	Piani appoggio inox Grille de support inox Tapas de acero inoxidable S/S	BD 46 DGT BE 40		64,00 €
12	00206751	Inserto piattini Support soustasses Elemento para platillos			19,00 €
	00206719	Cesto fondo inclinato Panier à fond inclinè Cesta con fondo inclinado	BD 46 DGT BE 40	400x400 mm	70,00 €
11	00206754	Inserto calici e flute Support verres à pied-flut Elemento para copas y copas flauta	BD 46 DGT		24,00 €
16	00006920	Cesto piattini Panier à soustasses Cesto para platillos	BE 50 BE 50 T BE 50 VE	500x500 mm	101,00 €
16	00007020	Cesto piatti Panier pour assiettes Cesta de platos	BE 50 BE 50 T BE 50 VE	500x500 mm	92,00 €

	CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	MODELLO • MODÈLE • MODELO	DIMENSIONI • DIMENSION • MEDIDAS	PREZZO • PRIX • PRECIOS
	00007120	Cesto bicchieri Panier à verres Cesta para gafas	BE 50 BE 50 T BE 50 VE	500x500 mm	95,00 €
	FAA040	Cesto bicchieri Panier à verres Cesta para gafas	D 45 DGT D 85 DGT CE 24 CE 24 F VE C 44 DGT C 66 DGT	500x500 mm	70,00 €
	FAA041	Cesto piatti Panier pour assiettes Cesta de platos	D 45 DGT D 85 DGT CE 24 CE 24 F VE C 44 DGT C 66 DGT	500x500 mm	70,00 €
 12 fondi / Assiette creuse / Platos hondos 18 piani / Assiette plate / Platos llanos					
	00014940	Griglia piano appoggio inox Grille de support inox Tapas de acero inoxidable S/S	D 45 DGT D 85 DGT CE 24 CE 24 F VE C 44 DGT C 66 DGT	500x500 mm	96,00 €
	00007210	Coperchio inox Couvercle inox Cubierta de acero inoxidable S/S	D 45 DGT D 85 DGT CE 24 CE 24 F VE C 44 DGT C 66 DGT	500x500 mm	88,00 €

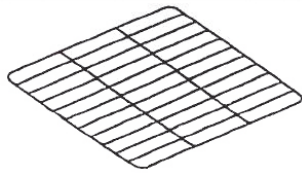
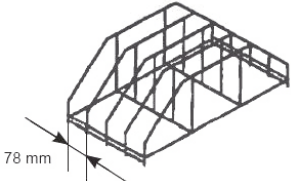
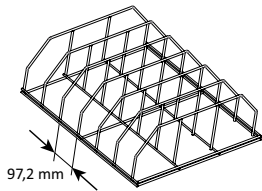

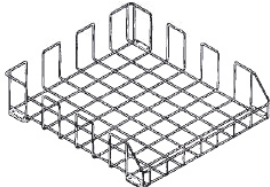
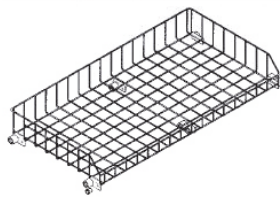
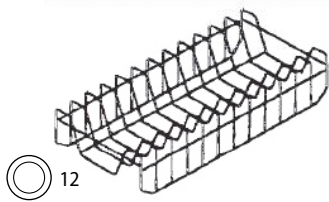
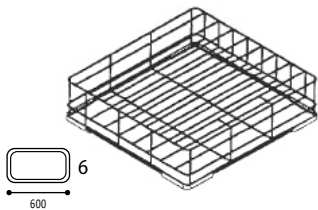
MODELLI D/C - MODÈLES D/C - MODELOS D/C

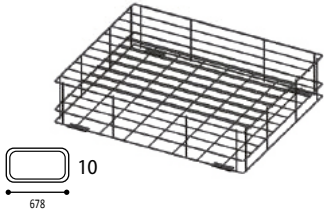
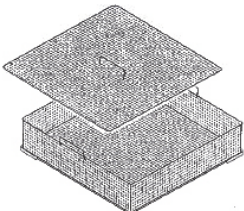

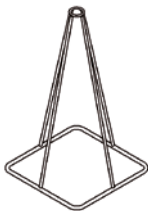
CESTELLI - PANIERS - CESTAS

	CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	MODELLO • MODÈLE • MODELO	DIMENSIONI • DIMENSION • MEDIDAS	PREZZO • PRIX • PRECIOS
	00007020	Cesto piatti Panier pour assiettes Cesta de platos	 16 D 45 DGT	500x500 mm	92,00 €
	00007040	Cesto piatti Panier pour assiettes Cesta de platos	 22 D 85 DGT CE 24 - F VE C 44 DGT C 66 DGT	500x500 mm	92,00 €
	00007060	Cesto piatti Panier pour assiettes Cesta de platos	 26 D 120 P DGT	550x550 mm	105,00 €
	FAA040	Cesto bicchieri Panier à verres Cesta para gafas	D 45 DGT D 85 DGT CE 24 - CE 24 F VE C44 DGT C66 DGT	500x500 mm	70,00 €

	CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	MODELLO • MODELE • MODELO	DIMENSIONI • DIMENSION • MEDIDAS	PREZZO • PRIX • PRECIOS
	FAA041	Cesto piatti Panier pour assiettes Cesta de platos	BE 50 BE 50 T BE 50 VE D 45 DGT D 85 DGT CE 24 - CE 24 F VE C44 DGT C66 DGT	500x500 mm	70,00 €
12 fondi / Assiette creuse / Platos hondos 18 piani / Assiette plate / Platos llanos					
	FAA031	Cesto piatti pizza Panier pour assiettes pizza Cesta para platos de pizza	D 45 DGT D 85 DGT CE 24 - CE 24 F VE C 44 DGT C 66 DGT	500x500 mm	140,00 €
14					
	00006920	Cesto piattini Panier à soustasses Cesto para platillos	16 D 45 DGT D 85 DGT CE 24 - CE 24 F VE C 44 DGT C 66 DGT	500x500 mm	101,00 €
	00006940	Cesto piattini Panier à soustasses Cesto para platillos	26 D 120 P DGT	550x550 mm	123,00 €
	00007720	Cesto vassoio/teglie Panier pour plateaux/plants à rôti Cesto para bandejas/bandejas de horno	D 120 P DGT - LP 61	615x550 mm	163,00 €
6 600					
	00206751	Inserto piattini Support soustasses Elemento para platillos			19,00 €
12					
	00007120	Cesto bicchieri Panier à verres Cesta para gafas	D 45 DGT D 85 DGT CE 24 - CE 24 F VE C 44 DGT C 66 DGT	500x500 mm	95,00 €
	00007140	Cesto bicchieri Panier à verres Cesta para gafas	D 120 P DGT	550x550 mm	105,00 €
	00206721	Cesto posate Godet à couverts Cesta para cubiertos			9,00 €
	00007210	Coperchio Couvercle Cubierta	D 45 DGT D 85 DGT CE 24 - CE 24 F VE C 44 DGT C 66 DGT	500x500 mm	88,00 €
	00014940	Griglia piano appoggio inox Grille de support inox Tapas de acero inoxidable S/S	D 45 DGT D 85 DGT CE 24 - CE 24 F VE C 44 DGT C 66 DGT	500x500 mm	96,00 €

CESTELLI - PANIERS - CESTAS

	CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	MODELLO • MODÈLE • MODELO	DIMENSIONI • DIMENSION • MEDIDAS	PREZZO • PRIX • PRECIOS
	00049550	Griglia piano appoggio inox Grille de support inox Tapas de acero inoxidable S/S	D 120 P DGT LP 61 H - VE	610x550 mm	98,00 €
	00067069	Piani appoggio inox Grille de support inox Tapas de acero inoxidable S/S	LP 61 H - VE	667x550 mm	117,00 €
	00059360	Inserto inox 4 teglie Châssis en inox pour 4 plants à rôti Elemento inox 4 bandejas	D 120 P DGT LP 61 H - VE LP 70 - VE LP 130 - VE	600x355 mm	194,00 €
	00065850	Inserto inox 6 teglie Châssis en inox pour 6 plants à rôti Elemento inox 6 bandejas	LP 61 H - VE LP 70 - VE LP 130 - VE	600x675 mm	563,00 €
	00065845	Inserto inox per 7 teglie per gastronomia Insert inox pour 7 casier gastronomie Elemento bandejas inox para 7 gastronomía	LP 61 - VE LP 61 H - VE LP 70 - VE LP 130 - LP 130 VE	638x392 mm	208,00 €
	00067029	Cesto base inox Panier en acier Cesto base inox	LP 61 H - VE	690x550 mm	308,00 €
	00065331	Cesto base inox Panier en acier Cesto base inox	LP 70 - VE	700x700 mm	343,00 €
	00065840	Cesto base inox con ruote Panier en acier avec roues Cesto base inox con ruedas	LP 130 - VE	1.385x700 mm	371,00 €
	00059300	Cesto piatti Panier pour assiettes Cesta de platos	D 120 P DGT LP 61 H - VE LP 70 - VE LP 130 - VE	625x250 mm	107,00 €
	00007720	Cesto vassoio/teglie Panier pour plateaux/plants à rôti Cesto para bandejas/bandejas de horno	D 120 P DGT LP 61 H - VE LP 130 - VE	615x550 mm	163,00 €

	CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	MODELLO • MODÈLE • MODELO	DIMENSIONI • DIMENSION • MEDIDAS	PREZZO • PRIX • PRECIOS
	00067024	Cesto inox teglie pasticceria Châssis en acier inox pour plats à rôti Cesto inox bandejas de pastelería	LP 61 H - VE LP 70 - VE LP 130 - VE	690x550 mm	325,00 €
	00065557	Cesto inox con coperchio Panier inox avec couvercle Cesto inox con tapa	D 120 P DGT LP 61 H - VE LP 70 - VE LP 130 - VE	620x550 mm	341,00 €
	00059330	Cesto generico Panier Cesta	D 120 P DGT LP 61 H - VE LP 70 - VE LP 130 - VE	610x245x120 mm	139,00 €
	00065311	Inserto per imbuto pasticceria Insert à entonnoir à pâtisserie Elemento para embudos de pastelería		225x620 mm	62,00 €

CESTI GENERICI - PANIERS GÉNÉRIQUES - CESTOS GENÉRICOS

PIATTI - ASSIETTES - PLATOS

	CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	SPECIFICHE • SPÉCIFICATIONS • ESPECIFICACIONES	DIMENSIONI • DIMENSION • MEDIDAS	PREZZO • PRIX • PRECIOS
	FAA041	Cesto piatti Panier pour assiettes Cesta de platos	12 fondi / Assiette creuse / Platos hondos 18 piani / Assiette plate / Platos llanos	500x500 mm	70,00 €
	FAA023	Calottine copripiatto Clochen Tapaplatos	8	500x500 mm	228,00 €
	FAA031	Cesto piatti pizza Panier pour assiettes pizza Cesta para platos de pizza	14 Ø 320 mm	500x500 mm	140,00 €





CESTI GENERICI - PANIERS GÉNÉRIQUES - CESTOS GENÉRICOS

VASSOI - PLATEAUX - BANDEJAS













	CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	SPECIFICHE • SPÉCIFICATIONS • ESPECIFICACIONES	DIMENSIONI • DIMENSION • MEDIDAS	PREZZO • PRIX • PRECIOS
	FAA022	Cesto vassoio Panier pour plateaux Cesto para bandejas	7	500x500 mm	92,00 €
	FAA028	Cesto vassoio Panier pour plateaux Cesto para bandejas	10	500x500 mm	164,00 €
	FAA037	Cesto vassoio termici Panier pour plateaux thermiques Cesta de bandejas térmicas	5	500x500 mm	195,00 €

CESTI GENERICI - PANIERS GÉNÉRIQUES - CESTOS GENÉRICOS







POSATE - COUTELLERIE - CUBERTERÍA

	CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	SPECIFICHE • SPÉCIFICATIONS • ESPECIFICACIONES	DIMENSIONI • DIMENSION • MEDIDAS	PREZZO • PRIX • PRECIOS
	FAA021	Posate Coutellerie Cubiertos	60/80	500x500 mm	92,00 €
	FAA024	Posate Coutellerie Cubiertos	240	500x500 mm	228,00 €
	FAA027	Contentitore posate Godet à couverts Contenedor de cubertería		500x250 mm	67,00 €
	FAA033	Contentitore posate Godet à couverts Contenedor de cubertería		500x250 mm	55,00 €



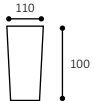


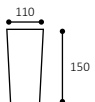


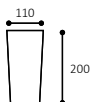


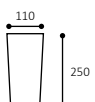
OGGETTI VARI - DIVERS OBJETS - DIFERENTES OBJETOS


	CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	SPECIFICHE • SPÉCIFICATIONS • ESPECIFICACIONES	DIMENSIONI • DIMENSION • MEDIDAS	PREZZO • PRIX • PRECIOS
 	FAA040		H 75 mm max	500x500 mm	70,00 €
 	FAA002		H 100 mm max	500x500 mm	92,00 €
 	FAA003		H 150 mm max	500x500 mm	116,00 €
 	FAA004		H 200 mm max	500x500 mm	146,00 €
 	FAA005		H 250 mm max	500x500 mm	171,00 €
	FAA032	Cestello base Panier Cesta		500x250 mm	51,00 €
 	FAA038	Cesto fondo inclinato Panier à fond incliné Cesta con fondo inclinado	30 calici / calices / cálices	500x500 mm	180,00 €


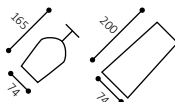

CESTI GENERICI - PANIERS GÉNÉRIQUES - CESTOS GENÉRICOS
TAZZE - TASSES - TAZAS

	CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	SPECIFICHE • SPÉCIFICATIONS • ESPECIFICACIONES	DIMENSIONI • DIMENSION • MEDIDAS	PREZZO • PRIX • PRECIOS
  20	FAA025		20 80x80 mm	500x500 mm	164,00 €
  36	FAA026		36 65x60 mm	500x500 mm	171,00 €
  16	FAA029		16 80x80 mm	500x500 mm	92,00 €

CESTI GENERICI - PANIERS GÉNÉRIQUES - CESTOS GENÉRICOS
BICCHIERI - VERRES - GAFAS

	CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	SPECIFICHE • SPÉCIFICATIONS • ESPECIFICACIONES	DIMENSIONI • DIMENSION • MEDIDAS	PREZZO • PRIX • PRECIOS
	FAA029	 	H 110x65 mm H 100x110 mm	500x500 mm	92,00 €
	FAA009	 	H 115x110 mm H 150x110 mm	500x500 mm	116,00 €
	FAA010	 	H 165x110 mm H 200x110 mm	500x500 mm	146,00 €
	FAA011	 	H 215x110 mm H 250x110 mm	500x500 mm	156,00 €

	CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	SPECIFICHE • SPÉCIFICATIONS • ESPECIFICACIONES	DIMENSIONI • DIMENSION • MEDIDAS	PREZZO • PRIX • PRECIOS
	FAA012		H 65x85 mm H 100x85 mm	500x500 mm	116,00 €
	FAA013		H 115x85 mm H 150x85 mm	500x500 mm	131,00 €
	FAA014		H 215x85 mm H 200x85 mm	500x500 mm	164,00 €
	FAA015		H 115x110 mm H 150x110 mm	500x500 mm	180,00 €
	FAA016		H 165x110 mm H 200x110 mm	500x500 mm	116,00 €
	FAA017		H 215x110 mm H 250x110 mm	500x500 mm	140,00 €
	FAA018		H 65x85 mm H 100x85 mm	500x500 mm	164,00 €
	FAA019		H 115x85 mm H 150x85 mm	500x500 mm	195,00 €
	FAA034	Cesto fondo inclinato Panier à fond incliné Cesta con fondo inclinado 	H 65x74 mm H 100x74 mm	500x500 mm	177,00 €
	FAA035	Cesto fondo inclinato Panier à fond incliné Cesta con fondo inclinado 	H 115x74 mm H 200x74 mm	500x500 mm	171,00 €

	CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	SPECIFICHE • SPÉCIFICATIONS • ESPECIFICACIONES	DIMENSIONI • DIMENSION • MEDIDAS	PREZZO • PRIX • PRECIOS
	FAA039	Cesto fondo inclinato Panier à fond incliné Cesta con fondo inclinado 	H 165x74 mm H 200x74 mm	500x500 mm	200,00 €
	FAA050	Carrello portacestelli Chariot porte-paniers Carro de la cesta		500x500 mm	663,00 €

Le fotografie dei cestelli sono puramente a titolo esemplificativo.
 Les photographies des paniers sont fournies uniquement à titre d'exemple.
 Las fotografías de los cestos se dan únicamente a modo de ejemplo.

L'azienda si riserva il diritto di modificare i prezzi di listino dei cestelli a ricambio, in base alle proprie esigenze.
 La société se réserve le droit de modifier les prix de catalogue des paniers de rechange en fonction de ses exigences.
 La empresa se reserva el derecho de modificar los precios de catálogo de los cestos de recambio, según sus propias necesidades.

HS codes

Lavastoviglie - Lave-vaisselle - Lavavajillas 8422 1900

Ricambi lavastoviglie - Pièces de rechange lave-vaisselle - Recambios lavavajillas 8422 9010

CONDIZIONI GENERALI DI FORNITURA

Iva. A carico del committente.

Modalità ordine. Si accettano solo ordini scritti con indicato tassativamente il codice degli articoli. La conferma d'ordine deve essere resa e controfirmata; nulla ricevendo entro 3 gg. dall'invio della stessa, Elframo considererà l'ordine accettato. **Non si accettano ordini per importi inferiori a € 150,00.**

Consegna. Immediata per macchine in versione base disponibili a magazzino - 7 giorni per lavabicchieri e lavastoviglie a cesto fisso - 20 giorni per lavastoviglie automatiche e lavapentole - 3 giorni per ricambi disponibili a magazzino - 24 ore per urgenze (con prezzo extra da pagare). Elframo si riserva in ogni caso il diritto di consegnare in un tempo successivo, previa verifica disponibilità a magazzino.

Resa. La merce si intende venduta EXW (franco ns. fabbrica). L'azienda non risponde di inconvenienti dovuti a ritardi o disguidi del vettore. Al ricevimento materiale si raccomanda di verificare lo stato del packaging all'atto della consegna o entro le 24 ore max dalla ricezione. In caso di contestazione, comunicare tassativamente riserva scritta al vettore ed alla ns. azienda (solo in caso di porto franco).

Imballo. Imballo standard incluso nel prezzo. Imballi speciali a richiesta. Imballo traino e nastro +3%.

Garanzia. La garanzia decorre dalla data di fatturazione della merce da Elframo verso il rivenditore ed ha una validità pari a 24 mesi nel caso in cui il prodotto risulti integro e non modificato dal Rivenditore o da terzi. La garanzia si applica nel caso in cui il prodotto sia installato e/o utilizzato in maniera appropriata e in conformità a quanto indicato nel manuale d'uso e d'installazione del prodotto e secondo le specifiche tecniche relative al singolo prodotto. La garanzia si applica sulle parti e sui componenti che presentano difetti di fabbrica, mentre non si applica nell'eventualità di installazione non corretta, di utilizzo improprio del prodotto o di installazioni/interventi di assistenza non gestiti da tecnici qualificati e autorizzati da Elframo Spa. Le parti difettose sono sostituite, entro 60 giorni dalla segnalazione, con resa franco ns. fabbrica, previa autorizzazione tramite compilazione dell'apposito modulo e assegnazione del numero identificativo di reso (numero RMA) da riportarsi sul DDT di accompagnamento e sull'imballo della merce. La garanzia prevede la sostituzione del solo componente difettoso, escludendo ogni altra forma di indennizzo. Eventuali contestazioni non danno diritto alla sospensione del pagamento.

Installazione e collaudo. A carico del committente.

Pagamento. Secondo gli accordi contrattuali salvo per importi fino a € 200,00 scadenza 30gg.

Ritardato pagamento. In caso di ritardo pagamento, sarà applicato l'interesse scalare pari al "prime rate" maggiorato di 4 punti, con decorrenza dalla data di scadenza.

Frequenze e voltaggi speciali. Contattare la sede per fattibilità e preventivo.

La merce viene venduta con clausola "riserva di proprietà". Il mancato pagamento darà luogo ad automatica risoluzione del contratto.

Il presente listino implementa e sostituisce il precedente.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE FOURNITURE

T.V.A. À la charge du client.

Modalité de commande. La société Elframo n'accepte que les commandes écrites indiquant spécifiquement le code des articles. La confirmation de commande doit être renvoyée contresignée ; à défaut de réception dans les 3 jours qui suivent l'envoi de cette dernière, Elframo considèrera la commande comme étant acceptée. **Les commandes inférieures à 150,00 € ne sont pas acceptées.**

Délais de livraison. Livraison immédiate pour les machines dans la version base disponibles en stock. - 7 jours pour lave-verres et lave-vaisselle à panier fixe - 20 jours pour machines automatiques et lave-casseroles - 3 jours pour les pièces de détachés disponibles en stock - et 24 heures pour les urgences (prix à payer). Elframo se réserve le droit de livrer dans un délai ultérieur, compatiblement avec ses exigences.

Conditions de livraison. La marchandise s'entend vendue franco départ notre usine (EXW). La société décline toute responsabilité pour tous inconvénients dus à des retards ou erreurs du transporteur. Important: il est recommandé de vérifier la marchandise lors de la réception ou au plus tard dans les 24 heures suivantes. En cas de contestation, il faut communiquer impérativement par écrit toute réserve au transporteur et à notre société.

Emballage. Standard inclus dans le prix - Emballages spéciaux sur demande. Emballage + 3% pour lave-vaisselle à panier et à tapis.

Garantie. La garantie commence à compter de la date de facturation des marchandises par Elframo Spa au Revendeur et est valable 24 mois si le produit est intact et n'a pas été modifié par le revendeur ou par des tiers. La garantie s'applique si le produit est installé et / ou utilisé de manière appropriée et conforme aux instructions du manuel d'utilisation et d'installation du produit et aux spécifications techniques de chaque produit. La garantie s'applique aux pièces et composants présentant des défauts de fabrication. Elle ne s'applique pas en cas d'installation incorrecte, d'utilisation inappropriée du produit ou d'installations/de réparations non gérées par des techniciens qualifiés agréés par Elframo Spa. Les pièces défectueuses sont remplacées, dans les 60 jours suivant le signalement, par une livraison franco départ notre usine, sous réserve de l'autorisation, en remplissant le formulaire approprié et en attribuant le numéro d'identification de retour (numéro de RMA) à déclarer sur le document de transport et sur l'emballage de la marchandise. La garantie prévoit uniquement le remplacement du composant défectueux, à l'exclusion de toute autre forme de compensation. Tout litige ne donne pas le droit de suspendre le paiement.

Installation et essai démarrage. À la charge du client.

Paiement. Selon les accords contractuels, à l'exception des montants n'excédant pas 200,00 € expirant 30 jours.

Retard de paiement. En cas de retard de paiement, la société appliquera l'intérêt régressif correspondant au taux de base majoré de 4 points, à compter de la date d'exigibilité du paiement non effectué.

Fréquences et tensions spéciales. Contacter le siège de la société pour connaître la faisabilité et le devis.

La marchandise est vendue avec la clause «réserve de propriété». Le non-paiement donnera lieu automatiquement à la résolution du contrat.

La présente liste des prix annule et remplace la précédente.

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

Iva. A cargo del cliente.

Método de pedido. Solo se aceptan pedidos por escrito con el código del artículo indicado. La confirmación del pedido debe ser dada y refrendada; al no recibir nada dentro de 3 gg. enviándolo, Elframo considerará el pedido aceptado. **No aceptamos pedidos por cantidades inferiores a € 150,00.**

Entrega. Inmediata para máquinas en la versión básica disponible en stock - 7 días para lavavajillas y lavavajillas con cesta fija - 20 días para lavavajillas automáticos y lavaobjetos - 3 días para repuestos disponibles en stock - 24 horas para emergencias (con precio adicional). Elframo se reserva el derecho de entregar más tarde, sujeto a sus propias necesidades.

Rendimiento. Los productos se consideran vendidos EXW (ex nuestra fábrica). La empresa no se hace responsable de los inconvenientes debidos a demoras o inconvenientes del transportista. Al recibir la mercancía, se recomienda verificar el estado del embalaje y los productos en el momento de la entrega o dentro de las 24 horas posteriores a la recepción. En caso de disputa, comuníquese estrictamente la reserva por escrito al transportista y a nuestra empresa (en caso de porte pagado).

Embalaje. Estándar incluido en el precio - Embalaje especial bajo pedido. Embalaje + 3% lavalavavajillas automáticos.

Garantía. La garantía comienza a partir de la fecha de facturación de los productos de Elframo al distribuidor y es válida durante 24 meses si el producto está intacto y no ha sido modificado por el distribuidor o por terceros. La garantía se aplica si el producto se instala y / o utiliza de manera adecuada y de acuerdo con las instrucciones del usuario y el manual de instalación del producto y de acuerdo con las especificas técnicas de cada producto. La garantía se aplica a piezas y componentes que tienen defectos de fabricación, mientras que no se aplica en caso de instalación incorrecta, uso indebido del producto o instalaciones / servicio no administrado por técnicos calificados autorizados por Elframo Spa. Las piezas defectuosas se reemplazan, dentro de los 60 días posteriores a la notificación, con una entrega gratuita franco nuestra fábrica, sujeta a autorización completando el formulario correspondiente y asignando el número de identificación de devolución (número RMA) que se informará en el documento de transporte adjunto (DDT) y sobre el embalaje de la mercancía. La garantía estipula el reemplazo únicamente del componente defectuos, excluyendo cualquier otra forma de compensación. Cualquier disputa no da derecho a suspender el pago.

Instalación y prueba. A cargo del cliente.

Pago. De acuerdo con los acuerdos contractuales, excepto por montos de hasta € 200.00 vencimiento 30 días.

Pago retrasado. En caso de retraso en el pago, se aplicará el interés escalar igual a la "tasa preferencial" más 4 puntos, a partir de la fecha de vencimiento del impago.

Frecuencias y voltajes especiales. Póngase en contacto con la sede para la viabilidad y el presupuesto.

Los productos se venden con la cláusula de "retención del título". La falta de pago resultará en la terminación automática del contrato.

Esta lista de precios implementa y reemplaza la anterior.

© 2010 Pearson Education, Inc. or its affiliate(s). All rights reserved.

elframo®

ELFRAMO S.p.A.

Via Verga, 24/26/28 • 24127 Bergamo - ITALY
Tel . +39 035.454.8111 • Fax +39 035.454.8150

elframo@elframo.it
www.elframo.com



elframo®



2023

FRY

LISTINO PREZZI • FRIGGITRICI

TARIF • FRITEUSES

LISTA DE PRECIOS • FREIDORAS

elframo®

*L'azione è la chiave fondamentale
per il successo.*

Pablo Picasso



L'action est
la clé fondamentale
de tout succès.

[Pablo Picasso]

La acción es
la clave fundamental
para cualquier éxito.

[Pablo Picasso]

OLTRE 50 ANNI NELLA LAVORAZIONE DELL'ACCIAIO PER LA PRODUZIONE DI LAVASTOVIGLIE E FRIGGITRICI PROFESSIONALI



Elframo Spa, azienda leader nella produzione di lavastoviglie e friggitrice professionali, nasce nel 1968 a Bergamo e negli anni cresce sempre più fino a diventare una solida realtà produttiva fortemente orientata all'export. Oggi il marchio Elframo è presente in oltre 50 Paesi a livello globale ed è conosciuto come sinonimo di tradizione e qualità.

L'obiettivo principale dell'azienda è quello di migliorare il mondo della ristorazione collettiva, attraverso sistemi e soluzioni che mettano al centro la qualità della materia prima, l'attenzione ai dettagli, la massima efficienza energetica e la praticità d'utilizzo.

La gamma prodotti è ampia ed articolata e include sistemi e soluzioni dedicate al lavaggio delle stoviglie e alla frittura di diverse tipologie di cibi.

Le friggitrice professionali si articolano in diverse linee che variano a seconda dell'alimentazione, elettrica o a gas, e dei comandi, elettromeccanici o elettronici.

La qualità dei materiali e dei processi, l'estrema cura per ogni dettaglio e la ricerca costante d'innovazione, unite all'ascolto meticoloso delle esigenze dei clienti hanno permesso al marchio Elframo di diffondersi in oltre 50 Paesi del mondo con prodotti efficienti e dalle prestazioni energetiche ridotte.

PERCHÉ SCEGLIERE UNA FRIGGITRICE A MARCHIO ELFRAMO • POURQUOI CHOISIR UNE FRI



UNA TRADIZIONE DI LUNGA DATA

Oltre 50 anni di esperienza nella progettazione e nella realizzazione di friggitrice professionali, con una forte conoscenza del mercato. Una gamma prodotti che si è evoluta nel tempo per meglio adattarsi all'evoluzione del mercato.

UNE TRÈS LONGUE TRADITION

Plus de 50 ans d'expérience dans la conception et la réalisation de friteuses professionnelles, avec une grande connaissance du marché. Une gamme de produits qui a évolué au fil du temps pour mieux s'adapter aux exigences du marché.

UNA LARGA TRADICIÓN

Más de 50 años de experiencia en el diseño y realización de freidoras profesionales, con un fuerte conocimiento del mercado. Una gama de productos que ha evolucionado en el tiempo para adaptarse a la evolución del mercado.



LA QUALITÀ 100% MADE IN ITALY PRIMA DI TUTTO

L'acciaio inox AISI 304, trattato e lavorato secondo i più elevati standard qualitativi, caratterizza tutte le soluzioni a marchio Elframo. L'attenzione costante alla qualità delle materie prime e la grande cura verso i dettagli costruttivi garantiscono un'elevata durata nel tempo.

LA QUALITÉ 100 % FABRIQUÉE EN ITALIE AVANT TOUT

L'acier inoxydable AISI 304, traité et usiné selon les normes de qualité les plus strictes, caractérise toutes les solutions de la marque Elframo. L'attention constante portée à la qualité des matières premières et le grand soin accordé aux détails de construction garantissent une grande durabilité.

LA CALIDAD 100% MADE IN ITALY ANTE TODO

El acero inox AISI 304, tratado y trabajado según los más altos estándares de calidad, caracteriza todas las soluciones de marca Elframo. La atención constante a la calidad de las materias primas y el gran cuidado puesto en los detalles de construcción garantizan una larga vida útil.



L'AFFIDABILITÀ COME COSTANTE

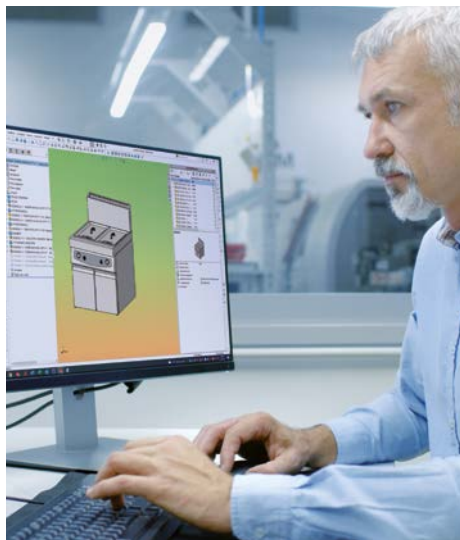
Le soluzioni a marchio Elframo sono progettate per assicurare la massima affidabilità in ogni contesto applicativo. L'eccellenza è il nostro primo obiettivo. Le friggitrice a marchio Elframo offrono prestazioni soddisfacenti per risultati di cottura straordinari.

LA FIABILITÉ COMME VALEUR CONSTANTE

Les solutions de la marque Elframo sont conçues pour assurer la fiabilité maximale dans tout domaine d'application. L'excellence est notre premier objectif. Les friteuses de la marque Elframo assurent des performances satisfaisantes pour des résultats de cuisson extraordinaires.

LA FIABILIDAD COMO CONSTANTE

Las soluciones de marca Elframo se diseñan para asegurar la máxima fiabilidad en todo contexto aplicativo. La excelencia es nuestro primer objetivo. Las freidoras de marca Elframo ofrecen prestaciones satisfactorias y unos resultados de cocción extraordinarios.



PLUS DE 50 ANS D'ACTIVITÉ DANS LA TRANSFORMATION DE L'ACIER POUR LA PRODUCTION DE LAVE-VAISSELLE ET DE FRITEUSES PROFESSIONNELLES

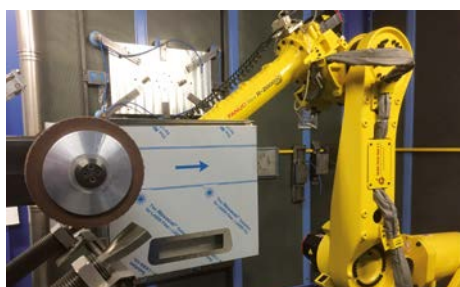
Elframo Spa, société leader dans la production de lave-vaisselle et de friteuses professionnelles, a été fondée en 1968 à Bergame comme petite entreprise artisanale et s'est transformée au fil des années en une solide entreprise de production fortement orientée vers l'exportation. Aujourd'hui, la marque Elframo est présente dans plus de 50 pays à travers le monde et est reconnue comme synonyme de tradition et de qualité.

L'objectif principal de la société est de faire progresser le monde de la restauration collective, grâce à des systèmes et des solutions qui sont centrés sur la qualité de la matière première, le souci du détail, l'efficacité énergétique maximale et la facilité d'utilisation.

La gamme de produits, vaste et articulée, comprend des systèmes et des solutions dédiés au lavage de la vaisselle, d'une part, et à la friture de différents types d'aliments, de l'autre.

Les friteuses professionnelles sont divisées en plusieurs lignes qui varient en fonction de l'alimentation, électrique ou à gaz, et des commandes, électromécaniques ou électroniques.

La qualité des matériaux et des procédés, le soin extrême accordé à chaque détail et la recherche constante d'innovation, alliés à une écoute attentive des besoins des clients, ont permis à la marque Elframo de s'étendre dans plus de 50 pays à travers le monde, avec des produits efficaces et aux performances énergétiques réduites.



MÁS DE 50 AÑOS PROCESANDO EL ACERO PARA LA PRODUCCIÓN DE LAVAVAJILLAS Y FREIDORAS PROFESIONALES

Elframo Spa, empresa líder en la producción de lavavajillas y freidoras profesionales, nace en 1968 en Bérgamo como pequeña empresa artesana; con los años, crece hasta llegar a ser una sólida empresa productora con una fuerte orientación hacia la exportación. Hoy la marca Elframo está en más de 50 países de todo el mundo y es sinónimo de tradición y calidad.

El objetivo principal de la empresa es mejorar el mundo de la restauración colectiva, a través de sistemas y soluciones que ponen en el centro la calidad de la materia prima, la atención al detalle, la máxima eficiencia energética y el carácter práctico.

Una gama de productos amplia y bien articulada que incluye sistemas y soluciones dedicadas al lavado de la vajilla, por una parte, y a la friture de distintos tipos de alimentos, por la otra.

Las freidoras profesionales se articulan en varias líneas que varían en función de la alimentación, eléctrica o de gas, y de los mandos, electromecánicos o electrónicos.

La calidad de los materiales y de los procesos, la atención extrema a cada detalle y la búsqueda constante de la innovación, con una escucha atentísima de las necesidades del cliente, han permitido a la marca Elframo difundirse a más de 50 países del mundo con productos eficientes y de prestaciones energéticas reducidas.



TEUSE DE LA MARQUE ELFRAMO ? • POR QUÉ ELEGIR UNA FREIDORA DE MARCA ELFRAMO



LA VERSATILITÀ CHE FA LA DIFFERENZA

L'ascolto meticoloso delle esigenze del mercato permette il rapido adattamento ai trend evidenziati attraverso una gamma prodotti completa che spazia dai modelli entry level ai modelli top di gamma.

LA POLYVALENCE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

La grande attention portée aux besoins du marché permet une adaptation rapide aux nouvelles tendances et la réalisation d'une gamme complète de produits allant des modèles d'entrée de gamme aux modèles haut de gamme.

LA VERSATILIDAD QUE MARCA LA DIFERENCIA

La escucha atentísima a las necesidades del mercado permite la rápida adaptación a las tendencias mostradas a través de una gama de productos completa que va de modelos de nivel básico a los modelos más altos de la gama.



LA SEMPLICITÀ COME PAROLA D'ORDINE

Semplificare l'interazione con l'utente: è questo uno dei primi requisiti dei nostri prodotti. Ecco perché i comandi sono intuitivi, i pannelli facilmente smontabili e i componenti immediatamente accessibili.

LA SEMPLICITÉ, C'EST NOTRE DEVISE

Simplifier l'interaction avec l'utilisateur : c'est l'une des caractéristiques primordiales de nos produits. C'est pourquoi les commandes sont intuitives, les panneaux facilement amovibles et les composants immédiatement accessibles.

LA SIMPLICIDAD COMO PALABRA CLAVE

Simplificar la interacción con el usuario es uno de los primeros requisitos de nuestros productos. Ésa es la razón por la que los mandos son intuitivos, los paneles fáciles de desmontar y los componentes directamente accesibles.



L'INTERCAMBIABILITÀ DEI PEZZI DI RICAMBIO

I diversi modelli integrano gli stessi componenti per una gestione semplificata ed ottimizzata dello stock di magazzino. Il nostro servizio di Spedizione Ricambi è super veloce: entro 24h dall'ordine riceverai i pezzi ordinati.

L'INTERCHANGEABILITÉ DES PIÈCES DE RECHANGE

Les différents modèles intègrent les mêmes composants afin d'assurer une gestion simplifiée et optimisée du stock des pièces de rechange. Notre service d'Expédition Pièces de rechange est ultra rapide : dans les 24 heures qui suivent votre commande, vous recevrez les pièces de rechange.

PIEZAS DE RECAMBIO INTERCAMBIABLES

Los distintos modelos llevan los mismos componentes; esto permite una gestión simplificada y optimiza del stock de almacén. Nuestro servicio de Envío de Recambios es súper rápido: recibirá las piezas solicitadas en las 24 horas siguientes al pedido.

INDICE

DA BANCO

08_20

FRIGGITRICI DA BANCO

MODELLI AD ALIMENTAZIONE ELETTRICA E A GAS

FRITEUSES À POSER

FRITEUSES ÉLECTRIQUES ET GAZ

FREIDORAS DE MESA

MODELOS ELECTRICOS Y DE GAS

12	ST 6 PLUS
13	ST 6+6 PLUS
14	ST 7
15	ST 7+7
16	ST 12
17	ST 12+12
18	GT 10
19	GT 10+10
20	GTS 17+17

COMANDI ELETTROMECCANICI

22_30

FRIGGITRICI CON COMANDI ELETTROMECCANICI

MODELLI AD ALIMENTAZIONE ELETTRICA E A GAS

FRITEUSES AVEC COMMANDES ÉLECTROMECHANIQUES

MODÈLES ÉLECTRIQUES ET GAZ

FREIDORAS ELÉCTRICAS CON MANDOS ELECTROMECAÑICOS

MODELOS ELECTRICOS Y DE GAS

26	GT 17
27	GT 17+17
28	GT 35
29	NE-M 200
30	NE-M 200+200



COMANDI ELETTRONICI

32_36

FRIGGITRICI CON COMANDI ELETTRONICI
MODELLI AD ALIMENTAZIONE ELETTRICA

FRITEUSES AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES
MODÈLES ÉLECTRIQUES

FREIDORAS CON MANDOS ELECTRÓNICOS
MODELOS ELECTRICOS

35 NE-S 20
36 NE-S 20+20

ALTO RENDIMENTO

38_46

FRIGGITRICI AD ALTO RENDIMENTO
MODELLI AD ALIMENTAZIONE ELETTRICA E A GAS

FRITEUSES À HAUT RENDEMENT
VERSIONS ÉLECTRIQUES ET GAZ

FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO
MODELOS ELECTRICOS Y DE GAS

42 EFP 25 AC
43 EFU 25 AC
44 EFR 25
45 GFP 25 AC
46 GFU 25 AC





ENZA • COMMODITÉ • CONVENIENZA • CONVENIENZA • COMMODITÉ • CONVENIENZA • CONVENIENZA •
CONVENIENZA • CONVENIENZA • COMMODITÉ • CONVENIENZA • CONVENIENZA • COMMODITÉ • CONVENIENZA •
ENZA • COMMODITÉ • CONVENIENZA • CONVENIENZA • COMMODITÉ • CONVENIENZA • CONVENIENZA • CONVENIENZA •

FRIGGITRICI DA BANCO

GAMMA • GAMME • GAMA

FRIGGITRICI DA BANCO

Modelli ad alimentazione elettrica e a gas

La gamma è composta dalla serie ST ad alimentazione elettrica e dalla serie GT ad alimentazione a gas. Modelli a vasca singola e modelli a vasca doppia in acciaio AISI 304.

SERIE ELETTRICA • SÉRIE ÉLECTRIQUE • SERIE ELECTRICA

ST 6 PLUS



7 l

3,2 kW

ST 6+6 PLUS



7 l + 7 l

3,2 kW + 3,2 kW

ST 7



7,5 l

4,8 kW

ST 7+7



7,5 l + 7,5 l

4,8 kW + 4,8 kW



Friteuses à poser


Friteuses électriques et gaz

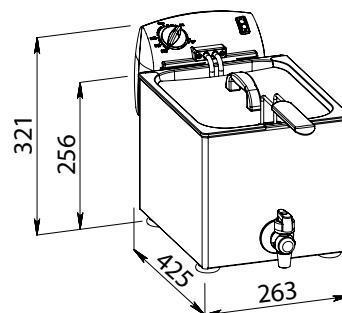
La gamme produit est fait par la série électrique ST et la série à gaz GT. Les modèles sont à cuve single et à cuve double en acier AISI 304.

Freidoras de mesa

Modelos electricos y de gas

La gama consta de la serie ST con energía eléctrica y la serie GT con suministro de gas. Modelos de cuba simple y cuba doble en acero AISI 304.

		SERIE A GAS • SÉRIE GAZ • SERIES DE GAS		
ST 12	ST 12+12	GT 10	GT 10+10	GTS 17+17
				
11,5 l	11,5 l + 11,5 l	10 l	10 l + 10 l	17 l + 17 l
6 kW - 9 kW	6 kW + 6 kW - 9 kW + 9 kW	6,5 kW	6,5 kW + 6,5 kW	12 kW + 12 kW



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
ST800220	ST 6 PLUS	480,00 €

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS		
Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	263 x 321 x 425 mm	
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	7 kg - 10 kg	
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	nr. 1 197x100x258 mm	
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	230 V 1N	
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	3.2 kW	
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	7 l	
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	7 kg/h	

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rubinetto di scarico con sicurezza
- Termostato di sicurezza
- Interruttore 0/I con spia di accensione
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Piedini regolabili

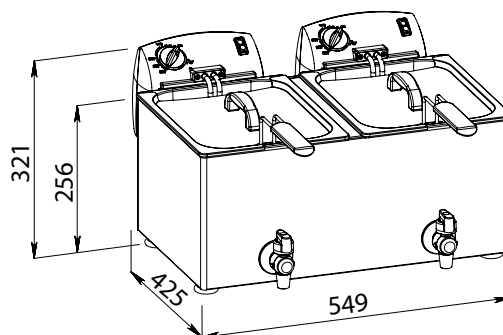
CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Robinet de vidange avec dispositif de sécurité
- Thermostat de sécurité
- Commutateur 0/I avec lumière allumée
- Résistances blindées en acier inox
- Pieds réglables

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Grifo de vaciado con seguro
- Termostato de seguridad
- Conmutador 0/I con luz
- Resistencias acorazadas en acero inox
- Patas regulables

ST 6+6 PLUS



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
ST900990	ST 6+6 PLUS	882,00 €

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS		
Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	549 x 321 x 425 mm	
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	16 kg - 19 kg	
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	nr. 2 197x100x258 mm	
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	230V 1N	
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	3.2 kW + 3.2 kW	
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	7 l + 7 l	
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	7 kg/h + 7 kg/h	

CARATTERISTICHE

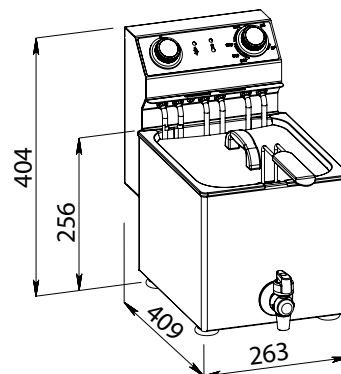
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rubinetto di scarico con sicurezza
- Termostato di sicurezza
- Interruttore 0/I con spia di accensione
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Piedini regolabili

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Robinet de vidange avec dispositif de sécurité
- Thermostat de sécurité
- Commutateur 0/I avec lumière allumée
- Résistances blindées en acier inox
- Pieds réglables

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Grifo de vaciado con seguro
- Termostato de seguridad
- Conmutador 0/I con luz
- Resistencias acorazadas en acero inox
- Patas regulables



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
ST700330	ST 7	668,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00039257	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero	66,00 €
00039350	Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo	77,00 €

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	263 x 404 x 409 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	10 kg - 13 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	nr. 1 197x120x236 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	4.8 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	7,5 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	11 kg/h

* La tensione di alimentazione è trasformabile in 230V, oppure in 230V 3° • La tension d'alimentation peut être convertie en 230V ou en 230V 3° • La tensión de alimentación se puede convertir a 230 V o a 230V 3°

CARATTERISTICHE

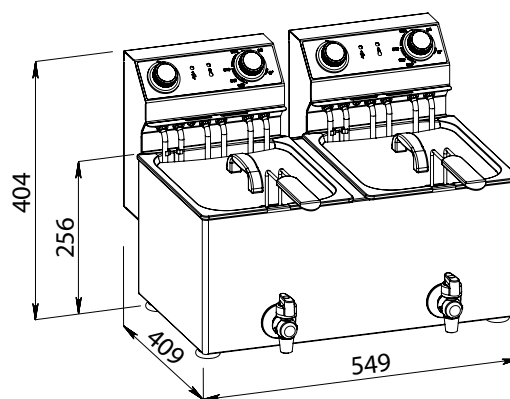
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rubinetto di scarico con sicurezza
- Termostato di sicurezza
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Piedini regolabili

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Robinet de vidange avec dispositif de sécurité
- Thermostat de sécurité
- Résistances blindées en acier inox
- Pieds réglables

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Grifo de vaciado con seguro
- Termostato de seguridad
- Resistencias acorazadas en acero inox
- Patas regulables



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
ST720650	ST 7+7	1.323,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00039257	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero	66,00 €*
00039350	Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo	77,00 €*

* Il prezzo è da intendersi per ogni vasca • Pour chaque cuve • Para cada cuba

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	549 x 404 x 409 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	19 kg - 23 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	nr. 2 197x120x236 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	4.8 kW + 4.8 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	7,5 l + 7,5 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	11 kg/h + 11 kg/h

* La tensione di alimentazione è trasformabile in 230V, oppure in 230V 3° • La tension d'alimentation peut être convertie en 230V ou en 230V 3° • La tensión de alimentación se puede convertir a 230 V o a 230V 3°

CARATTERISTICHE

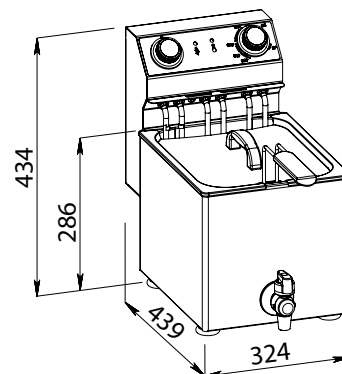
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rubinetto di scarico con sicurezza
- Termostato di sicurezza
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Piedini regolabili

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Robinet de vidange avec dispositif de sécurité
- Thermostat de sécurité
- Résistances blindées en acier inox
- Pieds réglables

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Grifo de vaciado con seguro
- Termostato de seguridad
- Resistencias acorazadas en acero inox
- Patas regulables



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
ST120440	ST 12 - 6 kW	793,00 €
ST120540	ST 12 - 9 kW	908,00 €
ST120470	ST 12 - 6 kW cestello ½ inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox	851,00 €
ST120570	ST 12 - 9 kW cestello ½ inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox	965,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

	Supplemento per 9 kW 230V 3N - Supplément pour 9 kW 230V 3N - Suplemento para 9 kW 230V 3N	138,00 €
00039336	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba	52,00 €
00039351	Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo	86,00 €
00039271	Telaio protezione resistenze - Cadre de protection de résistance - Marco de protección de resistencia	50,00 €
00039267	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero	70,00 €
00039318	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½	84,00 €

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	324 x 434 x 439 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	14 kg - 17 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	nr. 1 257x120x268 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	6 kW 9 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	11,5 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	15 kg/h 17 kg/h

* La tensione di alimentazione dei modelli a 6 kW è trasformabile in 230 V • La tension d'alimentation des modèles de 6 kW peut être convertie en 230 V • La tensión de alimentación de los modelos de 6 kW se puede convertir a 230 V

CARATTERISTICHE

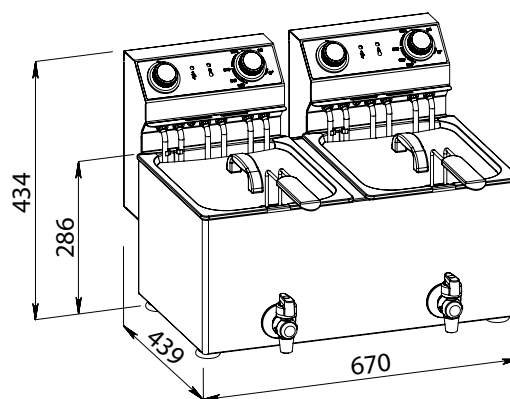
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rubinetto di scarico con sicurezza
- Termostato di sicurezza
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Piedini regolabili

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Robinet de vidange avec dispositif de sécurité
- Thermostat de sécurité
- Résistances blindées en acier inox
- Pieds réglables

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Grifo de vaciado con seguro
- Termostato de seguridad
- Resistencias acorazadas en acero inox
- Patas regulables



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
ST122760	ST 12+12 - 6 kW + 6 kW	1.500,00 €
ST122860	ST 12+12 - 9 kW + 9 kW	1.740,00 €
ST122780	ST 12+12 - 6 kW + 6 kW cestello ½ inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox	1.615,00 €
ST122880	ST 12+12 - 9 kW + 9 kW cestello ½ inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox	1.854,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

	Supplemento per 9 kW 230 V 3N - Supplément pour 9 kW 230 V 3N - Suplemento para 9 kW 230 V 3N	138,00 €*
00039336	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba	52,00 €*
00039351	Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo	86,00 €*
00039271	Telaio protezione resistenze - Cadre de protection de résistance - Marco de protección de resistencia	50,00 €*
00039267	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero	70,00 €*
00039318	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½	84,00 €*

* Il prezzo è da intendersi per ogni vasca • Pour chaque cuve • Para cada cuba

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	670 x 434 x 439 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	26 kg - 31 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	nr. 2 257x120x268 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	6 kW + 6 kW 9 kW + 9 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	11.5 l + 11.5 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	15 kg/h + 15 kg/h 17 kg/h + 17 kg/h

* La tensione di alimentazione dei modelli a 6 kW è trasformabile in 230 V • La tension d'alimentation des modèles de 6 kW peut être convertie en 230 V • La tensión de alimentación de los modelos de 6 kW se puede convertir a 230 V

CARATTERISTICHE

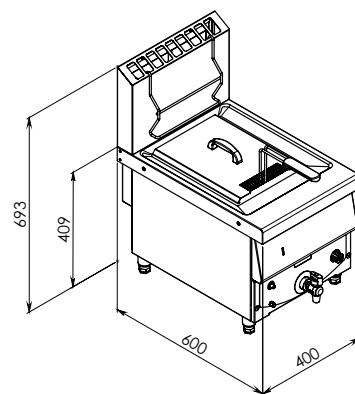
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rubinetto di scarico con sicurezza
- Termostato di sicurezza
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Piedini regolabili

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Robinet de vidange avec dispositif de sécurité
- Thermostat de sécurité
- Résistances blindées en acier inox
- Pieds réglables

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Grifo de vaciado con seguro
- Termostato de seguridad
- Resistencias acorazadas en acero inox
- Patas regulables



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
H8260100	GT 10	1.779,00 €
H8270100	GT 10 cestello ½ inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox	1.865,00 €
ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES		
00035875	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba	63,00 €
00035842	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½	95,00 €

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	400 x 693 x 600 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	32 kg - 36 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	nr. 1 290x120x215 mm
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	6,5 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	10 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	8 - 10 kg/h

* Gas GPL di standard (ugelli metano in dotazione) • Gaz GPL standard (buses de gaz méthane fournis) • Gas GPL estandard (boquillas para gas metano en el equipamiento)

CARATTERISTICHE

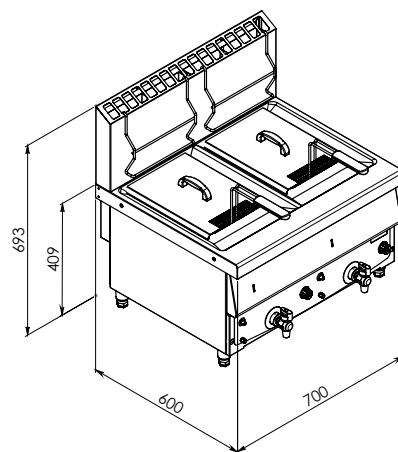
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco priva di fasci tubieri
- Accensione tramite piezoelettrico
- Controllo visivo della fiamma pilota
- Impostazione temperatura olio tramite termostato
- Valvola gas meccanica con termostato integrato
- Termostato di sicurezza
- Piedini regolabili

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie, sans soudures et faisceaux tubulaires
- Allumage par piézoélectrique
- Inspection visuelle de la flamme du pilote
- Réglage de la température de l'huile par thermostat
- Vanne gaz mécanique avec thermostat intégré
- Thermostat de sécurité
- Pieds réglables

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cubeta embutida sin soldaduras ni haces de tubos
- Encendido por piezoeléctrico
- Inspección visual de la llama del piloto
- Programación de la temperatura del aceite mediante termostato
- Válvula de gas mecánica con termostato integrado
- Termostato de seguridad
- Patas regulables



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
H8260200	GT 10+10	2.937,00 €
H8270200	GT 10+10 cestello ½ inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox	3.108,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00035875	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba	63,00 €*
00035842	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½	95,00 €*

* Il prezzo è da intendersi per ogni vasca • Pour chaque cuve • Para cada cuba

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	700 x 693 x 600 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	54 kg - 63 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	nr. 2 290x120x215 mm
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	6.5 kW + 6.5 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	10 l + 10 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	16 - 20 kg/h

* Gas GPL di standard (ugelli metano in dotazione) • Gaz GPL standard (buses de gaz méthane fournis) • Gas GPL estandard (boquillas para gas metano en el equipamiento)

CARATTERISTICHE

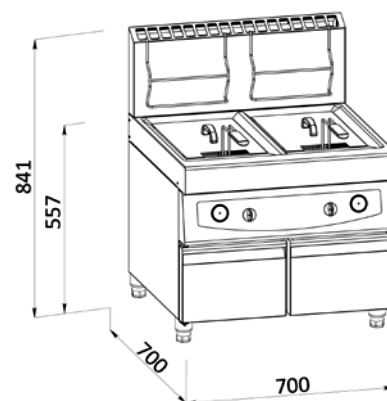
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco priva di fasci tubieri
- Accensione tramite piezoelettrico
- Controllo visivo della fiamma pilota
- Impostazione temperatura olio tramite termostato
- Valvola gas meccanica con termostato integrato
- Termostato di sicurezza
- Piedini regolabili

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie, sans soudures et faisceaux tubulaires
- Allumage par piézoélectrique
- Inspection visuelle de la flamme du pilote
- Réglage de la température de l'huile par thermostat
- Vanne gaz mécanique avec thermostat intégré
- Thermostat de sécurité
- Pieds réglables

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cubeta embutida sin soldaduras ni haces de tubos
- Encendido por piezoeléctrico
- Inspección visual de la llama del piloto
- Programación de la temperatura del aceite mediante termostato
- Válvula de gas mecánica con termostato integrado
- Termostato de seguridad
- Patas regulables



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
H8222000	GTS 17+17	6.074,00 €
H8232000	GTS 17+17 cestello ½ inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox	6.276,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00035876	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba	67,00 €* Prezzo a richiesta - Sur demande Solicite precio
00038839	Coperchio a tenuta stagna - Couvercle étanche - Tapa estanca	344,00 €* Prezzo a richiesta - Sur demande Solicite precio
00028452	Aggancio bordi - Connection - Accesorio de borde	157,00 €
	Kit manometro 100 mBAR - Kit manomètre 100 mBAR - Kit manómetro 100 mBAR	Prezzo a richiesta - Sur demande Solicite precio
00035806	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero	114,00 €
00035843	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½	110,00 €

* Il prezzo è da intendersi per ogni vasca • Pour chaque cuve • Para cada cuba

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	700 x 841 x 700 mm
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	Nr. 2 - 215x120x375 mm
Dimensioni ½ cestello (BxHxP) - Dimensions du panier ½ (LxHxP) - Medidas de la cesta ½ (BxHxP)	Nr. 4 - 105x120x375 mm
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	12 kW + 12 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	17 l + 17 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	18 kg + 18 Kg

** Gas GPL di standard (ugelli metano in dotazione) • Gaz GPL standard (buses de gaz méthane fournis) • Gas GPL estandard (boquillas para gas metano en el equipamiento)

CARATTERISTICHE

- Solida struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca doppia stampata monoblocco, priva di fasci tubieri
- Accensione tramite piezoelettrico, alimentazione elettrica non necessaria
- Termostato di temperatura e termostato di sicurezza
- Comandi elettromeccanici con termometro per la visualizzazione della temperatura
- Rubinetto di scarico olio di grande portata con manovra di apertura e chiusura sul fronte della macchina
- Piedini regolabili in acciaio inox

CARACTÉRISTIQUES

- Structure solide entièrement en acier inox AISI 304
- Double cuve emboutie monobloc, sans tuyaux
- Allumage par piezo électrique l'alimentation électrique n'est pas nécessaire
- Thermostat de température et thermostat de sécurité
- Commandes électromécaniques avec thermomètre pour la visualisation de la température
- Robinet de vidange huile de grande portée avec manœuvre d'ouverture et fermeture sur le devant de la machine
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Sólida estructura autoportante totalmente en acero inoxidable AISI 304
- Cuba embutida sin soldaduras
- Encendido medio piezoeléctrico, no se requiere fuente de alimentación
- Termostato de temperatura y termostato de seguridad
- Mandos electromecánicos con termómetro para visualización de la temperatura
- Grifo de drenaje de aceite grande con maniobra de apertura y cierre en la parte frontal de la máquina
- Patas regulables en acero inoxidable







FRIGGITRICI
CON COMANDI
ELETTROMECCANICI

FRIGGITRICI CON COMANDI ELETTROMECCANICI

Modelli ad alimentazione elettrica e a gas

La gamma è composta dalle friggitrice della serie NE-M con ausilio di potenza e dalle friggitrice della serie GT senza ausilio di potenza.

SERIE A GAS • SÉRIE GAZ • SERIE DE GAS

GT 17



17 l

12 kW

GT 17+17



17 l + 17 l

12 kW + 12 kW

GT 35



35 l ÷ 46 l

19 kW



Friteuses avec commandes électromécaniques

Modèles électriques et gaz

La gamme comprend les friteuses de la série NE-M à alimentation électrique et la série GT à gaz sans besoin d'alimentation électrique.

Freidoras con mandos electromecánicos

Modelos electricos y de gas

La gama está formada por las freidoras de la serie NE-M con potencia auxiliar y por la serie GT sin potencia auxiliar.

SERIE ELETTRICA • SÉRIE ÉLECTRIQUE • SERIE ELECTRICA

NE-M 200



20 l

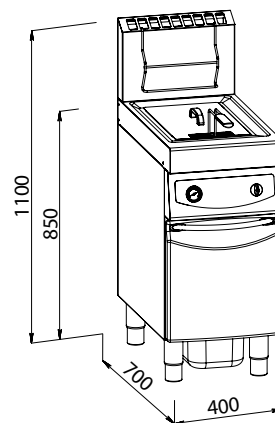
10 kW - 16 kW

NE-M 200+200



20 l + 20 l

10 kW + 10 kW - 16 kW + 16 kW



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
H8220008	GT 17 cestello intero - Panier plein - Cesto entero	2.861,00 €
H8230008	GT 17 cestello ½ inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox	2.961,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00035806	Cestello intero - Panier plein - Cesto entero	114,00 €
00035843	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½	110,00 €
00027065	Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite	89,00 €
00035876	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba	67,00 €
00027178	Kit ruote - Kit roues - Juego de ruedas	271,00 €
00038839	Coperchio stagno - Couvercle étanche - Tapa estanca	344,00 €
00028462	Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite	117,00 €
00028452	Aggancio bordi - Connection - Accesorio de borde	157,00 €
	Kit manometro 100 mBAR - Kit Manomètre 100 mbar - Kit manómetro 100 mbar	Prezzo a richiesta - Sur demande Solicite precio

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	400 x 1100 x 700 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	55 kg - 75 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	Nr. 1 215 x 120 x 375 mm
Dimensioni ½ cestello (BxHxP) - Dimensions ½ panier (LxHxP) - Medidas ½ cesto (BxHxP)	Nr. 2 105 x 120 x 375 mm
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	12 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	17 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	21 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	18 kg

CARATTERISTICHE

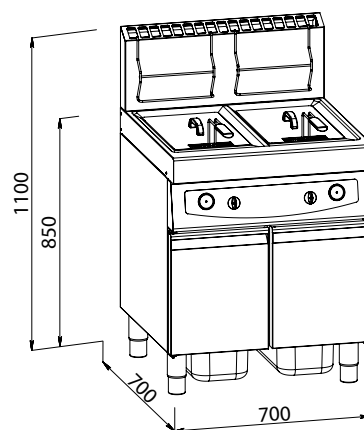
- Solida struttura autoportante interamente in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304
- Accensione tramite piezoelettrico, non è necessaria l'alimentazione elettrica
- Termostato di temperatura e termostato di sicurezza
- Comandi elettromeccanici con termometro per la visualizzazione della temperatura
- Rubinetto di scarico olio di grande portata con manovra di apertura e chiusura sul fronte della macchina
- Contenitore per la raccolta dell'olio
- Piedini regolabili in acciaio inox

CARACTÉRISTIQUES

- Structure autoportante résistante en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie sans soudures
- Allumage par moyen du piezo électrique, sans alimentation électrique
- Thermostat de température et thermostat de sécurité
- Commandes électromécaniques avec thermomètre pour la visualisation de la température
- Robinet vidange de l'huile d'un grand débit avec dispositif d'ouverture et de fermeture sur le devant de la machine
- Cuve de vidange de l'huile
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Sólida estructura autoportante totalmente en acero inoxidable AISI 304
- Cuba embutida sin soldaduras
- Encendido medio piezoeléctrico, no se requiere fuente de alimentación
- Termostato de temperatura y termostato de seguridad
- Mandos electromecánicos con termómetro para visualización de la temperatura
- Grifo de drenaje de aceite grande con maniobra de apertura y cierre en la parte frontal de la máquina
- Contenedor para recuperación del aceite
- Patas regulables en acero inoxidable



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
H8220007	GT 17+17 cestello intero - Panier plein - Cesto entero	5.004,00 €
H8230007	GT 17+17 cestello ½ inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox	5.204,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00035806	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero	114,00 €*
00035843	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½	110,00 €*
00027065	Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite	89,00 €*
00035876	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba	67,00 €*
00027178	Kit ruote - Kit roues - Juego de ruedas	271,00 €
00038839	Coperchio a tenuta stagna - Couverture étanche - Tapa estanca	344,00 €*
00028462	Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite	117,00 €*
00028452	Aggancio bordi - Connection - Accesorio de borde	157,00 €*
	Kit manometro 100 mBAR - Kit Manomètre 100 mbar - Kit manómetro 100 mbar	Prezzo a richiesta - Sur demande Solicite precio

* Il prezzo è da intendersi per ogni vasca • Pour chaque cuve • Para cada cuba

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	700 x 1100 x 700 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	108 kg - 123 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	Nr. 2 215 x 120 x 375 mm
Dimensioni ½ cestello (BxHxP) - Dimensions ½ panier (LxHxP) - Medidas ½ cesto (BxHxP)	Nr. 4 105 x 120 x 375 mm
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	12 kW + 12 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	17 l + 17 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	21 l + 21 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	18 kg + 18 kg

CARATTERISTICHE

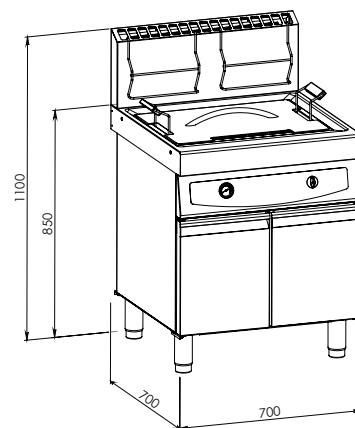
- Solida struttura autoportante interamente in acciaio inox AISI 304
- Vasca doppia stampata monoblocco, priva di fasci tubieri
- Accensione tramite piezoelettrico, non è necessaria l'alimentazione elettrica
- Termostato di temperatura e termostato di sicurezza
- Comandi elettromeccanici con termometro per la visualizzazione della temperatura
- Rubinetto di scarico olio di grande portata con manovra di apertura e chiusura sul fronte della macchina
- Contenitori per la raccolta dell'olio
- Piedini regolabili in acciaio inox

CARACTÉRISTIQUES

- Structure autoportante résistante en acier inox AISI 304
- Double cuve emboutie sans soudures
- Allumage par moyen du piezo électrique, sans alimentation électrique
- Thermostat de température et thermostat de sécurité
- Commandes électromécaniques avec thermomètre pour la visualisation de la température
- Robinet vidange de l'huile d'un grand débit avec dispositif d'ouverture et de fermeture sur le devant de la machine
- Cuves de vidange de l'huile
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Sólida estructura autoportante totalmente en acero inoxidable AISI 304
- Cuba dopla embutida sin soldaduras
- Encendido medio piezoeléctrico, no se requiere fuente de alimentación
- Termostato de temperatura y termostato de seguridad
- Mandos electromecánicos con termómetro para visualización de la temperatura
- Grifo de drenaje de aceite grande con maniobra de apertura y cierre en la parte frontal de la máquina
- Contenedores para recuperación del aceite
- Patas regulables en acero inoxidable



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
H8240009	GT 35 cestello intero - Panier plein - Cesto entero	3.901,00 €
H8250009	GT 35 cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½	3.901,00 €
ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES		
00030611	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½	98,00 €
00030610	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero	196,00 €
00034670	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba	57,00 €
00027178	Kit ruote - Kit roues - Juego de ruedas	271,00 €
00028462	Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite	117,00 €
	Kit manometro 100 mBAR - Kit Manomètre 100 mbar - Kit manómetro 100 mbar	Prezzo a richiesta - Sur demande Solicite precio

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS		
Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)		700 x 1100 x 700 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto		95 kg - 115 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)		Nr. 1 540 x 120 x 365 mm
Dimensioni ½ Cestello (BxHxP) - Dimensions ½ Panier (LxHxP) - Medidas ½ Cesto (BxHxP)		Nr. 2 265 x 120 x 365 mm
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida		19 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel		35 l ÷ 46 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite		17 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas		25 kg

CARATTERISTICHE

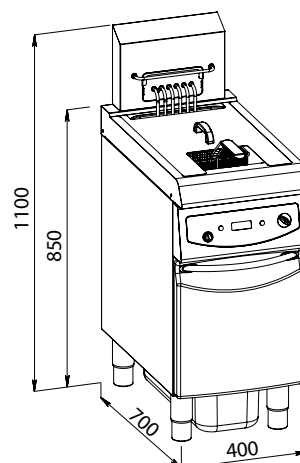
- Solida struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca singola in acciaio inox AISI 304
- Comandi elettromeccanici con termometro per la visualizzazione della temperatura
- Capacità olio: 35 l ÷ 46 l
- Termostato di sicurezza
- Rubinetto di scarico olio di grande portata con manovra di apertura e chiusura sul fronte della macchina
- Filtro contenitore olio
- Piedini regolabili in acciaio inox

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en acier inox AISI 304
- Couvette en acier inox AISI 304
- Commandes électromécaniques avec thermomètre pour la visualisation de la température
- Quantité d'huile pour cuisson: 35 l ÷ 46 l
- Thermostat de sécurité
- Robinet vidange de l'huile d'un grand débit avec dispositif d'ouverture et de fermeture sur le devant de la machine
- Filtre à huile contenant
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Sólida estructura en acero inoxidable AISI 304
- Cuba en acero inox AISI 304
- Mandos electromecánicos con termómetro para visualización de la temperatura
- Aceite a nivel: 35 l ÷ 46 l
- Termostato de seguridad
- Grifo de drenaje de aceite grande con maniobra de apertura y cierre en la parte frontal de la máquina
- Filtro contenedor de aceite
- Patas regulables en acero inoxidable



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
H8320075	NE-M 200 - 10 kW	2.545,00 €
H8320085	NE-M 200 - 16 kW	2.786,00 €
H8330075	NE-M 200 - 10 kW cestello ½ inox - panier ½ acier inox - cesto ½ acero inox	2.647,00 €
H8330085	NE-M 200 - 16 kW cestello ½ inox - panier ½ acier inox - cesto ½ acero inox	2.886,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00027065	Filtro di superficie per raccogli olio - Filtre de surface pour le bidon d'huile - Filtro contenedor de aceite	89,00 €
	Supplemento per 10 kW 230V 3N - Supplément pour 10 kW 230V 3N - Suplemento para 10 kW 230V 3N	300,00 €
	Supplemento per 16 kW 230V 3~ - Supplément pour 16 kW 230V 3~ - Suplemento para 16 kW 230V 3~	Prezzo a richiesta - Sur demande Solicite precio
00028012	Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo	227,00 €
00028253	Telaio protezione resistenze - Cadre de protection de résistance - Marco de protección de resistencia	92,00 €
00028462	Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite	117,00 €
00028010	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero	114,00 €
00028011	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½	144,00 €*

* Il prezzo è da intendersi per ogni vasca • Pour chaque cuve • Para cada cuba

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	400 x 1100 x 700 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	45 kg - 55 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	Nr. 1 260 x 150 x 280 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	20 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	21 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	22 kg/h (10 kW) 28 kg/h (16 kW)

CARATTERISTICHE

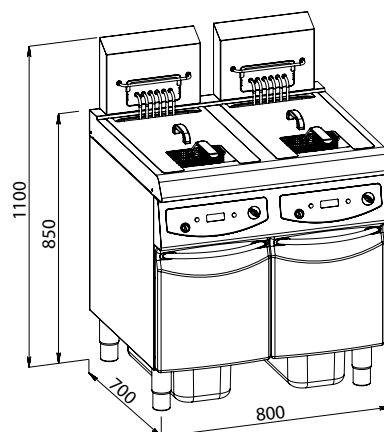
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Termostato di sicurezza
- Resistenza corazzata ribaltabile e sollevabile
- Contenitore raccogli olio in acciaio inox
- Rubinetto di scarico
- Piedini regolabili in acciaio inox

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie en inox AISI 304 avec une large zone froide
- Thermostat de sécurité supplémentaire
- Résistance blindée relevable et levable
- Bidon de récupération de l'huile en acier inox
- Robinet de vidange
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cubeta en estampación monobloque en acero AISI 304 con amplia zona fría
- Termostato de seguridad
- Resistencia acorazada abatible y elevable
- Contenedor para recoger el aceite en acero inox
- Grifo de vaciado
- Patas regulables en acero inox



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
H8320077	NE-M 200+200 - 10+10 kW	4.753,00 €
H8320087	NE-M 200+200 - 16+16 kW	5.231,00 €
H8330077	NE-M 200+200 20 kW cestello ½ inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox	4.953,00 €
H8330087	NE-M 200+200 32 kW cestello ½ inox - panier ½ acier inox- cesto ½ acero inox	5.433,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00027065	Filtro di superficie per raccogli olio - Filtre de surface pour le bidon d'huile - Filtro contenedor de aceite	89,00 €* 601,00 €
00028462	Supplemento per 10 kW + 10 kW 230V 3N - Supplément pour 10 kW + 10 kW 230V 3N - Suplemento para 10 kW + 10 kW 230V 3N	117,00 €* 227,00 €* 92,00 €* 114,00 €* 144,00 €*
00028012	Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite	
00028012	Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo	
00028253	Telaio protezione resistenze - Cadre de protection de résistance - Marco de protección de resistencia	
00028010	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero	
00028011	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½	

* Il prezzo è da intendersi per ogni vasca • Pour chaque cuve • Para cada cuba

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	800 x 1100 x 700 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	90 kg - 105 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	Nr. 1 260 x 150 x 280 mm
Tensione di alimentazione - Tensione d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	20 l + 20 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	21 l + 21 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	44 kg/h (20 kW) 56 kg/h (32 kW)

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Termostato di sicurezza
- Resistenza corazzata ribaltabile
- Contenitori raccogli olio in acciaio inox
- Rubinetto di scarico
- Piedini regolabili in acciaio inox

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie en inox AISI 304 avec une large zone froide
- Thermostat de sécurité supplémentaire
- Résistance blindée relevable
- Bidons de récupération de l'huile en acier inox
- Robinet de vidange
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cubeta en estampación monobloque en acero AISI 304 con amplia zona fría
- Termostato de seguridad
- Resistencia acorazada abatible
- Contenedores para recoger el aceite en acero inox
- Grifo de vaciado
- Patas regulables en acero inox







FRIGGITRICI
CON COMANDI
ELETTRONICI

FRIGGITRICI CON COMANDI ELETTRONICI

Modelli ad alimentazione elettrica

La gamma è composta dalle friggitrice elettriche della serie NE-S e NG-S.

Friteuses avec commandes électroniques

Modèles électriques

La gamme comprend les friteuses de la série NE-S et NG-S.

Freidoras con mandos electrónicos

Modelos electricos

La gama está formada por las freidoras de la serie NE-S y NG-S.

SERIE ELETTRICA • SÉRIE ÉLECTRIQUE • SERIE ELECTRICA

NE-S 20



20 l

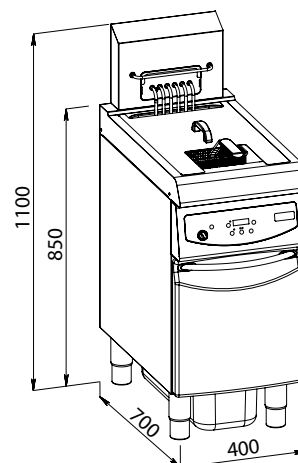
10 kW - 16 kW

NE-S 20+20



20+20 l

10 kW + 10 kW - 16 kW + 16 kW



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
H8321032	NE-S 20 - 10 kW cestello inox - panier an acier inox - cesto en acero inox	2.963,00 €
H8321042	NE-S 20 - 16 kW cestello inox - panier an acier inox - cesto en acero inox	3.138,00 €
H8331032	NE-S 20 10 kW cestello ½ inox - panier inox ½ - cesto acero inox ½	3.062,00 €
H8331042	NE-S 20 16 kW cestello ½ inox - panier inox ½ - cesto acero inox ½	3.240,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

	Supplemento per 10 kW 230V 3N - Supplément pour 10 kW 230V 3N - Suplemento para 10 kW 230V 3N	325,00 €
00027065	Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite	89,00 €
	Timer cottura - Timer cuisson - Temporizador para cocción	154,00 €
00028462	Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite	117,00 €
00028012	Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo	227,00 €
00028253	Telaio protezione resistenza - Cadre de protection de résistance - Marco de protección de resistencia	92,00 €
00028010	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero	114,00 €
00028011	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½	144,00 €

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	400 x 1100 x 700 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	46 kg - 57 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	260 x 150 x 280 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	10 kW 16 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	20 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	21 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	22 kg/h (10 kW) 28 kg/h (16 kW)

CARATTERISTICHE

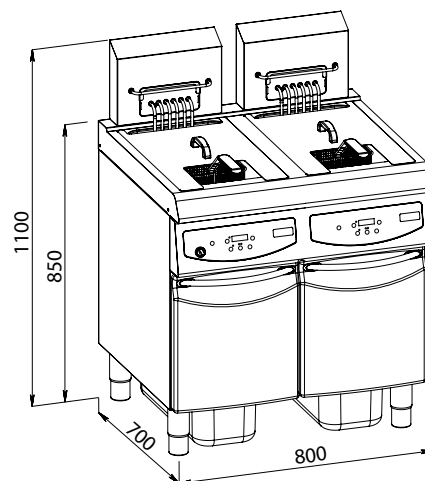
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Resistenza corazzata ribaltabile e alzabile
- Gestione elettronica semplificata con 2 temperature di esercizio regolabili
- Termostato di sicurezza
- Visualizzazione temperature olio
- Segnale acustico al raggiungimento della temperatura impostata
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Funzione melting
- Piedini regolabili

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie monobloc AISI 304 avec une large zone froide
- Résistance blindée relevable et levable
- Gestion électronique simplifiée avec deux températures de fonctionnement réglables
- Thermostat de sécurité
- Contrôle de température avec deux sondes dans la cuve
- Alarme sonore quand la température programmée est atteinte
- Cycle de lavage cuve automatique
- Fonction de melting
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cubeta en estampación monobloque en AISI 304 con amplia zona fría
- Resistencia acorazada abatible y elevable
- Gestión electrónica y simplificada con dos temperaturas de funcionamiento regulables
- Termostato de seguridad
- Visualización de la temperatura del aceite
- Señal acústica cuando se alcanza la temperatura establecida
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Función melting
- Patas regulables



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
H8321078	NE-S 20+20 - 10 kW + 10 kW cestello inox - panier an acier inox - cesto en acero inox	5.206,00 €
H8321088	NE-S 20+20 - 16 kW + 16 kW cestello inox - panier an acier inox - cesto en acero inox	5.610,00 €
H8331078	NE-S 20+20 10+10 kW cestello ½ - panier ½ - cesto ½	5.408,00 €
H8331088	NE-S 20+20 16+16 kW cestello ½ - panier ½ - cesto ½	5.810,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

	Supplemento per 10+10 kW 230V 3N - Supplément pour 10+10 kW 230V 3N - Suplemento para 10+10 kW 230V 3N	649,00 €
00027065	Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite	89,00 €* 154,00 €* 117,00 €* 227,00 €* 92,00 €* 114,00 €* 144,00 €*
	Timer cottura - Timer cuisson - Temporizador para cocción	
00028462	Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite	
00028012	Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo	
00028253	Telaio protezione resistenza - Cadre de protection de résistance - Marco de protección de resistencia	
00028010	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero	
00028011	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½	

* Il prezzo è da intendersi per ogni vasca • Pour chaque cuve • Para cada tanque

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	800 x 1100 x 700 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	94 kg - 107 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	nr. 2 260x150x280 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	10 kW + 10 kW 16 kW + 16 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	20 l + 20 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	21 l + 21 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	44 kg/h (20 kW) 56 kg/h (32 kW)

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Resistenza corazzata ribaltabile e alzabile
- Gestione elettronica semplificata con 2 temperature di esercizio regolabili
- Termostato di sicurezza
- Visualizzazione temperature olio
- Segnale acustico al raggiungimento della temperatura impostata
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Funzione melting
- Piedini regolabili

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie monobloc AISI 304 avec une large zone froide
- Résistance blindée relevable et levable
- Gestion électronique simplifiée avec deux températures de fonctionnement réglables
- Thermostat de sécurité
- Contrôle de température avec deux sondes dans la cuve
- Alarme sonore quand la température programmée est atteinte
- Cycle de lavage cuve automatique
- Fonction de melting
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cubeta en estampación monobloque en AISI 304 con amplia zona fría
- Resistencia acorazada abatible y elevable
- Gestión electrónica y simplificada con dos temperaturas de funcionamiento regulables
- Termostato de seguridad
- Visualización de la temperatura del aceite
- Señal acústica cuando se alcanza la temperatura establecida
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Función melting
- Patas regulables





FRIGGITRICI AD ALTO RENDIMENTO

FRIGGITRICI AD ALTO RENDIMENTO

Modelli ad alimentazione elettrica e a gas

La gamma è composta dalle friggitrici della serie EFP/EFU ad alimentazione elettrica e dalla serie GFP/GFU con alimentazione a gas. I modelli elettrici sono disponibili con sistema di filtraggio dell'olio integrato. I modelli sono disponibili nella profondità da 800 mm e da 900 mm.

SERIE ELETTRICA • SÉRIE ÉLECTRIQUE • SERIE ELECTRICA

EFP 25 AC



25 l

800 mm

20 kW max

EFU 25 AC



25 l

900 mm

20 kW max

EFR 25



25 l

900 mm

20 kW max



Friteuses à haut rendement

Versions électriques et gaz

La gamme comprend les friteuses de la série EFP/EFU à alimentation électrique et GFP/GFU avec alimentation à gaz. Les modèles électriques sont disponibles avec système de filtrage de l'huile intégré. Les modèles sont disponibles avec profondeur de 800 mm et de 900 mm.

Freidoras de alto rendimiento

Modelos electricos y de gas

La gama está formada por las freidoras de la serie EFP/EFU de alimentación eléctrica y GFP/GFU con alimentación de gas. Los modelos eléctricos están disponibles con sistema integrado de filtrado del aceite. Los modelos están disponibles con profundidades de 800 mm y de 900 mm.

SERIE A GAS • SÉRIE GAZ • SERIE DE GAS

GFP 25 AC



25 l

800 mm

25 kW max

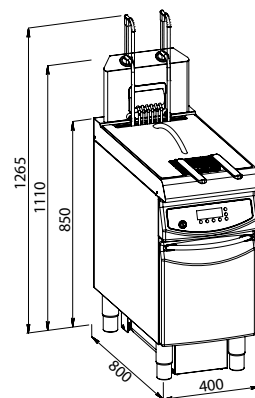
GFU 25 AC



25 l

900 mm

25 kW max



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
H5311010	EFP 25 AC Profondità 800 mm con alzata cestello - Profondeur 800 mm et relevage panier automatique - Profundidad 800 mm y elevación del cesto automática	6.266,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00027183	Coperchio antigalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cesto mezzo - panier ½ - cesto ½)	109,00 €
00027186	Coperchio antigalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cestello intero - panier plein - cesto entero)	140,00 €
00027100	Cestello intero - Panier plein - Cesto entero (365 x h130 x 300 mm)	168,00 €
00027065	Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite	89,00 €
00027184	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba	178,00 €
00027147	Aggancio bordi (profondità 800 mm) - Connection (profondeur 800 mm) - Sujeción de bordes (profundidad 800 mm)	116,00 €
00027137	Coperchio a tenuta stagna - Couvercle étanche - Cubierta de ajuste estanco	344,00 €
00027178	Kit ruote movimentazione friggitrice - Kit roues pour le déplacement de la friteuse - Juego de ruedas para desplazar la freidora	271,00 €
00027101	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½	144,00 €

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	400 x 1110 x 800 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	65 kg - 79 kg
Dimensioni cestello inox (BxHxP) - Dimensions du panier acier inox (LxHxP) - Medidas de la cesta acero inox (BxHxP)	Nr. 2 140 x 130 x 365 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50 Hz
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	20 kW max (6.6 - 13.2 - 20 kW)*
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	25 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	27 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	35 kg/h

* **Riscaldamento modulare:** La potenza assorbita 20 kW indica la potenza massima assorbita durante la frittura (a cibo inserito). La potenza in fase di avviamento (melting) è di soli 6.6 kW, sale poi a 13.2 kW nella fase successiva fino ad arrivare alla temperatura di frittura. • **Rechauffage modulaire:** Puissance absorbée 20 kW c'est la puissance max. absorbée par la friteuse pendant la cuisson (produit inséré). La puissance en phase de démarrage (mélange) est de 6,6 kW seulement et de 13,2 kW en phase successive, jusqu'à arriver à la température de cuisson. • **Calentamiento modular:** La potencia absorbida 20 kW indica la potencia máxima absorbida durante la fritura (una vez introducidos los alimentos). La potencia en fase de puesta en marcha (melting) es de solo 6,6 kW, que después sube a 13,2 kW en la fase siguiente, hasta llegar a la temperatura de fritura.

CARATTERISTICHE

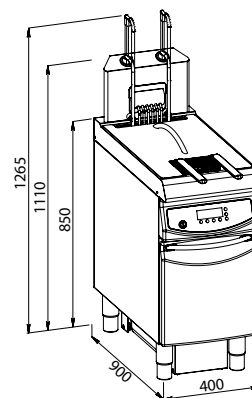
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Resistenza corazzata ribaltabile e alzabile
- Sonde di temperatura in vasca
- Filtro vasca
- Sollevamento cesto automatico
- Centralina elettronica Easytouch
- 12 programmi utente
- Ciclo di melting automatico
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Contenitore olio carrellato
- Piedini regolabili in acciaio inox

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie monobloc en acier inox AISI 304 avec une large zone froide
- Résistance blindée relevable et levable
- Sondes de température dans la cuve
- Filtre du cuve
- Relevage panier automatique
- Centrale électronique Easytouch
- 12 cycles de cuisson
- Cycle de Melting automatique
- Cycle de lavage cuve automatique
- Bidon d'huile avec roues
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cuba de cocción en AISI 304 embutida monobloque sin soldaduras, con una profunda zona fría
- Sistema de resistencias acorazadas abatibles y elevable
- Sonde de temperatura
- Filtro de fondo de cuba
- Elevación del cesto automática
- Centralita electrónica easytouch con panel LCD
- 12 ciclos de cocción personalizables
- Ciclo melting automático
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Contenedor de aceite introducido en un bastidor dotado de ruedas
- Patas regulables en acero inoxidable



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
H7311010	EFU 25 AC Profondità 900 mm con alzata cestello - Profondeur 900 mm et relevage panier automatique - Profundidad 900 mm y elevación del cesto automática	6.518,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00027183	Coperchio antigalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cesto mezzo - panier ½ - cesto ½)	109,00 €
00027186	Coperchio antigalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cestello intero - panier plein - cesto entero)	140,00 €
00027100	Cestello intero - Panier plein - Cesto entero (365 x h130 x 300 mm)	168,00 €
00027065	Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite	89,00 €
00027184	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba	178,00 €
00027148	Aggancio bordi (profondità 900 mm) - Connection (profondeur 900 mm) - Sujeción de bordes (profundidad 900 mm)	131,00 €
00027137	Coperchio a tenuta stagna - Couvercle étanche - Cubierta de ajuste estanco	344,00 €
00027178	Kit ruote movimentazione friggitrice - Kit roues pour le déplacement de la friteuse - Juego de ruedas para desplazar la freidora	271,00 €
00027101	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½	144,00 €

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	400 x 1110 x 800 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	67 kg - 81 kg
Dimensioni cestello inox (BxHxP) - Dimensions du panier acier inox (LxHxP) - Medidas de la cesta acero inox (BxHxP)	Nr. 2 140 x 130 x 365 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	20 kW max (6,6 - 13,2 - 20 kW)*
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	25 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	27 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	35 kg/h

* **Riscaldamento modulare:** La potenza assorbita 20 kW indica la potenza massima assorbita durante la frittura (a cibo inserito). La potenza in fase di avviamento (melting) è di soli 6,6 kW, sale poi a 13,2 kW nella fase successiva fino ad arrivare alla temperatura di frittura. • **Rechauffage modulaire:** Puissance absorbée 20 kW c'est la puissance max. absorbée par la friteuse pendant la cuisson (produit inséré). La puissance en phase de démarrage (mélange) est de 6,6 kW seulement et de 13,2 kW en phase successive, jusqu'à arriver à la température de cuisson. • **Calentamiento modular:** La potencia absorbida 20 kW indica la potencia máxima absorbida durante la fritura (una vez introducidos los alimentos). La potencia en fase de puesta en marcha (melting) es de solo 6,6 kW, que después sube a 13,2 kW en la fase siguiente, hasta llegar a la temperatura de fritura.

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Resistenza corazzata ribaltabile e alzabile
- Sonde di temperatura in vasca
- Filtro vasca
- Sollevamento cesto automatico
- Centralina elettronica Easytouch
- 12 programmi utente
- Ciclo di melting automatico
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Contenitore olio carrellato
- Piedini regolabili in acciaio inox

CARACTÉRISTIQUES

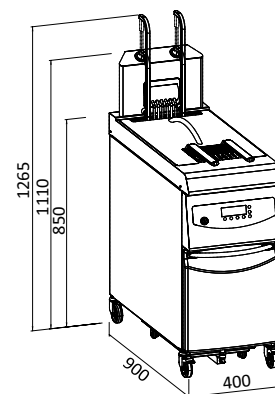
- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie monobloc en acier inox AISI 304 avec une large zone froide
- Résistance blindée relevable et levable
- Sondes de température dans la cuve
- Filtre du cuve
- Relevage panier automatique
- Centrale électronique Easytouch
- 12 cycles de cuisson
- Cycle de Melting automatique
- Cycle de lavage cuve automatique
- Bidon d'huile avec roues
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cuba de cocción en AISI 304 embutida monobloque sin soldaduras, con una profunda zona fría
- Sistema de resistencias acorazadas abatibles y elevable
- Sondas de temperatura
- Filtro de fondo de cuba
- Elevación del cesto automática
- Centralita electrónica easytouch con panel LCD
- 12 ciclos de cocción personalizables
- Ciclo melting automático
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Contenedor de aceite introducido en un bastidor dotado de ruedas
- Patas regulables en acero inoxidable



FILTRAGGIO OLIO
FILTRATION HUILE
FILTRACION DE ACEITE



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
H7311140	EFR 25 - Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½	8.646,00 €
H7321140	EFR 25 - Cestello intero - Panier plein - Cesto entero	8.646,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00027311	Filtri in carta - Filtres en papier - Filtros de papel	4,00 €* Cad/chaque/cada
00027310	Filtri con carboni attivi - Filtres à charbons actifs - Filtros con carbones activos	7,00 €** Cad/chaque/cada
00027183	Coperchio antigalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cesto mezzo - Panier ½ - Cesto ½)	109,00 €
00027186	Coperchio antigalleggiamento (cestello intero) - Couvercle sécurisé (panier plein) - Tapa antiflotación (cesto entero)	151,00 €
00027100	Cestello intero - Panier plein - Cesto entero (365 x h130 mm x 300 mm)	168,00 €
00027101	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½	144,00 €

* Lotto minimo: 100 pezzi - Lot minimum: 100 pièces - Lote mínimo: 100 piezas

** Lotto minimo da 50 pezzi - Lot minimum: 50 pièces - Lote mínimo: 50 piezas

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	400 x 1110 x 900 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	101 kg - 115 kg
Dimensioni cestello inox (BxHxP) - Dimensions du panier acier inox (LxHxP) - Medidas de la cesta acero inox (BxHxP)	Nr. 2 140x130x365 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	20 kW max (6.6 - 13.2 - 20 kW)*
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	25 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	27 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	35 kg/h

* **Riscaldamento modulare:** La potenza assorbita 20 kW indica la potenza massima assorbita durante la frittura (a cibo inserito). La potenza in fase di avviamento (melting) è di soli 6.6 kW, sale poi a 13.2 kW nella fase successiva fino ad arrivare alla temperatura di frittura. • **Rechauffage modulaire:** Puissance absorbée 20 kW c'est la puissance max. absorbée par la friteuse pendant la cuisson (produit inséré). La puissance en phase de démarrage (mélange) est de 6,6 kW seulement et de 13,2 kW en phase successive, jusqu'à arriver à la température de cuisson. • **Calentamiento modular:** La potencia absorbida 20 kW indica la potencia máxima absorbida durante la fritura (una vez introducidos los alimentos). La potencia en fase de puesta en marcha (melting) es de solo 6,6 kW, que después sube a 13,2 kW en la fase siguiente, hasta llegar a la temperatura de fritura.

CARATTERISTICHE

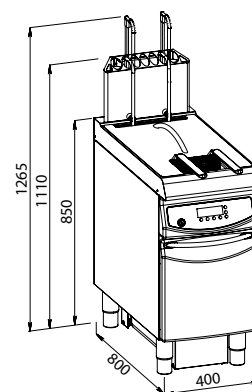
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca di cottura in AISI 304 imbutita, con profonda zona fredda
- Sollevamento cesto automatico gestito elettronicamente, per risultati di cottura garantiti e costanti
- Riscaldamento elettrico modulare con modulazione della potenza in fase di avvio e in fase di avvicinamento alla temperatura finale
- Termostato di sicurezza a protezione della resistenza
- Pompa trifase integrata
- Funzione di filtraggio e auto-ricarica dell'olio tramite apposito interruttore
- 12 programmi utente
- Ciclo di melting automatico
- Contenitore olio carrellato
- Rubinetto per svuotamento vasca in tempi rapidi
- Lancia per la pulizia, il riempimento e lo svuotamento dell'olio

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en acier inox AISI 304
- Cuve de cuisson en AISI 304 emboutie, avec zone froide profonde
- Relevage panier géré électroniquement, pour une cuisson qui donne des résultats garantis et constants
- Chauffage électrique modulaire avec modulation de la puissance
- Thermostat de sécurité de protection de la résistance
- Pompe triphasée intégrée
- Fonction de remplissage automatique de l'huile via un interrupteur spécifique
- 12 cycles de cuisson
- Cycle de Melting automatique
- Bidon d'huile avec roues
- Robinet pour la vidange rapide de la cuve
- Lance pour le nettoyage, le remplissage et la vidange de l'huile

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cuba de cocción en AISI 304, embutida, con una profunda zona fría
- Elevación del cesto automática con gestión electrónica, para resultados de cocción garantizados y constantes
- Calentamiento eléctrico con modulación de la potencia
- Termostato de seguridad de protección de la resistencia
- Bomba trifásica integrada
- Función de auto-recarga del aceite mediante un interruptor para ello dispuesto
- 12 ciclos de cocción personalizables
- Ciclo melting automático
- Contenedor de aceite introducido en un bastidor dotado de ruedas
- Grifo de vaciado rápido de la cuba
- Lanza para la limpieza, llenado y vaciado del aceite



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
H1111000	GFP 25 AC - Profondità 800 mm con alzata cestello - Profondeur 800 mm et relevage panier automatique - Profundidad 800 mm y elevación del cesto automática	7.436,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00027183	Coperchio antigalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cesto mezzo - Panier ½ - Cesto ½)	109,00 €
00027186	Coperchio antigalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cestello intero - panier plein - cesto entero)	140,00 €
00027100	Cestello intero - Panier plein - Cesto entero (365 x h130 x 300 mm)	168,00 €
00027065	Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite	89,00 €
00027184	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba	178,00 €
00027147	Aggancio bordi (profondità 800 mm) - Connection (profondeur 800 mm) - Sujeción de bordes (profundidad 800 mm)	116,00 €
00027137	Coperchio a tenuta stagna - Couvercle étanche - Cubierta de ajuste estanco	344,00 €
00027178	Kit ruote movimentazione friggitrice - Kit roue pour le déplacement de la friteuse - Juego de ruedas para desplazar la freidora	271,00 €
	Kit manometro 100 mBAR - Kit Manomètre 100 mbar - Kit manómetro 100 mbar	Prezzo a richiesta - Sur demande Solicite precio
25121002	Inverter 600W stabilizzato - Convertisseur 600W - Inverter 600W estabilizado (GFP/GFU)	888,00 €
00027101	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½	144,00 €

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	400 x 1110 x 800 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	82 kg - 96 kg
Dimensioni cestello inox (BxHxP) - Dimensions du panier acier inox (LxHxP) - Medidas de la cesta acero inox (BxHxP)	Nr. 2 140 x 130 x 365 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	230V 1N @ 50Hz 25W
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	25 kW max
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	23 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	27 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	30 kg/h

* **Riscaldamento modulare:** La potenza assorbita 25 kW indica la potenza massima erogata durante la frittura (inserimento prodotto). La potenza erogata nella fase di avviamento e di raggiungimento della temperatura di frittura viene modulata per ridurre il consumo di gas. • **Rechauffage modulaire:** La puissance totale absorbée 25 kW c'est la puissance maxime fournie par la friteuse pendant la cuisson (produit inséré). La puissance fournie pendant la phase de démarrage et d'arrivée à la température de cuisson est modulée pour réduire la consommation de gaz. • **Calentamiento modular:** La potencia absorbida de 25 kW indica la potencia máxima suministrada durante la fritura (inserción del producto). La potencia entregada durante la fase de arranque y cuando se alcanza la temperatura la fritura se modula para reducir el consumo de gas.

CARATTERISTICHE

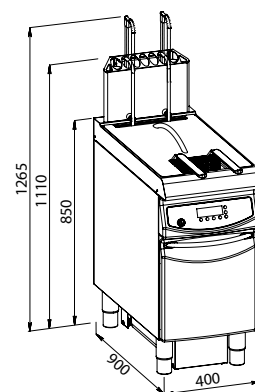
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca a Y monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Camera di combustione ecologica, senza materiali isolanti
- Sistema di combustione Premix
- Bruciatori con tecnologia infrarossi, senza fiamma pilota
- Sonde di temperatura in vasca
- Filtro vasca
- Contenitore olio carrellato
- Centralina elettronica Easytouch
- 12 programmi utente
- Ciclo melting automatico
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Piedini in acciaio inox regolabili

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve de cuisson à "Y" emboutie monobloc en acier inox AISI 304 avec une large zone froide
- Chambre de combustion écologique sans matériaux isolant
- Système de combustion Premix
- Bruleurs avec technologie infrarouge sans flamme pilote
- Sondes de température dans la cuve
- Filtre du cuve
- Centrale électronique Easytouch
- 12 cycles de cuisson
- Cycle de Melting automatique
- Cycle de lavage cuve automatique
- Bidon d'huile avec roues
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cuba de cocción en "Y" de acero inoxidable AISI 304, embutida monobloque con una profunda zona fría de decantación
- Quemadores con tecnología infrarrojos utilizando la potencia modular de calentamiento
- Sistema de combustión premezclada Premix
- Cámara de combustión ecológica, sin materiales aislantes
- Sondas de temperatura
- Filtro de fondo de cuba
- Centralita electrónica easytouch con panel LCD
- 12 ciclos de cocción personalizables
- Ciclo melting automático
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Contenedor de aceite introducido en un bastidor dotado de ruedas
- Patas regulables en acero inoxidable



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN	PREZZO • PRIX • PRECIOS
H3111000	GFU 25 AC Profondità 900 mm con alzata cestello - Profondeur 900 mm et relevage panier automatique - Profundidad 900 mm y elevación del cesto automática	7.814,00 €

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00027183	Coperchio antigalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cesto mezzo - Panier ½ - Cesto ½)	109,00 €
00027186	Coperchio antigalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cestello intero - panier plein - cesto entero)	140,00 €
00027100	Cestello intero - Panier plein - Cesto entero (365 x h130 x 300 mm)	168,00 €
00027065	Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite	89,00 €
00027184	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba	178,00 €
00027148	Aggancio bordi (profondità 900 mm) - Connection (profondeur 900 mm) - Sujeción de bordes (profundidad 900 mm)	131,00 €
00027137	Coperchio a tenuta stagna - Couvercle étanche - Cubierta de ajuste estanco	344,00 €
00027178	Kit ruote movimentazione friggitrice - Kit roue pour le déplacement de la friteuse - Juego de ruedas para desplazar la freidora	271,00 €
	Kit manometro 100 mBAR - Kit Manomètre 100 mbar - Kit manómetro 100 mbar	Prezzo a richiesta - Sur demande Solicite precio
00027101	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½	144,00 €

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	400 x 1110 x 900 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	84 kg - 98 kg
Dimensioni cestello inox (BxHxP) - Dimensions du panier acier inox (LxHxP) - Medidas de la cesta acero inox (BxHxP)	Nr. 2 140 x 130 x 365 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	230V 1N @ 50Hz 25W
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	25 kW max
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	23 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	27 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	30 kg/h

* **Riscaldamento modulare:** La potenza assorbita 25 kW indica la potenza massima erogata durante la frittura (inserimento prodotto). La potenza erogata nella fase di avviamento e di raggiungimento della temperatura di frittura viene modulata per ridurre il consumo di gas. • **Rechauffage modulaire:** La puissance totale absorbée 25 kW c'est la puissance maxime fournie par la friteuse pendant la cuisson (produit inséré). La puissance fournie pendant la phase de démarrage et d'arrivée à la température de cuisson est modulée pour réduire la consommation de gaz. • **Calentamiento modular:** La potencia absorbida de 25 kW indica la potencia máxima suministrada durante la fritura (inserción del producto). La potencia entregada durante la fase de arranque y cuando se alcanza la temperatura la fritura se modula para reducir el consumo de gas.

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca a Y monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Camera di combustione ecologica, senza materiali isolanti
- Sistema di combustione Premix
- Bruciatori con tecnologia infrarossi, senza fiamma pilota
- Sonde di temperatura in vasca
- Filtro vasca
- Contenitore olio carrellato
- Centralina elettronica Easytouch
- 12 programmi utente
- Ciclo melting automatico
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Piedini regolabili in acciaio inox

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve de cuisson à "Y" emboutie monobloc en acier inox AISI 304 avec une large zone froide
- Chambre de combustion écologique sans matériaux isolants
- Système de combustion Premix
- Brûleurs avec technologie infrarouge sans flamme pilote
- Sondes de température dans la cuve
- Filtre du cuve
- Centrale électronique Easytouch
- 12 cycles de cuisson
- Cycle de Melting automatique
- Cycle de lavage cuve automatique
- Bidon d'huile avec roues
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cuba de cocción en "Y" de acero inoxidable AISI 304, embutida monobloque con una profunda zona fría de decantación
- Quemadores con tecnología infrarrojos utilizando la potencia modular de calentamiento
- Sistema de combustión premezclada Premix
- Cámara de combustión ecológica, sin materiales aislantes
- Sonde de temperatura
- Filtro de fondo de cuba
- Centralita electrónica easytouch con panel LCD
- 12 ciclos de cocción personalizables
- Ciclo melting automático
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Contenedor de aceite introducido en un bastidor dotado de ruedas
- Patas regulables en acero inoxidable



AVVERTENZE

Tutte le friggitrici a gas presenti sul listino sono fornite di serie con la predisposizione:

- Serie GT - gas metano (ugelli GPL in dotazione)
- Serie GT modelli da banco - gas GPL (ugelli gas metano in dotazione)

La produzione oraria indicata nelle "Specifiche tecniche" può variare in base alla tipologia del prodotto e dal grado di cottura desiderato. Si raccomanda di introdurre nel cestello la quantità di prodotto indicata nelle istruzioni per l'uso.

L'azienda si riserva il diritto di modificare i prezzi di listino dei ricambi, in base alle proprie esigenze, previa comunicazione. Si prega di considerare la scontistica ricambi.

ADVERTISSEMENT

Les friteuses à gaz dans le tarif sont fournis standard avec:

- Série GT - gaz méthane (buses GPL fournis)
- Série GT modèles à poser - gaz GPL (buses de gaz méthane fournis)

La production horaire indiquée dans les "Spécifications techniques" peut varier selon le type de produit et le degré de cuisson désiré. On recommande d'introduire dans le panier la quantité de produit indiqué dans les instructions d'utilisation.

La société se réserve le droit de modifier les prix de catalogue des pièces détachées en fonction de ses exigences. Prions considérer la remise pièces détachées.

ADVERTENCIAS

Todas las freidoras a gas en catálogo se entregan con preajuste de serie:

- Serie GT - gas metano (boquillas GLP en el equipamiento serie)
- Serie GT modelos de mesa - gas metano (boquillas para gas metano en el equipamiento serie)

La producción por hora indicada en las "Especificaciones técnicas" puede variar en función del tipo de producto y del grado de cocción deseado.

Es importante introducir en la cesta la cantidad de producto indicada en las instrucciones de uso.

La empresa se reserva el derecho de modificar los precios de la lista de recambios, según sus propias necesidades, previa comunicación. Se ruega considerar los descuentos en recambios.

CONDIZIONI GENERALI DI FORNITURA

Iva. A carico del committente.

Modalità ordine. Si accettano solo ordini scritti con indicato tassativamente il codice degli articoli. La conferma d'ordine deve essere resa e controfirmata; nulla ricevendo entro 3 gg. dall'invio della stessa, Elframo considererà l'ordine accettato. **Non si accettano ordini per importi inferiori a € 150,00.**

Consegna. Immediata per macchine in versione base disponibili a magazzino - 5 gg per modelli a gas ed elettrici standard - 3gg per ricambi disponibili a magazzino - 24 ore per urgenze (costo extra da pagare). Elframo si riserva in ogni caso il diritto di consegnare in un tempo successivo, previa verifica disponibilità a magazzino.

Resa. La merce si intende venduta EXW (franco ns. fabbrica). L'azienda non risponde di inconvenienti dovuti a ritardi o disguidi del vettore. Al ricevimento materiale si raccomanda di verificare lo stato del packaging all'atto della consegna o entro le 24 ore max dalla ricezione. In caso di contestazione, comunicare tassativamente riserva scritta al vettore ed alla ns. azienda (solo in caso di porto franco).

Imballo. Imballo standard incluso nel prezzo. Imballi speciali a richiesta.

Garanzia. La garanzia decorre dalla data di fatturazione della merce da Elframo verso il rivenditore ed ha una validità pari a 24 mesi nel caso in cui il prodotto risulti integro e non modificato dal Rivenditore o da terzi. La garanzia si applica nel caso in cui il prodotto sia installato e/o utilizzato in maniera appropriata e in conformità a quanto indicato nel manuale d'uso e d'installazione del prodotto e secondo le specifiche tecniche relative al singolo prodotto. La garanzia si applica sulle parti e sui componenti che presentano difetti di fabbrica, mentre non si applica nell'eventualità di installazione non corretta, di utilizzo improprio del prodotto o di installazioni/interventi di assistenza non gestiti da tecnici qualificati e autorizzati da Elframo Spa. Le parti difettose sono sostituite, entro 60 giorni dalla segnalazione, con resa franco ns. fabbrica, previa autorizzazione tramite compilazione dell'apposito modulo e assegnazione del numero identificativo di reso (numero RMA) da riportarsi sul DDT di accompagnamento e sull'imballo della merce. La garanzia prevede la sostituzione del solo componente difettoso, escludendo ogni altra forma di indennizzo. Eventuali contestazioni non danno diritto alla sospensione del pagamento.

Installazione e collaudo. A carico del committente.

Pagamento. Secondo gli accordi contrattuali salvo per importi fino a € 200,00 scadenza 30gg.

Ritardato pagamento. In caso di ritardato pagamento, sarà applicato l'interesse scalare pari al "prime rate" maggiorato di 4 punti, con decorrenza dalla data di scadenza.

Frequenze e voltaggi speciali. Contattare la sede per fattibilità e preventivo.

La merce viene venduta con clausola "riserva di proprietà". Il mancato pagamento darà luogo ad automatica risoluzione del contratto.

Il presente listino annulla e sostituisce il precedente.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE FOURNITURE

T.V.A. À la charge du client.

Modalité de commande. La société Elframo n'accepte que les commandes écrites indiquant spécifiquement le code des articles. La confirmation de commande doit être renvoyée contresignée ; à défaut de réception dans les 3 jours qui suivent l'envoi de cette dernière, Elframo considérera la commande comme étant acceptée. **Les commandes inférieures à 150,00 € ne sont pas acceptées.**

Délais de livraison. Livraison immédiate pour les machines dans la version base disponibles en stock. - 5 jours pour les modèles à gaz et électriques standard - 3 jours pour les pièces de détachés disponibles en stock - et 24 heures pour les urgences (prix à payer). Elframo se réserve le droit de livrer dans un délai ultérieur, compatiblement avec ses exigences.

Conditions de livraison. La marchandise s'entend vendue franco départ notre usine (EXW). La société décline toute responsabilité pour tous inconvénients dus à des retards ou erreurs du transporteur. Important: il est recommandé de vérifier la marchandise lors de la réception ou au plus tard dans les 24 heures suivantes. En cas de contestation, il faut communiquer impérativement par écrit toute réserve au transporteur et à notre société.

Emballage. Standard inclus dans le prix - Emballages spéciaux sur demande.

Garantie. La garantie commence à compter de la date de facturation des marchandises par Elframo Spa au Revendeur et est valable 24 mois si le produit est intact et n'a pas été modifié par le revendeur ou par des tiers. La garantie s'applique si le produit est installé et / ou utilisé de manière appropriée et conforme aux instructions du manuel d'utilisation et d'installation du produit et aux spécifications techniques de chaque produit. La garantie s'applique aux pièces et composants présentant des défauts de fabrication. Elle ne s'applique pas en cas d'installation incorrecte, d'utilisation inappropriée du produit ou d'installations/de réparations non gérées par des techniciens qualifiés agréés par Elframo Spa. Les pièces défectueuses sont remplacées, dans les 60 jours suivant le signalement, par une livraison franco départe notre usine, sous réserve de l'autorisation, en remplissant le formulaire approprié et en attribuant le numéro d'identification de retour (numéro de RMA) à déclarer sur le document de transport et sur l'emballage de la marchandise. La garantie prévoit uniquement le remplacement du composant défectueux, à l'exclusion de toute autre forme de compensation. Tout litige ne donne pas le droit de suspendre le paiement.

Installation et essai démarrage. À la charge du client.

Paieement. Selon les accords contractuels, à l'exception des montants n'excédant pas 200,00 € expirant 30 jours.

Retard de paieement. En cas de retard de paieement, la société appliquera l'intérêt régressif correspondant au taux de base majoré de 4 points, à compter de la date d'exigibilité du paieement non effectué.

Fréquences et tensions spéciales. Contacter le siège de la société pour connaître la faisabilité et le devis.

La marchandise est vendue avec la clause «réserve de propriété». Le non-paiement donnera lieu automatiquement à la résolution du contrat.

La présente liste des prix annule et remplace la précédente.

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

Iva. A cargo del cliente.

Método de pedido. Solo se aceptan pedidos por escrito con el código del artículo indicado. La confirmación del pedido debe ser dada y refrendada; al no recibir nada dentro de 3 gg. enviándolo, Elframo considerará el pedido aceptado. **No aceptamos pedidos por cantidades inferiores a € 150,00.**

Entrega. Inmediata para máquinas en la versión básica disponible en stock - 5 días para modelos estándar de gas y eléctricos - 3 días para repuestos disponibles en stock - 24 horas para emergencias (con precio adicional). Elframo se reserva el derecho de entregar más tarde, sujeto a sus propias necesidades.

Rendimiento. Los productos se consideran vendidos EXW (ex nuestra fábrica). La empresa no se hace responsable de los inconvenientes debidos a demoras o inconvenientes del transportista. Al recibir la mercancía, se recomienda verificar el estado del embalaje y los productos en el momento de la entrega o dentro de las 24 horas posteriores a la recepción. En caso de disputa, comunique estrictamente la reserva por escrito al transportista y a nuestra empresa (en caso de porte pagado).

Embalaje. Estándar incluido en el precio - Embalaje especial bajo pedido.

Garantía. La garantía comienza a partir de la fecha de facturación de los productos de Elframo al distribuidor y es válida durante 24 meses si el producto está intacto y no ha sido modificado por el distribuidor o por terceros. La garantía se aplica si el producto se instala y / o utiliza de manera adecuada y de acuerdo con las instrucciones del usuario y el manual de instalación del producto y de acuerdo con las especificas técnicas de cada producto. La garantía se aplica a piezas y componentes que tienen defectos de fabricación, mientras que no se aplica en caso de instalación incorrecta, uso indebido del producto o instalaciones / servicio no administrado por técnicos calificados autorizados por Elframo Spa. Las piezas defectuosas se reemplazan, dentro de los 60 días posteriores a la notificación, con una entrega gratuita franco nuestra fábrica, sujeta a autorización completando el formulario correspondiente y asignando el número de identificación de devolución (número RMA) que se informará en el documento de transporte adjunto (DDT) y sobre el embalaje de la mercancía. La garantía estipula el reemplazo únicamente del componente defectuos, excluyendo cualquier otra forma de compensación. Cualquier disputa no da derecho a suspender el pago.

Instalación y prueba. A cargo del cliente.

Pago. De acuerdo con los acuerdos contractuales, excepto por montos de hasta € 200.00 vencimiento 30 días.

Pago retrasado. En caso de retraso en el pago, se aplicará el interés escalar igual a la "tasa preferencial" más 4 puntos, a partir de la fecha de vencimiento del impago.

Frecuencias y voltajes especiales. Póngase en contacto con la sede para la viabilidad y el presupuesto.

Los productos se venden con la cláusula de "retención del título". La falta de pago resultará en la terminación automática del contrato.

Esta lista de precios implementa y reemplaza la anterior.



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dotted lines.

elframo®

ELFRAMO S.p.A.

Via Verga, 24/26/28 • 24127 Bergamo - ITALY
Tel . +39 035.454.8111 • Fax +39 035.454.8150

elframo@elframo.it
www.elframo.com

