

 **resto italia**<sup>®</sup>  
CATERING EQUIPMENT MANUFACTURERS

*dal 1961...*



**resto italia's products  
support professionals  
with their Italian quality**







## Forni / Ovens

Forni Elettrici / Electric Ovens .....	10
Piccoli Forni Elettrici / Small Electric Ovens .....	32
Forni a Gas / Gas Ovens .....	36
Accessori Pizza Line / Accessories Pizza Line .....	40

## Preparazione Impasto / Kneading Preparation

Impastatrici a Spirale / Spiral Mixers .....	46
Impastatrici a Forcella / Fork Kneading Machines .....	62
Impastatrici Planetarie / Rotary Kneaders .....	64

## Lavorazione Impasto / Kneading Processing

Spezzatrici e Arrotondatrici / Dividers and Rounding Machines .....	70
Formatrici / Shaping Machines .....	74
Dilaminatrici / Pizza Dough Rollers .....	76

## Taglio / Cutting

Tagliaverdure / Vegetable Cutters .....	80
---	----

## Preparazione Carne / Meat Preparation

Affettatrici / Slicers .....	88
------------------------------	----

## Cottura / Cooking

Piastre Elettriche / Electrical Grills .....	96
Tostiere / Toasters .....	102
Griglie a Pietra Lavica / Lava Stone Grills .....	104
Fry Top Elettrici e a Gas / Electric and Gas Fry Tops .....	106
Crepiere / Pancakes Makers .....	108
Friggitrici Elettriche / Electrical Fryers .....	110

## Refrigerazione / Refrigeration

Armadi Refrigerati Ventilati / Refrigerated Ventilated Cabinets .....	116
Banchi Pizza Refrigerati Ventilati / Refrigerated Ventilated Pizza Counters .....	118
Vetrinette Refrigerate / Refrigerated Topping Units .....	120
Banchi Refrigerati Ventilati / Refrigerated Ventilated Counters .....	122
Abbattitori di temperatura / Blast Chillers .....	124





# Forni Ovens

**resto italia**<sup>®</sup>  
CATERING EQUIPMENT MANUFACTURERS

# TS LINE

**Forno elettrico modulare ideale per pizza al piatto per alti volumi di lavoro**

Modular electric oven ideal for round pizza and high volumes of work





Quadro comandi digitale / Digital control panel



Valvola regolazione umidità / Humidity regulation valve



Sportello panoramico / Panoramic door



Cappa con motore elettrico di serie / Hood with electric motor as standard

## Caratteristiche

- Forno con telaio e facciata in acciaio INOX per una maggiore solidità e durata nel tempo
- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm  $\phi$  - Da 1 a 8 teglie
- Pannello di controllo touch screen 5 pollici a colori
- Funzione accensione programmata settimanale
- Funzione timer cottura evoluta
- Partenza ritardata
- Energy saving
- Funzione riscaldamento rapido
- Orologio
- Impostazione lingua
- Funzione My Baking (fino a 99 ricette configurabili)
- Funzione Split Power: bilanciamento della potenza tra zona anteriore e posteriore della camera di cottura
- Gestione del calore de cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
- Valvola di regolazione umidità
- Sportello ad apertura controllata (sistema a molle certificato), vetro ceramico ad alto isolamento termico.
- Guarnizione sigillante per migliore isolamento termico della camera di cottura.
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)
- 4.0 Ready: Forno predisposto per Industria 4.0

## Features

- Oven with front and structural frame in stainless steel that makes it more solid and long-lasting
- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm  $\phi$  - From 1 to 8 trays
- 5-inch color touch screen control panel
- Weekly programmed start-up function
- Advanced cooking timer function
- Delayed start-up
- Energy saving
- Quick heating function
- Clock
- Language setting
- My baking function (up to 99 recipes can be configured)
- Split Power function: balancing of the power between the front and rear of the cooking chamber
- Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
- Humidity regulation valve
- Door equipped with certified soft opening spring system, high insulation ceramic glass to have a more uniform cooking temperature.
- Additional insulating seal on the chamber frame, with internal spiral spring forthickness return.
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", reducing the decay of the mineral wool.
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)
- 4.0 Ready: Oven suitable for Industry 4.0



**TS LINE**

	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6 L</b>	<b>9</b>
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm	72 72 14	72 108 14	108 72 14	108 108 14
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	113 98,5 41	113 140 41	154 98,5 41	154 150 41
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm	120 120 57	120 160 57	160 120 57	160 160 57
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n°	1	1	1	1
POTENZA KW POWER KW	6.0	9.0	9.2	13.8
VOLT	230/400	400	230/400	400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°
PESO Kg WEIGHT Kg	84	107	108	135
TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm				
TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm	1	2	2	4
COD.	7021621004	7021621006	7021621006L	7021621009

OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO  
OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE



PIANO IN LAMIERA BUCINATA IDEALE PER COTTURA IN TEGLIE  
(IN ALTERNATIVA ALLA PIETRA REFRATTARIA PLATEA)  
BUCKLED PLATE IDEAL FOR COOKING IN PANS  
(AS AN ALTERNATIVE TO THE BOTTOM REFRACTORY STONE)

	DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm	IMBALLO CM PACKAGE CM	PESO KG WEIGHT KG	OPTIONAL OPTIONAL	CODICE CODE
--	--------------------------------	--------------------------	----------------------	----------------------	----------------



CAPPA INOX FORNO CON MOTORE ELETTRICO DI SERIE - OVENS INOX HOOD WITH ELECTRIC MOTOR AS STANDARD

	4	114 128 38	119 133 41	21,00	✓	7020120013
	6	114 173 38	119 175 41	25,00	✓	7020120014
	6L	155 128 38	160 133 41	26,00	✓	7020120015
	9	155 169 38	160 174 41	29,00	✓	7020120016

CAPPA INOX FORNO A CONDENSAZIONE - OVENS INOX CONDENSATE EXHAUST HOOD

	4	113 139 43	140 120 90	104,00	✓	7020120213
	6	113 180 43	190 120 90	117,00	✓	7020120214
	6L	154 139 43	140 160 90	119,00	✓	7020120215
	9	154 180 43	190 160 90	131,00	✓	7020120216

SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT

	4 / 4+4	114 99 85/90/95	120 30 20	27,00	/	7020100016
	6 / 6+6	114 140 85/90/95	145 30 20	30,00	/	7020100017
	6L / 6L+6L	155 99 85/90/95	160 30 20	30,00	/	7020100018
	9 / 9+9	155 140 85/90/95	160 30 20	32,00	/	7020100032

KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT

	4 / 4+4	/	105 30 20	6,50	/	7020110014
	6 / 6+6	/	150 30 20	7,50	/	7020110015
	6L / 6L+6L	/	105 30 20	12,00	/	7020110016

SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT

	4+4+4	114 99 55/60/65	120 30 20	23,50	/	7020100019
	6+6+6	114 140 55/60/65	145 30 20	26,50	/	7020100020
	6L+6L+6L	155 99 55/60/65	160 30 20	26,50	/	7020100021
	9+9+9	155 140 55/60/65	160 30 20	28,50	/	7020100031

KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT

	4+4+4	/	105 30 30	5,00	/	7020110022
	6+6+6	/	150 30 30	6,50	/	7020110023
	6L+6L+6L	/	105 30 30	10,00	/	7020110024

COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE

	4 / 4+4 - 6L / 6L+6L	/	90 10 10	1,30	/	7020110017
	6 / 6+6 - 6+6+6	/	90 10 10	1,80	/	7020110018
	KIT RUOTE - CASTORS KIT	+ 14 cm	30 20 20	5,00	/	7020110019

# TR LINE

**Forno elettrico multifunzione modulare ideale per pizza in teglia, pasticceria e piccola panificazione**  
**Disponibile in versione digitale ed elettromeccanica**

Multifunction modular electric oven ideal for tray pizza, pastry and small bakery.  
Available in both digital and electromechanical version





Pannello di controllo digitale / Digital control panel



Pannello di controllo elettromeccanico / Electromechanical control panel



Valvola di regolazione umidità / Humidity regulation valve



Piano in lamiera bugnata opzionale / Buckled plate as optional

### Caratteristiche TR D (digitale)

- Disponibile altezza camera 18 (consigliata per pizzeria) o 27cm (per panificazione e pasticceria)
- Da 2 a 8 teglie
- Da 4 a 12 pizze diam. 40Cm ø
- Valvola di regolazione umidità
- Gestione del calore del cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
- Funzione Power Boost
- Timer di cottura
- Doppio strato di coibentazione in "ecoblanc"
- Posizionabile su celle di lievitazione di nostra produzione (temp. Max 70°)
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)
- Vaporiera (disponibile solo per TR a camera singola)

### Features TR D (digital)

- Available with chamber h. 18 (Suggested for pizza) or h. 27Cm (ideal for bakery and pastry)
- From 2 to 8 trays
- From 4 to 12 pizza diam. 40Cm ø
- Humidity regulation valve
- Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
- Power Boost Function
- Cooking timer
- Double insulation layer in "ecoblanc"
- It can be placed on proving chambers of our production (max temp. 70°)
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool.
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)
- Steamer (available only for single chamber TR)

### Caratteristiche TR (elettromeccanico)

- Disponibile altezza camera 18 (consigliata per pizzeria) o 27cm (per panificazione e pasticceria)
- Da 2 a 8 teglie
- Da 4 a 12 pizze diam. 40Cm ø
- Valvola di regolazione umidità
- Termostati comandati da scheda relè
- Gestione separata della potenza di cielo e platea
- Accensione separata resistenze cielo e platea
- Doppio strato di coibentazione in "ecoblanc"
- Posizionabile su celle di lievitazione di nostra produzione (temp. Max 70°)
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

### Features TR (electromechanical)

- Available with chamber h. 18 (Suggested for pizza) or h. 27Cm (ideal for bakery and pastry)
- From 2 to 8 trays
- From 4 to 12 pizza diam. 40Cm ø
- Humidity regulation valve
- Thermostats controlled by a relay card
- Base and top heating elements activated by separate switches
- Regulation of the heat intensity on the top and the base
- Double insulation layer in "ecoblanc"
- It can be placed on proving chambers of our production (max temp. 70°)
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool.
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)

### Funzionamento vaporiera

Accendere l'apparecchio con l'interruttore posto a lato del display di controllo.  
Per aprire il menu di programmazione, premere il tasto P. Successivamente impostare il tempo di immissione in camera del vapore con i tasti up e down posti a lato. Premere il tasto U per avviare l'immissione del vapore.



### Steam generator instructions

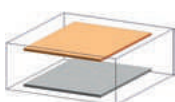
Turn on the device with the switch placed next to the control display.  
To open the time setting menu press P. Set then the steam introduction time, by using the up and down buttons on the side. Press U to start the steam introduction.

VAPORIERA CON PROGRAMMAZIONE DEL TEMPO DI IMMISSIONE

STEAM GENERATOR WITH PROGRAMMABLE STEAM INTRODUCTION TIME

TR LINE	4	4H	44	6	6H	66	6L	66L
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm	83 84 18	83 84 27	83 84 18 (x2)	83 124 18	83 124 27	83 124 18 (x2)	124 84 18	124 84 18 (x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	113 98,5 41	113 98,5 50	113 98,5 75	113 140 41	113 140 50	113 140 75	154 98,5 41	154 98,5 75
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm	120 120 57	120 120 65	120 120 92	120 160 57	120 160 65	120 160 92	160 120 56	160 120 92
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n°	1	1	2	1	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW	6.9	6.9	13.8	10.2	10.2	20.4	10.2	20.4
VOLT	400	400	400	400	400	400	400	400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°
PESO Kg WEIGHT Kg	95	101	163	129	171	225	134	176
TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm								
TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm	2	2	2+2	4	4	4+4	4	4+4
COD. TR D	7021521004	7021521004H	7021521044	7021521006	7021521006H	7021521066	7021521006L	7021521066L
COD. TR	7020521004	7020521004H	7020521044	7020521006	7020521006H	7020521066	7020521006L	7020521066L








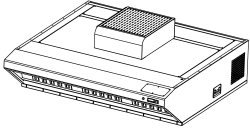



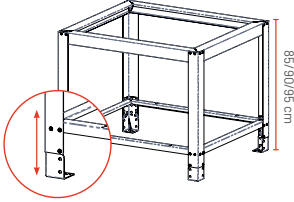
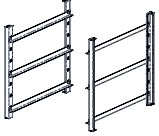

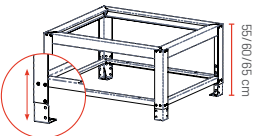
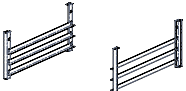
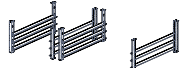


OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO - OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE



PIANO IN LAMIERA BUGNATA IDEALE PER COTTURA IN TEGLIE  
(IN ALTERNATIVA ALLA PIETRA REFRATTARIA PLATEA)  
BUCKLED PLATE IDEAL FOR COOKING IN PANS  
(AS AN ALTERNATIVE TO THE BOTTOM REFRACTORY STONE)

VAPORIERA - STEAMER

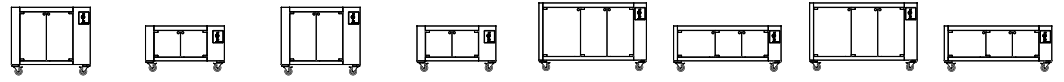


		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm	IMBALLO CM PACKAGE CM	PESO KG WEIGHT KG	OPTIONAL OPTIONAL	CODICE CODE
						
<b>CAPPA INOX FORNO - OVENS INOX HOOD</b>						
	4/44	114 113 11,5	120 115 20	13,00		7020120009
	6/66	114 156 11,5	120 160 20	18,00		7020120010
	6L/66L	155 113 11,5	160 120 20	18,00		7020120011
<b>MOTORE ELETTRICO - ELETTRIC MOTOR</b>						7020130001
<b>CAPPA INOX FORNO A CONDENSAZIONE - OVENS INOX CONDENSATE EXHAUST HOOD</b>						
	4/4/H	113 133 43	140 120 90	105,00		7020120209
	6/6/H	113 175 43	180 120 90	113,00		7020120210
	6L	154 133 43	140 160 90	120,00		7020120211
<b>SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT</b>						
	4/44/H	114 99 85/90/95	120 30 20	27,00	/	7020100016
	6/66/H	114 140 85/90/95	145 30 20	30,00	/	7020100017
	6L/66L	155 99 85/90/95	160 30 20	30,00	/	7020100018
<b>KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT</b>						
	4/44	/	105 30 20	6,50	/	7020110014
	6/66	/	150 30 20	7,50	/	7020110015
	6L/66L	/	105 30 20	12,00	/	7020110016
<b>SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT</b>						
	4-4-4/H	114 99 55/60/65	120 30 20	23,50	/	7020100019
	6-6-6/H	114 140 55/60/65	145 30 20	26,50	/	7020100020
	6-6-6 L	155 99 55/60/65	160 30 20	26,50	/	7020100021
<b>KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT</b>						
	4-4-4/H	/	105 30 30	5,00	/	7020110022
	6-6-6/H	/	150 30 30	6,50	/	7020110023
	6-6-6L	/	105 30 30	10,00	/	7020110024
<b>COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE</b>						
	4-44/6L-66L	/	90 10 10	1,30	/	7020110017
	6-66/6-6-6	/	90 10 10	1,80	/	7020110018
	KIT RUOTE - CASTORS KIT	+ 14 cm	30 20 20	5,00	/	7020110019

## CELLA DI LIEVITAZIONE | PROVING CHAMBERS

ACCESSORIATO CON - EQUIPPED WITH





**TS / TR**

**4-44-4H    4-4-4/H    6-66-6H    6-6-6/H    6L-66L    6-6-6 L    9-9    9-9-9**



CAPACITÀ DI CARICO LOAD CAPACITY	14 TEGLIE 60X40	8 TEGLIE 60X40	14 TEGLIE 60X40	12 TEGLIE 60X40	21 TEGLIE 60X40	12 TEGLIE 60X40	24 TEGLIE 60X40	15 TEGLIE 60X40
SPAZIO TRA LE TEGLIE SPACE BETWEEN TRAYS	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	113x102x85 +14 ruote/wheels	113x102x52 +14 ruote/wheels	113x143x85 +14 ruote/wheels	113x143x52 +14 ruote/wheels	154x102x85 +14 ruote/wheels	154x102x52 +14 ruote/wheels	154x143x82 +14 ruote/wheels	154x143x61 +14 ruote/wheels
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm	120x120x100	120x120x67	160x120x100	160x120x67	160x120x100	160x120x67	155x146x82	155x146x61
POTENZA KW POWER KW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 Hz	230 - 1N 50-60 Hz
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	0/70°	0/70°	0/70°	0/70°	0/70°	0/70°	0/70°	0/70°
PESO Kg WEIGHT Kg	80 kg	69 kg	87 kg	76 kg	89 kg	78 kg	158 kg	127 kg
ABBINABILE AI FORNI CAN BE COMBINED TO THE OVENS	4 - 44 - 4H	4 X 3 - 4H	6 - 66 - 6H	6 X 3 - 6H	6 L - 66 L	6 L X 3	9 X 2	9 X 3
COD.	7020150001	7020150002	7020150003	7020150004	7020150005	7020150006	7020150007	7020150008

# TECPRO LINE

Forno elettrico ideale per pizza al piatto e pasticceria, adatto a medi volumi di lavoro

Electric oven ideal for round pizza and pastry, suitable for medium volumes of work



TECPRO D (digitale)





Pannello di controllo digitale / Digital control panel



Pannello di controllo elettromeccanico / Electromechanical control panel



Valvola di regolazione umidità / Humidity regulation valve



Cappa con motore elettrico opzionale / Hood with electric motor as optional

### Caratteristiche TECPRO D (digitale)

- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø
- Da 1 a 8 teglie
- Valvola di regolazione umidità
- Gestione del calore de cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
- Funzione power boost
- Timer di cottura
- Sportello ad apertura controllata (sistema a molle certificato), vetro ceramico ad alto isolamento termico.
- Guarnizione per migliore isolamento termico della camera di cottura.
- Doppio strato di coibentazione in "ecoblanc"
- Posizionabile su celle di lievitazione di nostra produzione (temp. Max 70°)
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

### Features TECPRO D (digital)

- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø
- From 1 to 8 trays
- Humidity regulation valve
- Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
- Power boost function
- Cooking timer
- Door equipped with certified soft opening spring system, high insulation ceramic glass to have a more uniform cooking temperature.
- Additional insulating seal on the chamber frame, with internal spiral spring for thickness return.
- Double insulation layer in "ecoblanc"
- It can be placed on proving chambers of our production (max temp. 70°)
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool.
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)

### Caratteristiche TECPRO (elettromeccanico)




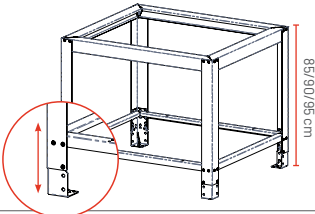
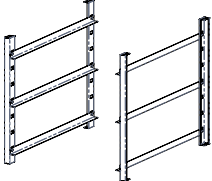
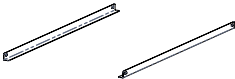

- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø
- Da 1 a 8 teglie
- Valvola di regolazione umidità
- Termostati comandati da scheda relè
- Gestione separata della potenza di cielo e platea
- Accensione separata resistenze cielo e platea
- Doppio strato di coibentazione in "ecoblanc"
- Posizionabile su celle di lievitazione di nostra produzione (temp. Max 70°)
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

### Features TECPRO (electromechanical)

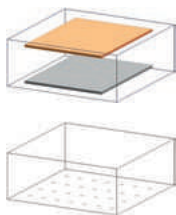
- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø
- From 1 to 8 trays
- Humidity regulation valve
- Thermostats controlled by a relay card
- Base and top heating elements activated by separate switches
- Regulation of the heat intensity on the top and the base
- Double insulation layer in "ecoblanc"
- It can be placed on proving chambers of our production (max temp. 70°)
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool.
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)



TECPRO LINE	4	44	6	66	9	99	6 BIG L	66 BIG L
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm	72 72 14	72 72 14(x2)	72 108 14	72 108 14(x2)	108 108 14	108 108 14(x2)	108 72 14	108 72 14(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	95 90,5 39,5	95,0 90,5 71	95 126,5 39,5	95 126,5 71	131 126,5 39,5	131 126,5 71	131 90,5 39,5	131 90,5 71
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm	100 100 56	100 100 88	140 100 56	140 100 88	140 140 56	140 140 88	140 100 56	140 100 88
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n°	1	2	1	2	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW	6.0	12	9.0	18.0	13.8	27.6	9.2	18.4
VOLT	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°
PESO Kg WEIGHT Kg	72	125	102	159	128	224	96	168
TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm								
TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm	1	1+1	2	2+2	4	4+4	2	2+2
COD. TECPRO D	7021421004	7021421044	7021421006	7021421066	7021421009	7021421099	7021421006L	7021421066L
COD. TECPRO	7020421004	7020421044	7020421006	7020421066	7020421009	7020421099	7020421006L	7020421066L

		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm	IMBALLO CM PACKAGE CM	PESO KG WEIGHT KG	OPTIONAL OPTIONAL	CODICE CODE
 						
CAPPA INOX FORNO - OVENS INOX HOOD						
	4/44	95 102 11,5	99 106 20	11,00	✓	7020120003
	6/66	95 138 11,5	99 142 20	13,00	✓	7020120004
	9/99	131 138 11,5	135 142 20	17,00	✓	7020120005
	6L/66L	131 102 11,5	135 106 20	13,50	✓	7020120006
MOTORE ELETTRICO - ELETTRIC MOTOR					✓	7020130001
SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT						
	4/44	96 91 85/90/95	105 30 20	25,00	/	7020100005
	6/66	96 127 85/90/95	130 30 20	28,00	/	7020100006
	9/99	132 127 85/90/95	140 30 20	30,00	/	7020100009
	6L/66L	132 91 85/90/95	140 30 20	28,00	/	7020100011
KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT						
	4/44	/	100 30 20	6,00	/	7020110006
	6/66	/	130 30 20	7,00	/	7020110008
	9/99	/	140 30 20	7,00	/	7020110008
	6L/66L	/	140 30 20	6,00	/	7020110006
COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE						
	4 - 44 - 6L - 66L	/	90 10 10	1,20	/	7020110011
	6 - 66 - 9 - 99	/	130 10 10	1,60	/	7020110013
	KIT RUOTE - CASTORS KIT	+ 14 cm	30 20 20	5,00	/	7020110001

OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO - OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE



PIANO IN LAMIERA BUGNATA IDEALE PER COTTURA IN TEGLIE  
(IN ALTERNATIVA ALLA PIETRA REFRATTARIA PLATEA)  
BUCKLED PLATE IDEAL FOR COOKING IN PANS  
(AS AN ALTERNATIVE TO THE BOTTOM REFRACTORY STONE)

# TL LINE

**Forno elettrico base compatto per pizzeria e focacceria, disponibile in versione digitale ed elettromeccanica**

Compact electric oven for pizza and focaccia, available in both digital and electromechanical version



TL D (digitale)





Pannello di controllo digitale / Digital control panel



Pannello di controllo elettromeccanico / Electromechanical control panel



### Caratteristiche TL D (digitale)

- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø
- Da 1 a 8 teglie
- Pietra cielo opzionale
- Gestione del calore de cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
- Funzione Power Boost
- Timer di cottura
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

### Features TL D (digital)

- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø
- From 1 to 8 trays
- Refractory stone available for top
- Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
- Power Boost function
- Cooking timer
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)

### Caratteristiche TL (elettromeccanico)

- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø
- Da 1 a 8 teglie
- Scarico fumi (sempre aperto)
- Gestione separata della potenza di cielo e platea
- Termostati comandati da scheda relè
- Accensione separata resistenze cielo e platea
- Pietra cielo opzionale
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

### Features TL (electromechanical)

- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø
- From 1 to 8 trays
- Steam exhaust (always open)
- Regulation of the heat intensity on the top and the base
- Thermostats controlled by a relay card
- Base and top heating elements activated by separate switches
- Refractory stone available for top
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)




**TL LINE**

	<b>4</b>	<b>44</b>	<b>6</b>	<b>66</b>	<b>9</b>	<b>99</b>	<b>6L</b>	<b>66L</b>
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm	72 72 14	72 72 14(x2)	72 108 14	72 108 14(x2)	108 108 14	108 108 14(x2)	108 72 14	108 72 14(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	95 86,5 39,5	95 86,5 71	95 122,5 39,5	95 122,5 71	131 122,5 39,5	131 122,5 71	131 86,5 39,5	131 86,5 71
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm	97 100 56	97 100 88	97 140 56	97 140 88	133 135 56	133 135 88	133 99 56	133 99 88
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n°	1	2	1	2	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW	6.0	12	9.0	18.0	13.8	27.6	9.2	18.4
VOLT	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°
PESO Kg WEIGHT Kg	62	110	92	149	117	207	89	149
TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm								
TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm	1	1+1	2	2+2	4	4+4	2	2+2
COD. TL D	7021321004B	7021321044B	7021321006B	7021321066B	7021321009B	7021321099B	7021321006BL	7021321066BL
COD. TL	7020321004B	7020321044B	7020321006B	7020321066B	7020321009B	7020321099B	7020321006BL	7020321066BL

	DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm	IMBALLO CM PACKAGE CM	PESO KG WEIGHT KG	OPTIONAL OPTIONAL	CODICE CODE
--	--------------------------------	--------------------------	----------------------	----------------------	----------------

CAPPA INOX FORNO - OVENS INOX HOOD

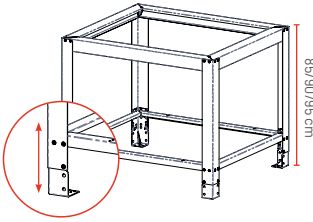
	4/44	95 102 11,5	99 106 20	11,00		7020120003
	6/66	95 138 11,5	99 142 20	13,00	✓	7020120004
	9/99	131 138 11,5	135 142 20	17,00	✓	7020120005
	6L/66L	131 102 11,5	135 106 20	13,50	✓	7020120006

MOTORE ELETTRICO - ELETTRIC MOTOR

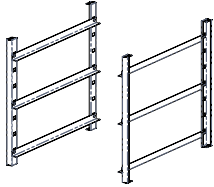
✓ 7020130001

SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT

✓

	4/44	96 91 85/90/95	105 30 20	25,00	/	7020100005
	6/66	96 127 85/90/95	130 30 20	28,00	/	7020100006
	9/99	132 127 85/90/95	140 30 20	30,00	/	7020100009
	6L/66L	132 91 85/90/95	140 30 20	28,00	/	7020100011

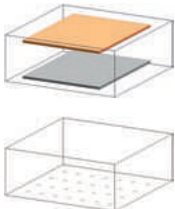
KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT

	4/44	/	100 30 20	6,00	/	7020110006
	6/66	/	130 30 20	7,00	/	7020110008
	9/99	/	140 30 20	7,00	/	7020110008
	6L/66L	/	140 30 20	6,00	/	7020110006

COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE

	4/44 - 6L/66L	/	90 10 10	1,20	/	7020110011
	6/66 - 9/99	/	130 10 10	1,60	/	7020110013
	KIT RUOTE - CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	+ 14 cm	30 20 20	5,00	/	7020110001

OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO - OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE



PIANO IN LAMIERA BUGNATA IDEALE PER COTTURA IN TEGLIE  
(IN ALTERNATIVA ALLA PIETRA REFRATTARIA PLATEA)  
BUCKLED PLATE IDEAL FOR COOKING IN PANS  
(AS AN ALTERNATIVE TO THE BOTTOM REFRACTORY STONE)

# KUBE LINE

Forno elettrico da banco per cottura/rigenerazione di pizza in pala e pizza in teglia

Countertop electric oven for cooking/regeneration of shovel pizza and tray pizza

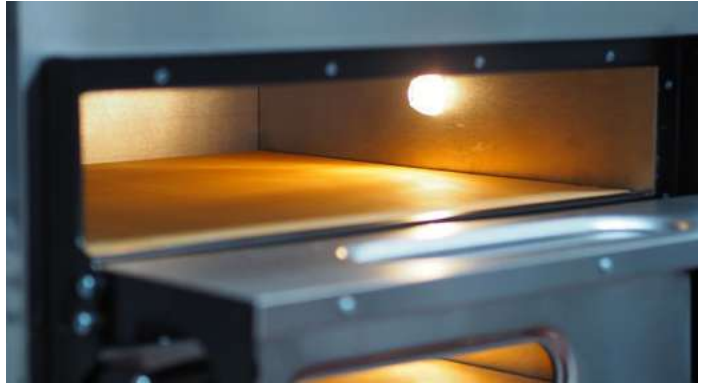


KUBE EVO





Cappa di aspirazione con filtro a carboni attivi  
Extractor hood with an activated carbon filter



Interno camera / Internal chamber



Maniglia / Door handle



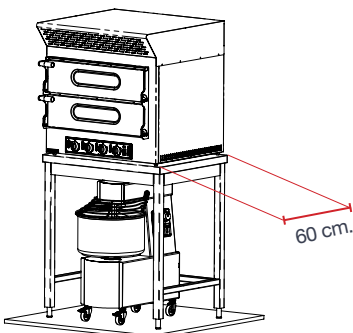
Quadro comandi / Control panel

## Caratteristiche

- Il punto forte è l'idea di porre i comandi sotto lo sportello, ottenendo un forno più compatto.
- La dimensione esterna 74x60x41 è ideale per bar con spazi ridotti che vogliono servire una pizza professionale
- Max 2 pizze da 32cm ø o 1 teglia per camera
- Temperatura di lavoro max. 400°
- Struttura in acciaio
- 2-3-4 Termostati
- Corrente monofase o trifase
- La versione a 2 camere monta 3 resistenze (la centrale lavora per entrambe le camere) ed è stata concepita per cuocere in una camera e scaldare nell'altra.
- La versione Plus a 2 camere monta 4 resistenze

## Features

- The control knobs are placed under the door : a smart and space saving solution.
- The external dimension 74x60x41 perfectly fits bar and pub counters that want to offer a professional pizza
- Max 2 pizza diam. 32Cm ø or 1 tray in each chamber
- Max. Temperature 400° (pyrolysis recommended at 400°)
- Structure in stainless steel and pre-painted sheet
- 2-3-4 Thermostats
- Monophase or triphase current
- The 2 chambers version is equipped with 3 heating elements (the central one works for both chambers) and has been created to cook in one chamber and heat up on the other.
- Plus version with 2 chambers has 4 heating elements



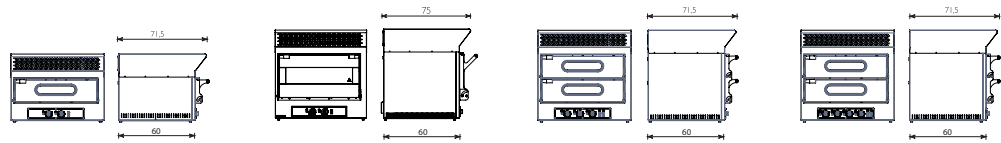


**KUBE EVO**

è un forno con cappa di aspirazione con filtro a carboni attivi, può essere la soluzione per coloro che non hanno o non possono installare la canna fumaria.

**KUBE EVO**

is an oven with an extractor hood with an activated carbon filter, it can be the solution for those who do not have or cannot install the chimney.



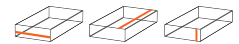
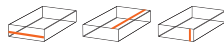
**KUBE EVO**

**1 EVO**

**1H EVO**

**2 EVO**

**2 PLUS EVO**



DIMENSIONI INTERNE cm  
INSIDE DIMENSIONS cm

61 52 11

61 52 27

61 52 11(x2)

61 52 11(x2)

DIMENSIONI ESTERNE cm  
OUTSIDE DIMENSIONS cm

74 60/71,5 55

74 60/75 74

74 60/71,5 74

74 60/ 71,5 74

DIMENSIONI IMBALLO cm  
PACKAGE DIMENSIONS cm

80 80 75

80 80 90

80 80 90

80 80 90

CAMERA COTTURA n°  
BAKING CHAMBER n°

1

1

2

2

RESISTENZE  
HEATING ELEMENTS

2

2

3

4

POTENZA KW  
POWER KW

3.2

3.2

4.8

6.4

VOLT

230

230/400

230/400

400

TEMPERATURA °C  
TEMPERATURE °C

50/508°

50/508°

50/508°

50/508°

PESO Kg  
WEIGHT Kg

59

79

79

79

TOTALE PIZZE Ø 30 cm  
TOTAL PIZZA Ø 30 cm



TEGLIE 60X40 cm  
PANS 60X40 cm

1

1+1

1+1

1+1

COD.

7020121001K

7020121001HK

7020121002K

7020121003K



**KUBE**

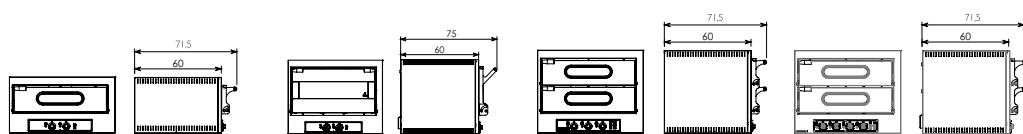
**Il forno elettrico ideale per bar e take away**

Costruito in acciaio inox, lamiera preverniciata con camera di cottura in lamiera alluminata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna.

**KUBE**

**The electric oven perfect for coffee bar and take away**

in stainless steel and coated metal sheet, the baking chamber is made in covered aluminium steel plate. Firestone cooking top. Evaporated mineral wool insulation. Armored resistances. Interior lighting.



KUBE	1	1H	2	2 PLUS
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm	61 52 11	61 52 27	61 52 11(x2)	61 52 11(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	74 60/71,5 41	74 60/75 60	74 60/71,5 60	74 60/71,5 60
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm	80 80 55	80 80 75	80 80 74	80 80 74
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n°	1	1	2	2
RESISTENZE HEATING ELEMENTS	2	2	3	4
POTENZA KW POWER KW	3.2	3.2	4.8	6.4
VOLT	230	230/400	230/400	400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	50/508°	50/508°	50/508°	50/508°
PESO Kg WEIGHT Kg	46,5	66,5	66,5	66,5
TOTALE PIZZE Ø 30 cm TOTAL PIZZA Ø 30 cm				
TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm	1	1+1	1+1	1+1
COD.	7020121001	7020121001H	7020121002	7020121003

# SMALL LINE

Forno elettrico da banco per cottura/rigenerazione di pizza e focacceria

Countertop electric oven for cooking/regeneration of pizza and focaccia





SMALL G



SMALL E



SMALL C



SMALL B

## SMALL B

## Caratteristiche base

- Max 1 pizza da 32cm ø per camera
- Temperatura di lavoro max. 320°
- Struttura in lamiera verniciata
- 1 Termostato + 1 timer
- Corrente monofase
- La versione a 2 camere monta 3 resistenze (la centrale lavora per entrambe le camere)
- Camera inferiore ideale per cottura, quella superiore per riscaldare

## Basic features

- Max. 1 Pizza diam. 32Cm ø each chamber
- Max. Temperature 320°
- Structure in pre-painted sheet
- 1 Thermostat + 1 timer
- Monophase current
- The 2 chambers version is equipped with 3 heating elements (the central one works for both chambers)
- Lower chamber ideal for cooking, upper chamber to heat up

## SMALL C

## in più

- Il vetro sullo sportello per controllare il prodotto durante la cottura

## more

- The glass on the door to check the cooking process

## SMALL E

## in più

- Struttura in acciaio inox
- Illuminazione interna
- 4 Resistenze nella versione a due camere
- Maggiore coibentazione e isolamento delle camere tra loro

## more

- Structure in stainless steel
- Internal light
- 4 Heating elements in the 2 chambers version
- Higher insulation and separation of the 2 chambers

## SMALL G

## in più

- Maggiore coibentazione e isolamento delle Camere tra loro
- Maggiore precisione e risparmio energetico
- 2 Termostati per camera
- Vetro sullo sportello per controllare il prodotto durante la cottura
- Temperatura max. 350°

## more

- Higher insulation and separation of the 2 chambers
- Higher precision and energy saving
- 2 Thermostats on each chamber
- Glass door to check the cooking process
- Max. Temperature 350°



**SMALL LINE**

	<b>B</b>	<b>B2</b>	<b>C</b>	<b>C2</b>	<b>E</b>	<b>E2</b>
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm	41 36 11	41 36 11(x2)	41 36 11	41 36 11(x2)	41 36 11	41 36 11(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	55 43 25,5	55 43 43,5	55 43 25,5	55 43 43,5	55 43 25,5	55 43 43,5
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm	60 50 28	60 50 46	60 50 28	60 50 46	60 50 28	60 50 46
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n°	1	2	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW	1.6	2.4	1.6	2.4	1.6	3.2
VOLT	230	230	230	230	230	230
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	0/320°	0/320°	0/320°	0/320°	0/320°	0/320°
PESO Kg WEIGHT Kg	17	29	17	29	17	29
TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm						
COD.	7020121001B	7020121002B	7020121001C	7020121002C	7020121001E	7020121002E



SMALL LINE	G	G2
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm	41 36 11	41 36 11(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	55 43 25,5	55 43 43,5
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm	60 50 28	60 50 46
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n°	1	2
POTENZA KW POWER KW	1.6	3.2
VOLT	230	230
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	0/350°	0/350°
PESO Kg WEIGHT Kg	17	30
TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm		
COD.	7020121001G	7020121002G

GAS

# RG LINE

Forno a gas modulare ideale per pizza

Modular gas oven ideal for pizza





Gestione separata di cielo e platea / Separate control of the heat intensity



Interno camera / Internal chamber

## Caratteristiche

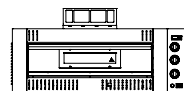
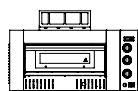
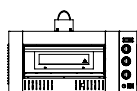
Sono costruiti in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Scarico vapori a centro camera. Illuminazione interna. Alimentazione a gas con valvole di sicurezza con ugelli installati per GPL ed in dotazioni quelli per il gas metano. Bruciatori posti sotto la pietra. Progettati per cucinare ottimamente le pizze più fantasiose e raffinati piatti di gastronomia.

**I nostri forni gas RG, danno la possibilità di controllare separatamente l'intensità del calore su cielo e platea.**

## Features

Is made of stainless steel and coated metal sheet. Firestone cook top. Evaporated mineral wool isolation. Vapors exhaust at the center of backing chamber. Interior lighting. Gas supply with safety valves with installed nozzles for LPG and equipped with those for the methane gas. Burners placed under the stone. Designed to cook the perfect pizza and sophisticated dishes.

**Our ovens RG allow the user a separate control of the heat intensity on the top and the base of the cooking chamber.**



**RG LINE**

	4	6	9
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm	62 62 15,5	62 92 15,5	92 92 15,5
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	100 84 47,5	100 114 47,5	130 114 47,5
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm	100 100 64	100 135 64	135 135 64
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n°	1	1	1
BRUCIATORI n° BURNERS N°	4	4	6
POTENZA KW POWER KW	13.2	21.0	27.0
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	450°	450°	450°
PESO Kg WEIGHT Kg	104	120	163
TOTALE PIZZE Ø 30 cm TOTAL PIZZA Ø 30 cm			
TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm	1	2	2
COD.	7020221RG4	7020221RG6	7020221RG9

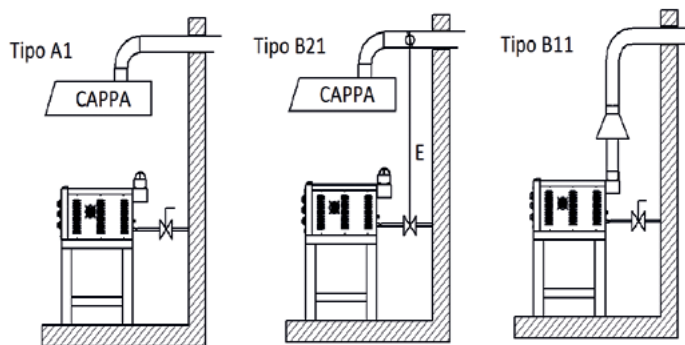
Specificare tipo di gas: metano o GPL (butano o propano)  
Specify methane gas or LPG (butane or propane)

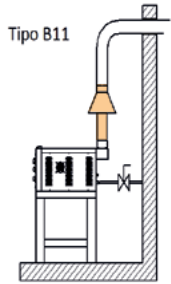
I forni sono sovrapponibili uno sopra l'altro per un massimo di due  
The ovens are stackable one above the other for a maximum of two

Schema di installazione forni linea RG  
Oven technical setting diagram

Tipo A1 - Type A1 - Typ A1 - Type A1 - Tipo A1  
Tipo B21 - Type B21 - Typ B21 - Type B21 - Tipo B21  
Tipo B11 - Type B11 - Typ B11 - Type B11 - Tipo B11

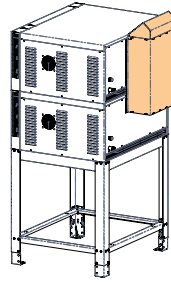
Cappa  
Hood









Tipo B11 - Type B11 - Typ B11 - Type B11 - Tipo B11

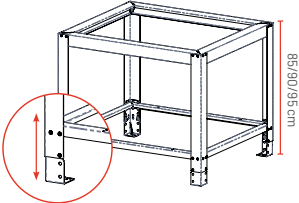
Nota: il Camino antivento viene fornito a richiesta.  
 Note: The Chimney is supplied on request.



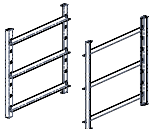
Nota: Il raccordo fumi verrà fornito a richiesta.  
 Note: The exhauster connection for stackable ovens is supplied on request.

		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm 	IMBALLO cm PACKAGE cm 	WEIGHT Kg	OPTIONAL	CODICE
	CAMINO ANTIVENTO CHIMNEY	46 36 89	50 42 61	7,00	/	7020120007
	RACCORDO FUMI PER SOVRAPPORRE FORNO EXHAUSTER CONNECTION FOR STACKABLE OVENS	46 21 75	48 23 76	8,50	/	7020120008

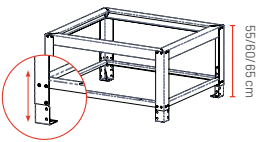
SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT

	4	101 91 85/90/95	105 30 20	25,50	/	7020100013
	6	101 116 85/90/95	130 30 20	27,00	/	7020100014
	9	132 116 85/90/95	140 30 20	29,00	/	7020100015

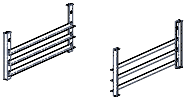
KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT

	4	/	100 30 20	5,00	/	7020110006
	6/9	/	130 30 20	6,50	/	7020110004


SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT

	4+4	101 91 55/60/65	105 30 20	22,00	/	7020100023
	6+6	101 116 55/60/65	130 30 20	23,50	/	7020100024
	9+9	132 116 55/60/65	140 30 20	25,50	/	7020100025

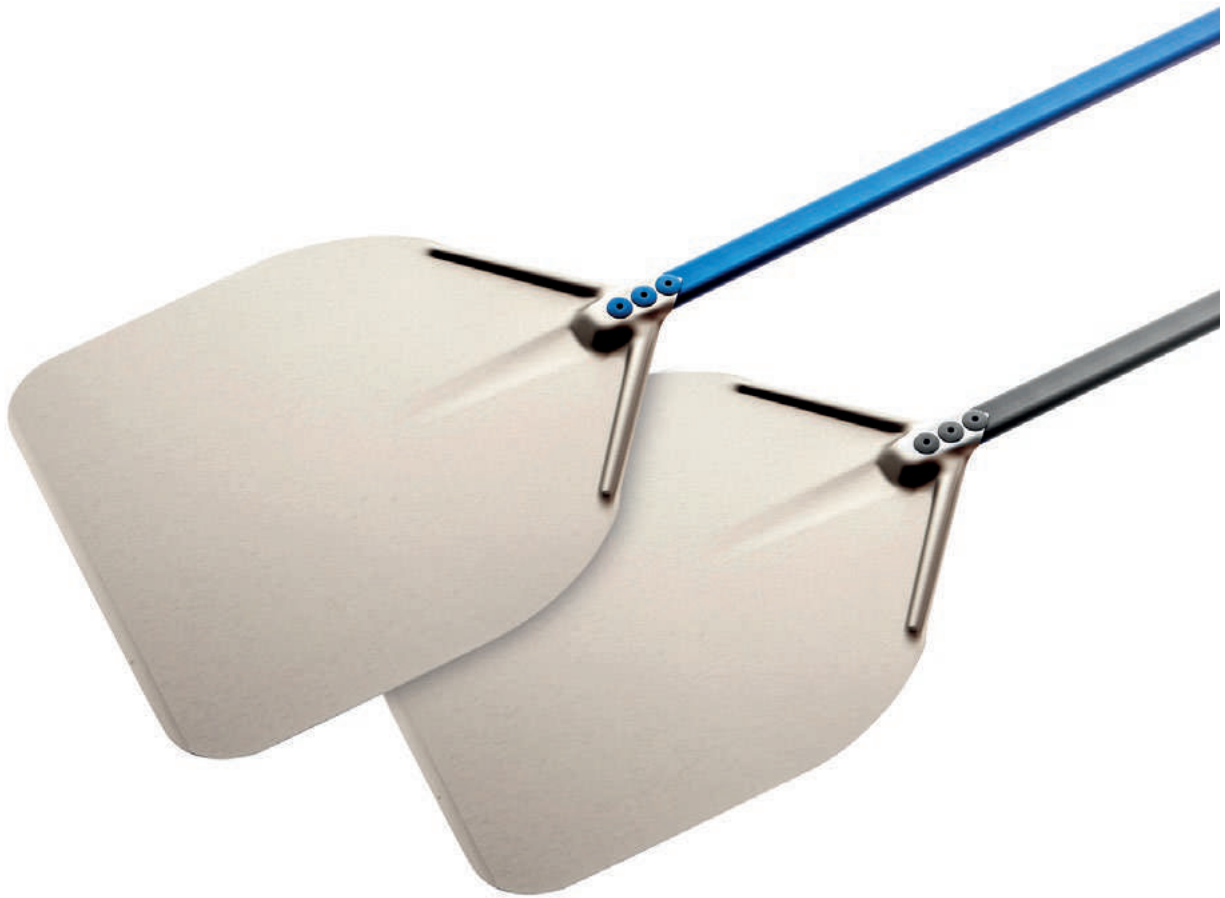
KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT

	4+4	/	100 30 20	4,50	/	7020110025
	6+6 / 9+9	/	130 30 20	6,00	/	7020110026

COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE

	4	/	90 10 10	1,10	/	7020110011
	6 / 9	/	130 10 10	1,50	/	7020110012
	KIT RUOTE - CASTORS KIT	+ 14 cm	30 20 20	5,00	/	7020110019

# Accessories Pizza Line



**PALA RETTANGOLARE - RECTANGULAR PEELS**

Manico in acciaio inox | Stainless steel



	<b>PR41</b>	<b>PR32</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS	223 cm	107 cm
PESO - WEIGHT	1,320 Kg	0,587 Kg
CODICE - CODE	7020160001	7020160003

**PALETTINA | SMALL PEELS - KLEINE SCHAUFEL**

Manico in acciaio inox - Stainless steel



	<b>PRP</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS	180 cm
PESO - WEIGHT	1,034 Kg
CODICE - CODE	7020160002

**APPENDI PALE - PEEL RACK**

A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) - Wall-mounted 3 places (peel, small peel, brush)



	<b>APP3</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS	41X8 cm
PESO - WEIGHT	0,264 Kg
CODICE - CODE	7020160004

**SPAZZOLA - BRUSH - BÜRSTE - BROSSE - CEPILLO**

Setole Naturali - Natural bristles



	<b>SPAZ SN</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS	191 - 20X6,6 cm
PESO - WEIGHT	0,722 Kg
CODICE - CODE	7020160005

**RICAMBIO SPAZZOLA - BRUSH REPLACEMENT**

	<b>RICSPAZ</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS	20X6,6 cm
PESO - WEIGHT	0,274 Kg
CODICE - CODE	7020160006



**SPAZZOLA CON SETOLE IN OTTONE - BRUSH WITH BRASS BRISTLES**

	<b>SPAZ SP</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS	129 - 16X5 cm
PESO - WEIGHT	0,520 Kg
CODICE - CODE	7020160007



**GANCIO PER TEGLIE - PAN HOOK**

	<b>GAN</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS	0,15 Kg
PESO - WEIGHT	7020160008



**TAGLIAPASTA - DOUGH-CUTTERS**

Antiurto e antigraffio - Impact-resistant and scratch-resistant

	<b>TAGL</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS	13,5 - 14X5 cm
PESO - WEIGHT	0,14 Kg
CODICE - CODE	7020160009



**PALETTA RETTANGOLARE - RECTANGULAR PIZZA-SERVER**

Flessibile - Flexible

	<b>PRP10</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS	10X13 cm
PESO - WEIGHT	0,170 Kg
CODICE - CODE	7020160010



**PALETTA TRIANGOLARE - TRIANGULAR PIZZA-SERVER**

	<b>PRP14</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS	14,5X19 cm
PESO - WEIGHT	0,300 Kg
CODICE - CODE	7020160011



**PINZA PER TEGLIE - TRAY GRIPPERS**

Altezza regolabile - Adjustable height

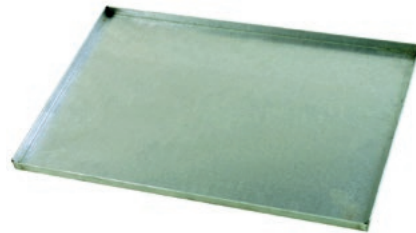
	<b>PINZ</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS	9X24 cm
PESO - WEIGHT	0,275 Kg
CODICE - CODE	7020160012



**TEGLIA RETTANGOLARE - RECTANGULAR PAN**

Bordo dritto 2 cm - 2 cm straight edge

	<b>TEGL</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS	40X60 cm
PESO - WEIGHT	1,850 Kg
CODICE - CODE	7020160014



**TEGLIA BAGUETTE - BAGUETTE PAN**

	<b>TEGL</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS	40X60 cm
CANALI - CANALS	6
PESO - WEIGHT	1,800 Kg
CODICE - CODE	7020160015



**CASSETTA IN PLASTICA - PLASTIC CASE**

	<b>CASSPL</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS	60X40X10 cm
PESO - WEIGHT	1,300 Kg
CODICE - CODE	7020160016







# Preparazione Impasto Kneading Preparation

# SKV LINE

**Impastatrice a spirale a velocità variabile**

Spiral mixer with variable speed



**Adatta a tutti i tipi di idratazione**

Suitable for each type of hydration





Pannello di controllo digitale con inversione di marcia di serie  
Digital control panel with reverse direction as standard



Spaccapasta e spirale in acciaio INOX  
Dough breaker and spiral in stainless steel

## Caratteristiche

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Timer e ruote di serie
- 50 livelli di velocità
- Alimentazione monofase
- Display comandi digitale
- Software salva-motore: in caso di lavorazione impasti scarsamente idratati a velocità eccessiva, riduce i giri spirale adeguatamente onde evitare danni irreversibili.

Disponibilità di motori con frequenza a 60HZ, certificati UL ed a 240V con spina inglese.

## Features

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise.
- Emergency stop activated by lifting the protection grid
- Timer and wheels included
- 50 speed levels
- Works with monophase current
- Digital display
- Engine-saving software: in case the operators sets a high speed for working a too hard dough, it reduces the rounds of the spiral to avoid permanent damages

Availability of motors with 60HZ frequency, UL certified and 240V with english plug.

+ 9,5 cm



Ruote e timer di serie  
Castors and timer included



Manopola per velocità variabile  
Knob for variable speed

## SKV 10

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
7 lt	6 Kg	24 Ø 16 h	29 46 56 h	39 52 75 h

## SKV 10 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
SKV 10 MO	0.35 Hp / 0,22 KW	31Kg	42/182	6/26	7010151010

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## SKV 20

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
21 lt	17 Kg	36 Ø 21 h	40 67,5 75 h	45 77 93 h

## SKV 20 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
SKV 20 MO	1 Hp / 0,75 KW	63 Kg	51/221	6/26	7010151020

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## SKV 30

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
32 lt	25 Kg	40 Ø 26 h	44 74,5 84 h	51 79 102 h

## SKV 30 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
SKV 30 MO	2 Hp / 1,5 KW	86 Kg	55/239	6/26	7010151030

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## SKV 40

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMESIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
41 lt	36 Kg	45 Ø 26 h	49,5 80 86 h	57 85 103 h

## SKV 40 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM	COD.
SKV 40 MO	3 Hp / 2,2 KW	100 Kg	55/239 6/26	7010151040

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## SKV 50

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMESIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
48 lt	43 Kg	45 Ø 30 h	49,5 80 86 h	57 85 103 h

## SKV 50 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM	COD.
SKV 50 MO	3 Hp / 2,2 KW	122 Kg	55/239 6/26	7010151050

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

# SK LINE

**Impastatrice a spirale con testa e vasca fissa**

Spiral mixer with fixed top and bowl





Spaccapasta e spirale in acciaio INOX  
Dough breaker and spiral in stainless steel



Pannello di controllo / Control panel

## Caratteristiche

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per lavorare impasti per pizzerie, pasticcerie, panetterie. La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati.

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 1 e 2 velocità sia monofase che trifase
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Timer e ruote di serie
- **La versione 2V monofase ha l'inversione di marcia**

Disponibilità di motori con frequenza a 60HZ, certificati UL ed a 240V con spina inglese.

+ 9,5 cm



Ruote e timer di serie  
Castors and timer included

## Features

The spiral dough mixer is the ideal equipment for working doughs for pizzerias, pastries, bakeries. The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough.

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Available with 1 and 2 speed both monophase and triphase
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise
- Emergency stop activated by lifting the protection grid.
- Timer and wheels include
- **2V monophase version has reverse direction function**

Availability of motors with 60HZ frequency, UL certified and 240V with english plug.



Versione Trifase  
Threephase version

## SK 10

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
7 lt	6 Kg	24 Ø 16 h	29 45 51 h	39 52 70 h

## SK 10 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
SK 10 MO	0.3 Hp / 0,22 KW	34 Kg	70	10	7010121010

## SK 10 MO 2V \_ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ  
MONOPHASE 2 SPEED

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
SK 10 MO 2V	0.3 Hp / 0,22 KW	36 Kg	70/140	10/20	7010147010

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## SK 15

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
16 lt	12 Kg	32 Ø 21 h	40 63 67 h	45 77 84 h

## SK 15 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## SK 15 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
SK 15 TR	0.75 Hp / 0,55 KW	67 Kg	85	10	7010131015
SK 15 MO	0.75 Hp / 0,55 KW	68 Kg	85	10	7010121015
SK 15 TR 2V	1/1.5 Hp / 0,75/1.1 KW	73,5 Kg	85/170	10/20	7010141015

## SK 15 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

## SK 15 MO 2V \_ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ  
MONOPHASE 2 SPEED

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
SK 15 MO 2V	1 Hp / 0,75 KW	71 Kg	85/170	10/20	7010147015

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## SK 20

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
21 lt	17 Kg	36 Ø 21 h	40 63 67 h	45 77 84 h

## SK 20 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## SK 20 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
SK 20 TR	1 Hp / 0,75 KW	68 Kg	85	10	7010131020
SK 20 MO	1 Hp / 0,75 KW	69 Kg	85	10	7010121020
SK 20 TR 2V	1/1.5 Hp / 0,75/1.1 KW	74,5 Kg	85/170	10/20	7010141020

## SK 20 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

## SK 20 MO 2V \_ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ  
MONOPHASE 2 SPEED

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
SK 20 MO 2V	1 Hp / 0,75 KW	72 Kg	85/170	10/20	7010147020

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## SK 30

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
32 lt	25 Kg	40 Ø 26 h	44 68 75 h	51 79 93 h

## SK 30 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## SK 30 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
SK 30 TR	1,5 Hp / 1,1 KW	94 Kg	92	10	7010131030
SK 30 MO	1,5 Hp / 1,1 KW	95 Kg	92	10	7010121030
SK 30 TR 2V	1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW	97,5 Kg	92/184	10/20	7010141030

## SK 30 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

## SK 30 MO 2V \_ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ  
MONOPHASE 2 SPEED

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
SK 30 MO 2V	1,5 Hp / 1,1 KW	82 Kg	92/184	10/20	7010147030

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## SK 40

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
41 lt	36 Kg	45 Ø 26 h	49,5 80 77 h	57 85 94 h

## SK 40 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## SK 40 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
SK 40 TR	1,5 Hp / 1,1 KW	103,5 Kg	92	10	7010131040
SK 40 MO	1,5 Hp / 1,1 KW	96 Kg	92	10	7010121040
SK 40 TR 2V	1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW	107 Kg	92/184	10/20	7010141040

## SK 40 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

## SK 40 MO 2V \_ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ  
MONOPHASE 2 SPEED

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
SK 40 MO 2V	3 Hp / 2,2 KW	109 Kg	92/184	10/20	7010147040

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## SK 50

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
48 lt	43 Kg	45 Ø 30 h	49,5 80 77 h	57 85 94 h

## SK 50 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## SK 50 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
SK 50 TR	2 Hp / 1,5 KW	107,5 Kg	92	10	7010131050
SK 50 MO	2 Hp / 1,5 KW	109 Kg	92	10	7010121050
SK 50 TR 2V	2/3 Hp / 1,5/2,2 KW	110,5 Kg	92/184	10/20	7010141050

## SK 50 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

## SK 50 MO 2V \_ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ  
MONOPHASE 2 SPEED

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
SK 50 MO 2V	3 Hp / 2,2 KW	118 Kg	92/184	10/20	7010147050

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

# SKH LINE

**Impastatrice a spirale con testa e vasca fissa per alta idratazione**

Spiral mixer with fixed top and bowl for high hydration





Spaccapasta e spirale in acciaio INOX  
Dough breaker and spiral in stainless steel



Pannello di controllo / Control panel

## Caratteristiche

L'impastatrice a spirale SKH è dotata di potenza e velocità per la preparazione di impasti ad alta idratazione, per pizzerie, pasticcerie e panetterie. La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati.

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 2 velocità trifase
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Timer e ruote di serie

Disponibilità di motori con frequenza a 60HZ, certificati UL ed a 240V con spina inglese.

## Features

The SKH spiral dough mixer is equipped with power and speed for preparing high hydration doughs, for pizzerias, pastries and bakeries. The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough.

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Available with 2 speed triphase
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise
- Emergency stop activated by lifting the protection grid.
- Timer and wheels include

Availability of motors with 60HZ frequency, UL certified and 240V with english plug.

+ 9,5 cm



Ruote e timer di serie  
Castors and timer included

## SKH 20

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMESIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
21 lt	17 Kg	36 Ø 21 h	40 63 67 h	45 77 84 h

## SKH 20 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
SKH 20 TR 2V	1/1.5 Hp / 0,75/1.1 KW	74,5 Kg	111/222	10/20	7010141020H

## SKH 30

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMESIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
32 lt	25 Kg	40 Ø 26 h	44 68 75 h	51 79 93 h

## SKH 30 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
SKH 30 TR 2V	1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW	97,5 Kg	116/231	10/20	7010141030H

## SKH 40

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
41 lt	36 Kg	45 Ø 26 h	49,5 80 77 h	57 85 94 h

## SKH 40 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
SKH 40 TR 2V	1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW	107 Kg	116/231	10/20	7010141040H

## SKH 50

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
48 lt	43 Kg	45 Ø 30 h	49,5 80 77 h	57 85 94 h

## SKH 50 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
SKH 50 TR 2V	2/3 Hp / 1,5/2,2 KW	110,5 Kg	116/231	10/20	7010141050H

# RTS LINE

**Impastatrice a spirale con testa ribaltabile e vasca estraibile**

Spiral mixer with lifting top and extractable bowl





Maniglia di apertura ergonomica / Ergonomic handle



Sistema di apertura e chiusura rapida **Easy-Up** della testa  
**Easy-Up system** for fast opening and closing of the head

## Caratteristiche

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 1 e 2 velocità sia monofase che trifase
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Testa ribaltabile con pistone a gas per un sollevamento controllato e sicuro
- Vasca rimovibile grazie al speciale sistema di bloccaggio rapido certificato
- Timer e ruote di serie
- **La versione 2V monofase ha l'inversione di marcia**

Disponibilità di motori con frequenza a 60HZ, certificati UL ed a 240V con spina inglese.

## Features

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Available with 1 and 2 speed both monophase and triphase
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise.
- Emergency stop activated by lifting the protection grid.
- Lifting head with gas activated piston for a safe and soft lifting.
- Extractable bowl with certified smart screw – unscrew system
- Timer and wheels included
- **2V monophase version has reverse direction function**

Availability of motors with 60HZ frequency, UL certified and 240V with english plug.

## RTS 20

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMESIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
21 lt	17 Kg	36 Ø 21 h	39 67 67 h	45 77 84 h

## RTS 20 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## RTS 20 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
RTS 20 TR	1 Hp / 0,75 KW	80 Kg	85	10	7010132020
RTS 20 MO	1 Hp / 0,75 KW	80 Kg	85	10	7010122020
RTS 20 TR 2V	1/1,5 Hp / 0,75/1,1 KW	82 Kg	85/170	10/20	7010142020

## RTS 20 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

## RTS 20 MO 2V \_ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ  
MONOPHASE 2 SPEED

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
RTS 20 MO 2V	1 Hp / 0,75 KW	82 Kg	85/170	10/20	7010162020

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## RTS 30

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMESIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
21 lt	25 Kg	40 Ø 26 h	47 74 75 h	51 79 93 h

## RTS30 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## RTS 30 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
RTS 30 TR	1,5 Hp / 1,1 KW	99 Kg	92	10	7010132030
RTS 30 MO	1,5 Hp / 1,1 KW	99 Kg	92	10	7010122030
RTS 30 TR 2V	1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW	99 Kg	92/184	10/20	7010142030

## RTS 30 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

## RTS 30 MO 2V \_ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ  
MONOPHASE 2 SPEED

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
RTS 30 MO 2V	2 Hp / 1,5 KW	99 Kg	92/184	10/20	7010162030

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## RTS 40

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
41 lt	36 Kg	45 Ø 26 h	48 81 77 h	57 85 94 h

## RTS 40 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## RTS 40 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

## RTS 40 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

## RTS 40 MO 2V \_ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ  
MONOPHASE 2 SPEED

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
RTS 40 TR	1,5 Hp / 1,1 KW	114 Kg	92	10	7010132040
RTS 40 MO	1,5 Hp / 1,1 KW	114 Kg	92	10	7010122040
RTS 40 TR 2V	1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW	114 Kg	92/184	10/20	7010142040

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
RTS 40 MO 2V	3 Hp / 2,2 KW	114 Kg	92/184	10/20	7010162040

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## RTS 50

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
48 lt	43 Kg	45 Ø 30 h	48 81 77 h	57 85 94 h

## RTS 50 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## RTS 50 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

## RTS 50 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

## RTS 50 MO 2V \_ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ  
MONOPHASE 2 SPEED

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
RTS 50 TR	2 Hp / 1,5 KW	136 Kg	92	10	7010132050
RTS 50 MO	2 Hp / 1,5 KW	136 Kg	92	10	7010122050
RTS 50 TR 2V	2/3 Hp / 1,5/2,2 KW	136 Kg	92/184	10/20	7010142050

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
RTS 50 MO 2V	3 Hp / 2,2 KW	136 Kg	92/184	10/20	7010162050

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

# RTF LINE

**Impastatrice a spirale con testa ribaltabile e vasca fissa**

Spiral mixer with lifting top and fixed bowl





Maniglia di apertura ergonomica / Ergonomic handle



Sistema di apertura e **chiusura rapida Easy-Up** della testa  
**Easy-Up system** for fast opening and closing of the head

Preparazione  
impasto

## Caratteristiche

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 1 e 2 velocità sia monofase che trifase
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Testa ribaltabile con pistone a gas per un sollevamento controllato e sicuro
- Timer e ruote di serie

## Features

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Available with 1 and 2 speed both monophase and triphase
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise.
- Emergency stop activated by lifting the protection grid.
- Lifting head with gas activated piston for a safe and soft lifting.
- Timer and wheels included

Disponibilità di motori con frequenza a 60HZ, certificati UL ed a 240V con spina inglese.

Availability of motors with 60HZ frequency, UL certified and 240V with english plug.

+ 9,5 cm



Ruote e timer di serie  
Castors and timer included



Versione Trifase  
Threephase version

## RTF 20

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
21 lt	17 Kg	36 Ø 21 h	39 67 67 h	45 77 84 h

## RTF 20 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## RTF 20 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
RTF 20 TR	1 Hp / 0,75 KW	71 Kg	85	10	7010133020
RTF 20 MO	1 Hp / 0,75 KW	71 Kg	85	10	7010123020
RTF 20 TR 2V	1/1,5 Hp / 0,75/1,1 KW	71 Kg	85/170	10/20	7010143020

## RTF 20 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

## RTF 30

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
32 lt	25 Kg	40 Ø 26 h	43 74 75 h	51 79 93 h

## RTF 30 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## RTF 30 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
RTF 30 TR	1,5 Hp / 1,1 KW	99 Kg	92	10	7010133130
RTF 30 MO	1,5 Hp / 1,1 KW	99 Kg	92	10	7010123130
RTF 30 TR 2V	1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW	99 Kg	92/184	10/20	7010143130

## RTF 30 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

## RTF 40

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
41 lt	36 Kg	45 Ø 26 h	48 81 77 h	57 85 94 h

## RTF 40 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## RTF 40 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

## RTF 40 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
RTF 40 TR	1,5 Hp / 1,1 KW	114 Kg	92	10	7010133040
RTF 40 MO	1,5 Hp / 1,1 KW	114 Kg	92	10	7010123040
RTF 40 TR 2V	1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW	114 Kg	92/184	10/20	7010143040

## RTF 50

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
48 lt	43 Kg	45 Ø 30 h	48 81 77 h	57 85 94 h

## RTF 50 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## RTF 50 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

## RTF 50 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
RTF 50 TR	2 Hp / 1,5 KW	136 Kg	92	10	7010133050
RTF 50 MO	2 Hp / 1,5 KW	136 Kg	92	10	7010123050
RTF 50 TR 2V	2/3 Hp / 1,5/2,2 KW	136 Kg	92/184	10/20	7010143050

# FR LINE

Impastatrice a forcella

Fork kneading machine



## Caratteristiche

Consente di amalgamare omogeneamente in breve tempo piccoli e grandi volumi d'impasto di svariati tipi, anche quelli più duri. La delicata rotazione dell'utensile a forcella permette un'ottima ossigenazione dell'impasto e non lo riscalda, rendendo così più friabile il prodotto finito.

## Features

It allows to amalgamate homogeneously both small or large quantities of dough (even the harder types) in a short time. The delicate rotation of the fork utensil permits a perfect oxygenation of the dough and it doesn't warm it up; all this results in a more crumbly end product.

## Dati tecnici:

Costruzioni in acciaio verniciato bianco. Vasca, coperchio e utensile a forcella in acciaio INOX AISI 304.

## Technical Data

The mixer has a solid steel painted body and the bowl, the fork tool and the lid are in stainless steel INOX AISI 304.

## Optional:

Cavalletto con ruote H 40 cm - COD. 7010100003  
Carrello con ruote H 10 cm - COD. 7010100004  
Temporizzatore FR - COD. 7010100005

## Optional

Stand with wheels H 40 cm - COD. 7010100003  
Trolley with wheels H 10 cm - COD. 7010100004  
Timer FR - COD. 7010100005



## FR 30

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	POTENZA POWER	PESO WEIGHT	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
35 lt	30 Kg	0,75 Kw	140 Kg	100 65 61 h	107 67 79 h

### FR 30 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

### FR 30 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

### FR 30 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

	COD.
FR 30 TR	7010133030
FR 30 MO	7010123030
FR 30 TR 2V	7010143030

# FP LINE

Impastatrice planetaria da banco

Countertop rotary kneader



## Caratteristiche

STRUTTURA VERNICIATA ANTIGRAFFIO. VASCA, UNCINO, SPATOLA E FRUSTA IN ACCIAIO INOX AISI 304

Testa sollevabile. Coperchio vasca in policarbonato trasparente. Utensili e vasca a sgancio rapido. Variatore elettronico di velocità con trasmissione a cinghia ed ingranaggi. In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta.

## Features

SCRATCH RESISTANT PAINTED BODY. BOWL, HOOK, BEATER AND WHISK IN AISI 304 STAINLESS STEEL.

It allows to amalgamate homogeneously both small or large quantities of dough (even the harder types) in a short time. The delicate rotation of the fork utensil permits a perfect oxygenation of the dough and it doesn't warm it up; all this results in a more crumbly end product.



## FP 105 / 107 / 110

	VOLUME VASCA BOWL VOLUME	POTENZA POWER	VELOCITÀ SPEED	PESO WEIGHT	DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS	DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS	COD
FP 105	5 lt	220-240V 50-60Hz 0,50KW	0 - 302 rpm	13 Kg	38 24 40 h	45 31 44 h	7010124005
FP 107	7,5 lt	220-240V 50-60Hz 0,50KW	0 - 302 rpm	15 Kg	38 24 42 h	45 31 47 h	7010124007
FP 110	10 lt	220V 50-60Hz 0,50KW	0 - 302 rpm	18 Kg	38 24 44,5 h	45 31 51 h	7010124010

Trasmissione a cinghia - Belt transmission

## IN DOTAZIONE - INCLUDED



SPATOLA  
BEATER



FRUSTA  
WHISK



UNCINO  
HOOK



VASCA  
BOWL

# KP LINE

Impastatrice planetaria

Rotary kneader



**Caratteristiche**

STRUTTURA VERNICIATA ANTIGRAFFIO. VASCA, UNCINO, SPATOLA E FRUSTA IN ACCIAIO INOX AISI 304

Vasca sganciabile, griglia in acciaio, selettore con 3 velocità differenti, bottone di stop.

**Features**

SCRATCH RESISTANT PAINTED BODY. BOWL, HOOK, BEATER AND WHISK IN AISI 304 STAINLESS STEEL.

Removable bowl, grid in steel, selector with 3 different speed levels, stop button.

Preparazione  
impasto



**KP 110 /120 / 130**



**KP 140**

	VOLUME VASCA BOWL VOLUME	POTENZA POWER	VELOCITÀ SPEED	PESO WEIGHT	DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS	DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS	COD
<b>KP 110</b>	10 lt	230V - 1-50Hz 0,45KW	3 SPEED 113/184/341 rpm	55 Kg	45 43 61 h	54 48 75 h	7010125010
<b>KP 120</b>	20 lt	230V - 1-50Hz 1,10KW	3 SPEED 108/161/382 rpm	81 Kg	53 50 78 h	63 57 92 h	7010125020
<b>KP 130</b>	30 lt	3~380V - 1-50Hz 1,10KW	3 SPEED 108/161/382 rpm	85 Kg	55 51 85 h	63 57 99 h	7010135030
<b>KP 140</b>	40 lt	3~380V - 1-50Hz 2,20KW	3 SPEED 84/151/270 rpm	149 Kg	64 53 100 h	73 64 116 h	7010135040

**IN DOTAZIONE - INCLUDED**



SPATOLA  
BEATER



FRUSTA  
WHISK



UNCINO  
HOOK



VASCA  
BOWL





Lavorazione  
Impasto

A wooden board, likely a cutting board or dough board, is shown in the lower-left corner. It is covered with a layer of white flour, suggesting a baking or food preparation context.

# Lavorazione Impasto Kneading Processing

# COMBI LINE POR - RM

Spezzatrice e arrotondatrice  
Divider and rounding machine





## POR 900

### SPEZZATRICI | DIVIDERS MACHINES

	PRODUZIONE ORARIA OUTPUT/HOUR	CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	PORZIONE PASTA DOUGH PORTION	POTENZA POWER	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT	COD
<b>POR 300</b>	340 (250 gr-r)/H	30 Kg	50 ÷ 300 gr	0,93 KW - 1,20 HP - 400V	51X83X53	74 Kg	718023PR30
<b>POR 900</b>	340 (250 gr-r)/H	30 Kg	50 ÷ 3x300	0,93 KW - 1,20 HP - 400V	51X83X66	84 Kg	718023PR90

Porzione pasta per impasto pizza tradizionale - Dough portion for traditional pizza dough

Diametro boccola per - Bush diameter for: POR 300 - POR 900

gr/r	50 ÷ 90	80 ÷ 130	120 ÷ 180	170 ÷ 230	220 ÷ 300
∅ cm	4	4,5	5	5,5	6



## RM 900

### ARROTONDATRICI | ROUNDING MACHINES

	PORZIONE PASTA DOUGH PORTION	POTENZA POWER	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT	COD
<b>RM 300 MO</b>	50 ÷ 300 gr	0,37 KW - 0,50 HP - 230V	44X58X82	48 Kg	718011RM30
<b>RM 900 MO</b>	50 ÷ 8/900 gr	0,37 KW - 0,50 HP - 230V	50X62X88	68 Kg	718011RM90
<b>RM 300 TR</b>	50 ÷ 300 gr	0,37 KW - 0,50 HP - 400V	44X58X82	48 Kg	718013RM30
<b>RM 900 TR</b>	50 ÷ 8/900 gr	0,37 KW - 0,50 HP - 400V	50X62X88	68 Kg	718013RM90

## SPEZZATRICI E ARROTONDATRICI | DIVIDERS AND ROUNDING MACHINES

**COMBI 300**

**POR 300 + SUPP-PORZ 300 + RM 300**  
per palline di max 300 gr  
for max 300 gr balls

**COMBI 900**

**POR 900 + SUPP-PORZ 900 + RM 900**  
per palline di max 800/900 gr  
for max 8/900 gr balls

	PRODUZIONE ORARIA OUTPUT/HOUR	PORZIONE PASTA DOUGH PORTION	POTENZA POWER	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT	COD
<b>COMBI 300</b>	340 (250 gr-r)/H	50 ÷ 300	1,3 KW - 1,7 HP - 230/400V	66X88X149	151 Kg	718033CB30
<b>COMBI 900</b>	340 (250 gr-r)/H	50 ÷ 8x900	1,3 KW - 1,7 HP - 230/400V	66X88X162	181 Kg	718033CB90

**SUPPORTO | STAND****OPTIONAL**

Supporto in acciaio inox  
Stand in stainless steel

	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT	COD
<b>SUPP-POR 300</b>	66x88x96	29 Kg	718040SP30
<b>SUPP-POR 900</b>	66x88x96	32 Kg	718040SP90



# FORM LINE

**Formatrice a caldo**

Hot shaping machine



**Caratteristiche**

Semplicità di regolazione e di utilizzo, disponibilità di piatti lisci o con bordo da 33 o 45 cm di diametro, facilità di pulizia, riscaldamento veloce e massima sicurezza.

Le nuove tecniche utilizzate rendono le nostre formatrici:

Affidabili e precise: la regolazione del piatto inferiore diventa più precisa, anche nel lungo andare, grazie al nuovo sistema di automazione a motore auto-frenante. Precisione millimetrica, garantendo uno schiacciamento sicuro anche dopo migliaia di cicli.

Allacciamento elettrico semplificato: il senso di marcia del motore non è più un problema.

Sostituzione rapida dei piatti teflonati: i perni filettati al corpo riscaldante sono la nostra chiave per una semplice e rapida sostituzione dei piatti.

**Features**

Ease of adjustment and use, smooth plates or plates with a diameter of either 33 or 45 cm, easy cleaning, fast heating and maximum safety.

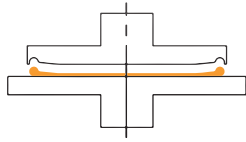
The new techniques we use make our pizza presses:

Reliable and precise: adjusting the lower plate becomes more precise, even in the long run, thanks to the new self-braking motor automation system. The utmost precision, which ensures safe crushing even after thousands of cycles.

Simplified electrical connection: the motor's rotating direction is no longer a problem.

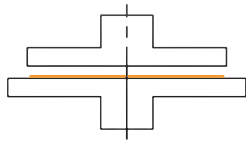
Quick replacement of the Teflon plates: the threaded pins on the heating body are our key to a simple and quick replacement of the plates.

**FORM RI 33 - 45**



Versione per pizza con bordo  
Version for pizza with edge

**FORM RI 33L - 45L**



Versione per pizza senza bordo  
Version for pizza without edge

		PESO PASTA DOUGH WEIGHT	DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	ALIMENTAZIONE POWER	POTENZA MOTORE MOTOR POWER	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT	COD
	<b>FORM RI 33</b>	130/250 gr	33 mm	6,37 hp / 400 V	4,75 KW	47X59X83	96 Kg	719013RI33
	<b>FORM RI 45</b>	250/500 gr	45 mm	8,2 hp / 400 V	6,1 KW	63X67X89	127 Kg	719013RI45
	<b>FORM RI 33L</b>	130/250 gr	33 mm	6,37 hp / 400 V	4,75 KW	47X59X83	96 Kg	719013RI33L
	<b>FORM RI 45L</b>	250/500 gr	45 mm	8,2 hp / 400 V	6,1 KW	63X67X89	127 Kg	719013RI45L

**ALIMENTAZIONE MONOFASE | SINGLE-PHASE**

DISPONIBILITÀ SU RICHIESTA AD ALIMENTAZIONE MONOFASE  
AVAILABILITY ON REQUEST FOR SINGLE-PHASE POWER SUPPLY

**OPTIONAL**

Supporto in acciaio inox  
Stand in stainless steel

Set di Ruote  
Wheels

DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT	COD
62x66x73	14 Kg	7190300SF0
+ 11	/	7190300RF0



# SPR LINE

**Dilaminatrice / Stendipizza**

Pizza dough roller



**Caratteristiche**

- Struttura in acciaio inox
- Motore elettrico dotato di ventola di raffreddamento per lunghe sessioni di lavoro
- Regolazione spessore impasto (da 0,5 a 4mm)
- Lavorazione dell'impasto a freddo per non alterare e caratteristiche dell'impasto

**Features**

- Stainless steel structure
- Electric motor equipped with cooling fan for long working term
- Dough thickness regulation ( 0,5 - 4mm)
- Cold mixing to avoid damaging the dough characteristics



**SPR UNO**



**SPR**



**SPR PA**

Lavorazione Impasto

	PESO PASTA DOUGH WEIGHT	DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	ALIMENTAZIONE POWER	POTENZA MOTORE MOTOR POWER	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT	COD
<b>SPR 30 UNO</b>	80/210 gr	140/300 mm	230V/ 1 hp / 50 Hz	0,37 KW	440x355x355h	21 Kg	70301210301
<b>SPR 50 UNO</b>	210/700 gr	260/450 mm	230V/ 1 hp / 50 Hz	0,37 KW	650x355x355h	25 Kg	70301210501
<b>SPR 30</b>	80/210 gr	140/300 mm	230V/ 1 hp / 50 Hz	0,37 KW	440x365x640h	27 Kg	7030121030
<b>SPR 40</b>	210/700 gr	260/400 mm	230V/ 1 hp / 50 Hz	0,37 KW	550x365x750h	34 Kg	7030121040
<b>SPR 40 PA</b>	210/900 gr	260/400 mm	230V/ 1 hp / 50 Hz	0,37 KW	550x365x750h	34 Kg	70301210401
<b>SPR 50 PA</b>	210/900 gr	260/450 mm	230V/ 1 hp / 50 Hz	0,37 KW	650x500x700h	41 Kg	7030121050

**PEDALE ELETTRICO - ELECTRIC FOOTPEDAL**

Optional in tutti i modelli - Optional in all models



**CODICE - CODE 7030111001**

- Consigliamo sempre di acquistare e utilizzare il pedale di avviamento, per ridurre inutili consumi elettrici e allungare la vita del prodotto, diminuendone i tempi di funzionamento a vuoto.
- We always recommend to buy and use the footswitch start, to reduce unnecessary energy consumption and make your device last longer, reducing the time it's turned on without working.





Taglio

# Taglio Cutting

 **resto italia**<sup>®</sup>  
CATERING EQUIPMENT MANUFACTURERS

# TITANIUM LINE

Tagliaverdure, grattugia e tagliamozzarella

Vegetable cutter, grater and mozzarella cutter



INTERRUTTORE  
A BASSA TENSIONE  
12 VOLT



## Caratteristiche

Macchina professionale per tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare verdure, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato e molti altri prodotti

- Struttura in acciaio inox e top in alluminio pressofuso
- Coperchio ribaltabile ed estraibile
- Ampia scelta di dischi intercambiabili per molteplici tipi di taglio e lavorazione
- Puleggia in metallo e cinghia rinforzata
- Doppia bocca di introduzione
- 2 Stop di emergenza: il primo attivato da apertura manico, con riavvio automatico; il secondo attivato da apertura coperchio con riavvio manuale richiesto.

## Features

Professional machine for cutting, slicing, cube and stick cutting, mincing and shredding, vegetables, fruit, bread, cheese, chocolate and many products.

- Stainless steel base structure
- Lifting and removable cover
- And die-cast aluminium top
- Wide choice of interchangeable discs for different types of cut
- Metal pulley and reinforced belt
- Double introduction spots
- 2 Emergency stops: the first is activated by opening the handle, with automatic restart. The second is activated by opening the lid, with manual restart required.

## TITANIUM MO / TR

### TITANIUM MO

MONOFASE  
MONOPHASE

### TITANIUM TR

TRIFASE  
THREEPHASE

PRODUZIONE H OUTPUT H	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT
200 kg/h	261x604x522	22 kg

	POTENZA POWER	COD.
TITANIUM MO	230V - 50HZ - 0,37 KW hp0,50	7040121205
TITANIUM TR	400V - 50HZ - 0,37 KW hp0,50	7040131205



## TITANIUM + KIT 1 - DISCS DF2 DTV - DT10

## TITANIUM + KIT 2 - DISCS DF2 - DTV DT10 - DQ04 - DT07

### TITANIUM

PRODUZIONE H OUTPUT H	POTENZA POWER	DIMENSIONI DIMENSIONS
200 kg/h	230/400V - 50HZ - 0,37 KW hp0,50	261x604x522

	DISCHI PER TAGLIO SLICING DISCS	PESO WEIGHT	COD.
TITANIUM + KIT 1	DF2 - DTV - DT10	25 kg	7040121235
TITANIUM + KIT 2	DF2 - DTV - DT10 - DQ04 - DT07	27 kg	7040121255

# GOLD LINE

Tagliaverdure, grattugia e tagliamozzarella

Vegetable cutter, grater and mozzarella cutter



**Caratteristiche**

- Apparecchio per uso professionale, ideale per alberghi ristoranti e mense.
- Struttura in acciaio inox e top in alluminio pressofuso
  - Ampia scelta di dischi intercambiabili per molteplici tipi di taglio e lavorazione
  - Puleggia in metallo e cinghia rinforzata
  - Doppia bocca di introduzione
  - 2 Stop di emergenza: il primo attivato da apertura manico, con riavvio automatico; il secondo attivato da apertura coperchio con riavvio manuale richiesto

**Features**

- Professional benchtop food processor, designed for moderate to high volume use in larger restaurants and commercial kitchens.
- Stainless steel base structure
  - And die-cast aluminium top
  - Wide choice of interchangeable discs for different types of cut
  - Metal pulley and reinforced belt
  - Double introduction spots
  - 2 Emergency stops: the first is activated by opening the handle, with automatic restart. The second is activated by opening the lid, with manual restart required.

**GOLD MO / TR**

**GOLD MO**

MONOFASE  
MONOPHASE

**GOLD TR**

TRIFASE  
THREEPHASE

PRODUZIONE H OUTPUT H	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT
200 kg/h	280x490x530	18 kg

	POTENZA POWER	COD.
<b>GOLD MO</b>	230V - 50HZ - 0,58 kW	7040121305
<b>GOLD TR</b>	400V - 50HZ - 0,58 kW	7040131305



**GOLD + KIT 1 - DISCS DF2 - DTV DT10**

**GOLD + KIT 2 - DISCS DF2-DTV-DT10 DQ04-DT07**

PRODUZIONE H OUTPUT H	POTENZA POWER	DIMENSIONI DIMENSIONS
200 kg/h	230/400V - 50HZ - 0,58 kW	280x490x530

	DISCHI PER TAGLIO SLICING DISCS	PESO WEIGHT	COD.
<b>GOLD + KIT 1</b>	DF2 - DTV - DT10	20 kg	7040121335
<b>GOLD + KIT 2</b>	DF2 - DTV - DT10 - DQ04 - DT07	25 kg	7040121355

Taglio

DISCHI PER TAGLIO - SLICING DISCS



	DF01	DF2	DF2,5N	DF04	DS04	DF04N
SPESSORE THICKNESS	1 mm	2 mm	2,5 mm	4 mm	4 mm	4 mm
COD.	7040100001I	7040100002I	7040100002N	7040100004I	7040100016I	7040100004N



	DF06	DF06N	DF08	DF10	DS10	DF14
SPESSORE THICKNESS	6 mm	6 mm	8 mm	10 mm	10 mm	14 mm
COD.	7040100006I	7040100006N	7040100008I	7040100010I	7040100017I	7040100014I

DISCHI PER LISTELLI RICURVI (TAGLIO A JULIENNE)  
CURVED STICK CUTTING DISCS (JULIENNE CUTTING)



	DQ04	DQ06	DQ08	DQ10
SPESSORE THICKNESS	4 mm	6 mm	8 mm	10 mm
COD.	7040200004	7040200006	7040200008	7040200010

DISCHI PER TAGLIO A LISTELLI - STICK CUTTING DISCS - ZERHACKSCHEIBE  
DISQUES POUR EFFILOCHER - DISCOS PARA TRITURAR



	PC06	PC08	PC10
SPESSORE THICKNESS	6 mm	8 mm	10 mm
COD.	7040400006	7040400008I	7040400010I

**DISCHI PER GRATTUGIARE  
GRATING DISCS**



	DTV
SPESSORE THICKNESS	< 1 mm
COD.	70403000011

**DISCHI PER SFILACCIARE  
SHREDDING DISCS**



	DT02	DT03	DT04	DT05	DT07	DT10
SPESSORE THICKNESS	2 mm	3 mm	4 mm	5 mm	7 mm	10 mm
COD.	70403000021	70403000031	70403000041	70403000111	70403000051	70403000121

**DISCHI PER CUBETTARE - CUBE CUTTING DISCS**



	PS08	PS10	PS14	PS20
SPESSORE THICKNESS	8 mm	10 mm	14 mm	20 mm
COD.	70403000071	704033000081	70403000101	70403000131

ATTENZIONE Per cubettare abbinare i dischi per affettare della medesima misura  
ATTENTION To cube please combine the same size slicing discs

Taglio





Preparazione  
Carne

# Preparazione Carne

## Meat Preparation

# SL LINE

Affettatrice a gravità

Gravity feed slicer



## Caratteristiche

Per piccole necessità produttive ed in particolare per il taglio di salumi, formaggi e verdure. CE USO DOMESTICO.

### SL 220

#### SL 220S

	COD
SL 220S	7100111220S

#### SL 220S

AFFILATOIO FISSO  
FIXED SHARPENER

## Features

For small production needs and in particular for cutting cold cuts, cheeses and vegetables. CE DOMESTIC USE.



LAMA BLADE	POTENZA POWER	CAPACITÀ TAGLIO OUTPUT PER HOUR	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT
220 mm	160 W	220x165 mm	360x440x330	10,2 KG

### SL 250

#### SL 250S

	COD
SL 250S	7100111250S

#### SL 250S

AFFILATOIO FISSO  
FIXED SHARPENER



LAMA BLADE	POTENZA POWER	CAPACITÀ TAGLIO OUTPUT PER HOUR	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT
250 mm	160 W	230x175 mm	440x530x355	14 KG

Preparazione  
Carne

## Caratteristiche

Per piccole attività, pizzerie, piccoli ristoranti, per il taglio di salumi, carni cotte, prosciutti cotti.

### SL 300

#### SL 300S

	COD
SL 300S	7100111300S



LAMA BLADE	POTENZA POWER	CAPACITÀ TAGLIO OUTPUT PER HOUR	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT
300 mm	0,23 HP	180x250 mm	650x510x470	20 KG

## Caratteristiche

Per medie attività, pizzerie, ristoranti, per prosciutto cotto, prosciutto crudo 6/7kg, tutti i tipi di affettati, carni crude, formaggi.

### SL 350

#### SL 350S

	COD
SL 350S	7100111350S



LAMA BLADE	POTENZA POWER	CAPACITÀ TAGLIO OUTPUT PER HOUR	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT
350 mm	0,37 HP	200x250 mm	690x540x480	33 KG

## Features

For small businesses, pizzerias, small restaurants, for cutting cold cuts, cooked meats, cooked hams.

## Features

For medium activities, pizzerias, restaurants, for cooked ham, 6 / 7kg raw ham, all types of cold cuts, raw meats, cheeses.

## Caratteristiche

Per grandi attività, pizzerie, ristoranti, grossi prosciutti cotti e crudi da 8-12 kg, tutti i tipi di salumi, e carni crude-formaggi.

## Features

For large activities, pizzerias, restaurants, large cooked and raw hams of 8-12 kg, all types of meats, and raw meats-cheeses.

## SL 350S SUPERIOR

### SL 350S SUPERIOR

	COD
SL 350S SUPERIOR	7100111350SS



LAMA BLADE	POTENZA POWER	CAPACITÀ TAGLIO OUTPUT PER HOUR	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT
350 mm	0,5 HP	205x280 mm	790x580x570	44 KG

## SL 370S SUPERIOR

### SL 370S SUPERIOR

	COD
SL 370S SUPERIOR	7100111370SS



LAMA BLADE	POTENZA POWER	CAPACITÀ TAGLIO OUTPUT PER HOUR	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT
370 mm	0,5 HP	215x280 mm	790x580x570	45 KG

# SLV LINE

**Affettatrice verticale**

Vertical slicer



**Caratteristiche**

Per piccole attività, pizzeria, piccola alimentazione, piccola cucina, piccoli salumi e formaggi - carrello universale.

**SLV 300S**



SLV 300S - BC

**Features**

For small activities, pizzeria, small food, small kitchen, small meats and cheeses - universal trolley.



SLV 300S - BS

LAMA BLADE	POTENZA POWER	CAPACITÀ TAGLIO OUTPUT PER HOUR	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT
300 mm	0,23 HP	200X240 mm	570X520X500	24 KG

**SLV 300S - BC**

BRACCIO A COLONNA  
COLUMN ARM

**SLV 300S - BS**

BRACCIO SPECIALE  
SPECIAL ARM

	COD
SLV 300S - BC	7100111300SV
SLV 300S - BS	7100111300SVS

**Caratteristiche**

Per grandi attività, pizzerie, ristoranti, grossi prosciutti cotti e crudi da 8-12 kg, tutti i tipi di salumi, e carni crude-formaggi.



SLV 350S - BC | SLV 370S - BC

**Features**

For large activities, pizzerias, restaurants, large cooked and raw hams of 8-12 kg, all types of meats, and raw meats-cheeses.



SLV 350S - BS | SLV 370S - BS

**SLV 350S**

LAMA BLADE	POTENZA POWER	CAPACITÀ TAGLIO OUTPUT PER HOUR	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT
350 mm	0,37 HP	250x290 mm	780x640x660	38 KG

**SLV 350S - BC**

BRACCIO A COLONNA  
COLUMN ARM

**SLV 350S - BS**

BRACCIO SPECIALE  
SPECIAL ARM

	COD
SLV 350S - BC	7100111350SV
SLV 350S - BS	7100111350SVS

**SLV 370S**

LAMA BLADE	POTENZA POWER	CAPACITÀ TAGLIO OUTPUT PER HOUR	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT
370 mm	0,37 HP	260x300 mm	780x640x660	39 KG

**SLV 370S - BC**

BRACCIO A COLONNA  
COLUMN ARM

**SLV 370S - BS**

BRACCIO SPECIALE  
SPECIAL ARM

	COD
SLV 370S - BC	7100111370SV
SLV 370S - BS	7100111370SVS

Preparazione  
Carne





# Cottura Cooking

Cottura

# URI LINE

**Piastra elettrica in vetroceramica**

Glass ceramic electrical grill



PIASTRA VETROCERAMICA | CERAMIC GLASS GRILL

## Caratteristiche

- Struttura in acciaio inox
- Piano in vetroceramica di elevato spessore ad alta resistenza termica
- Ampia superficie utile di lavoro
- Piano superiore bilanciata e regolabile
- Elevatissima velocità di riscaldamento (300° C in 3 min. 1/2)
- Regolazione della temperatura con termostato in acciaio inox fino a 300° C
- Interruttore on/off con spia luminosa
- Cassetto estraibile di raccolta grassi, lavabile in lavastoviglie
- Raschietto di pulizia
- Basso consumo energetico grazie all'efficiente sistema riscaldante e all'ottimo isolamento
- Disponibili nella versione CE

## Features

- Stainless steel structure
- Thick glass ceramic plate for a higher heating resistance
- Large working surface
- Balanced upper plate with adjustable closing pressure
- Ultra high heating speed (300° C in 3 minutes and a half)
- Stainless steel thermostat to adjust the temperature up to max 300°C
- On/off switch with orange indicator light
- Removable crumb/drip tray washable in dishwasher
- Low Energy consumption thanks to the heating and insulation system
- Soft-touch ergonomic knob
- Available in the CE version



URI M

URI D

	URI M	URI D
DIMENSIONE PRODOTTO PRODUCT DIMENSIONS	410x480x210	640x480x210
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	280x380	280x585
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ
POTENZA - MOTOR POWER	2,1 KW	3,2 KW
TEMPERATURA MAX - TEMPERATURE MAX	300°	300°
PESO - WEIGHT	13 KG	21,5 KG
DIMENSIONE IMBALLO - PACKING DIMENSIONS	500x500x270	730x500x290
COD.	7090111URIM	7090111URID

Fornite con piani lisci ma che su richiesta sono disponibili con piano superiore rigato  
 Supplied with smooth floors but that on request are available with upper ribbed top

# RIND LINE

**Piastra a induzione**  
Induction grill



PIASTRA AD INDUZIONE | INDUCTION GRILL

## Caratteristiche

- Struttura in acciaio inox • Timer con display a led (0-180 min)
- Piano in vetro nera
- Protezione elettronica per il surriscaldamento
- Doppia ventola di raffreddamento
- Pentole utilizzabili (acciaio/ferro smaltato con o senza rivestimento anti aderente, pentole in acciaio, pentolame in ghisa con o senza base smaltata, pentole in alluminio e anodizzazione molto resistente ma solo se hanno un fondo apposito per utilizzo su piastra a induzione)
- Pentole non utilizzabili (contenitori con fondo arrotondato o con piedini, contenitori con diametro inferiore a 12 cm e superiore a 26 cm, contenitori realizzati in: vetro, ceramica, terracotta, alluminio e rame a meno che queste pentole siano provviste di un fondo speciale per l'utilizzo con piano a induzione)
- Facile da pulire • Norme CE

## Features

- Stainless steel structure
- Timer function 1-180 min
- Black glass plate
- Electronic protection for overheating
- Double cooling fan
- Easy to clean
- CE approved
- Proudly Made in Italy



RIND 2,5



RIND 3,5



RIND 2,7 EXP



RIND 3,5 EXP



	RIND 2,5	RIND 3,5	RIND 2,7 EXP	RIND 3,5 EXP
POTENZA - POWER	2,5 KW	3,5 KW	2,7 KW	3,5 KW
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	1ph	1ph	1ph	1ph
PIANO UTILE PLATE DIMENSIONS	322X270	330x275	280x280	280x280
PESO NETTO NET WEIGHT	7,5 kg	11 kg	4 kg	5 kg
PESO LORDO GROSS WEIGHT	9 kg	12,5	4,5 kg	5,5 kg
DIMENSIONE PRODOTTO PRODUCT DIMENSIONS	320x440x115	340x460x135	323x370x105	330x425x105
DIMENSIONE IMBALLO PACKING DIMENSIONS	500x370x180	510x380x200	360x425x130	385x475x145
COD.	7090111RIND25	7090111RIND35	7090111RIND27E	7090111RIND35E

# PS LINE

**Piastra elettrica in ghisa**

Cast iron electrical grill



## Caratteristiche

Griglie elettriche a contatto con piastra in ghisa rigata appositamente trattata per facilitare la pulizia, autobilanciamento della piastra superiore, molle in acciaio, impugnatura in materiale termoisolante, termostato di regolazione con interruttore rotativo incorporato.

## Features

Electric contact grills with cast iron grooved plate with special treatment for an easy cleaning, autobalanced upper plate with steel springs, heat-proof handles, adjustable thermostat with rotative switch built in.



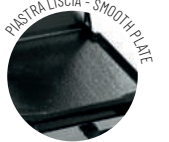
PS 2010 RR



PS 2015 RR



PS 2020 RR



	PS 2010	PS 2015	PS 2020
DIMENSIONI DIMENSIONS	260x435x235	380x435x235	515x435x235
PIANO COTTURA COOKING SURFACE	250x255	355x255	500x255
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230	230	230
POTENZA POWER	1,55 KW	2,1 KW	3,0 KW
TEMPERATURA TEMPERATURE	300°	300°	300°
PESO WEIGHT	16 kg	22 kg	28 kg
DIMENSIONE IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS	490x320x330	430x420x270	560x430x270

	COD
PS 2010 RR	7090111PS2010RR
PS 2010 LR	7090111PS2010LR
PS 2010 LL	7090111PS2010LL
PS 2015 RR	7090111PS2015RR
PS 2015 LR	7090111PS2015LR
PS 2015 LL	7090111PS2015LL
PS 2020 RR	7090111PS2020RR
PS 2020 LR	7090111PS2020LR
PS 2020 LL	7090111PS2020LL

RR 2 PIASTRE RIGATE - 2 STRIPED PLATES

LR 1 PIASTRA LISCIA INFERIORE E 1 PIASTRA RIGATA SUPERIORE  
1 BOTTOM SMOOTH PLATE AND 1 HIGHER STRIPED PLATE

LL 2 PIASTRE LISCE - 2 SMOOTH PLATES

# TBR LINE

**Tostiera elettrica**

Electrical toaster



## Caratteristiche

- Corpo in acciaio inox
- Resistenze al quarzo più robuste
- Temporizzatore
- Griglia con manico a richiesta
- Pinze incluse

## Features

- Stainless-steel body
- Thicker type quartz element
- Time switch
- Grid with handle on request
- Tongs included



TBR 3



TBR 33



TBR 4

	TBR 3	TBR 33	TBR 4
VOLT	230/50	230/50	230/50
POTENZA POWER	KW 2	KW 3	KW 2
DIMENSIONI INTERNE INSIDE DIMENSIONS	mm 320 x 230 x 80 h	mm 320 x 230 x 160 h	mm 540 x 340 x 100 h
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS	mm 450 x 250 x 250 h	mm 450 x 250 x 360 h	mm 710 x 340 x 300 h
COD.	7090111TBR3	7090111TBR33	7090111TBR4

# GPL LINE

## Griglia a pietra lavica a GAS

Lava stone GAS grill



**Caratteristiche**

Corpo in acciaio inox, adatta sia ad uso semi professionale che professionale, in dotazione kit ugelli per GPL G30 e gas naturale G20, griglia di cottura in tondini di acciaio inox Ø 6 mm, cassetto raccolta residui di cottura.

**Features**

Stainless-steel body, suitable for both semi-professional and professional use, supplied with nozzles for LP Gas G30 and natural gas G20, working surface made by stainless-steel rods Ø 6 mm, fat collection drawer.



GPL 1

GPL 2

	GPL1	GPL2
POTENZA - POWER	KW 9	KW 18
SUPERFICIE DI COTTURA - COOKING SURFACE	mm 532 x 352	mm 650 x 480
DIMENSIONI - DIMENSIONS	mm 525 x 390 x 363 h	mm 685 x 570 x 310 h
COD.	7090111GPL1	7090111GPL2

Cottura

# TAFT / GAS LINE

Fry top elettrico e a GAS

Electrical and GAS fry top



## TAFT

### Caratteristiche

Corpo in acciaio inox, piano di cottura in acciaio liscio o rigato, termostato regolabile 0-300°C, cassetto raccolta residui di cottura. Fry top elettrico

### Features

Stainless steel body, cooking surface in steel smooth or grooved, adjustable thermostate 0-300°C, fat collection drawer. Electrical fry top



TAFT4L



TAFT6L



TAFT8L

	SINGOLA PIASTRA LISCIA SINGLE SMOOTH PLATE		SINGOLA PIASTRA RIGATA SINGLE GROOVED PLATE		DOPPIA PIASTRA LISCIA DOUBLE SMOOTH PLATE		PIASTRA 2/3 LISCIA - 1/3 RIGATA 2/3 SMOOTH PLATE - 1/3 GROOVED	
	TAFT4L	TAFT4R	TAFT6L	TAFT6R	TAFT8L	TAFT8R	TAFT8L	TAFT8R
VOLTAGGIO - VOLTAGE	230 V		400 V		400 V		400 V	
POTENZA - POWER	3 kW		6 kW		9 kW		9 kW	
PIANO COTTURA COOKING SURFACE	mm 395x400		mm 595x400		mm 835x400		mm 835x400	
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS	mm 400x500x200 h		mm 600x500x200 h		mm 840x500x200 h		mm 840x500x200 h	
PESO - WEIGHT	22 KG		35 KG		55 KG		55 KG	
COD.	7140101TAFT4L	7140101TAFT4R	7140101TAFT6L	7140101TAFT6R	7140101TAFT8L	7140101TAFT8R	7140101TAFT8L	7140101TAFT8R

## GAS

### Caratteristiche

Corpo in acciaio inox, piano di cottura in acciaio liscio o rigato, manopola regolazione bruciatori, accensione con piezo elettrico, cassetto raccolta residui di cottura. Fry top a gas

### Features

Stainless steel body, cooking surface in steel smooth or grooved, knob for burners adjustment, piezo electric ignition, fat collection drawer. Gas fry top



GAS35L



GAS60L

	SINGOLA PIASTRA LISCIA SINGLE SMOOTH PLATE		SINGOLA PIASTRA RIGATA SINGLE GROOVED PLATE	
	GAS35L	GAS35R	GAS60L	GAS60R
BRUCIATORI - BURNERS	1	1	2	2
POTENZA - POWER	4 kW	4 kW	8 kW	8 kW
PIANO COTTURA COOKING SURFACE	mm 325x500	mm 325x500	mm 600x400	mm 600x400
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS	mm 330x550x200 h	mm 330x550x200 h	mm 600x450x200 h	mm 600x450x200 h
PESO - WEIGHT	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg
COD.	7140101GAS35L	7140101GAS35R	7140101GAS60L	7140101GAS60R

# CRE LINE

**Crepiera elettrica**

Electrical pancakes maker



## Caratteristiche

Crepier con piastra di cottura diametro 350mm in ghisa speciale trattata con smalto antigraffio e antiacido adatto al contatto con alimenti. Disponibile nella versione singola o doppia.

## Features

Pancake maker with hot plate diam. 350mm made of special treated scratch resistant cast iron. Available single and double.



### CRE 1

### CRE 2

	CRE 1	CRE 2
DIMENSIONI - DIMENSIONS	380x380x190h	760x380x190h
DIAMETRO - DIAMETER	350mm	2x350mm
VOLT	230V	400V 3N
POTENZA - POWER	2,4 KW	4,8 KW
PESO - WEIGHT	16Kg	30Kg
COD.	7090111CRE1	7090111CRE2

# FTR LINE

Friggitrice elettrica

Electrical fryer



## Caratteristiche

Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, 1 o 2 vasche estraibili in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off.

### Dotazioni Standard

Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio  
Micro-interruttore di sicurezza  
Termostato di sicurezza  
Interruttore ON-OFF  
Termostato per regolazione della temperatura

## Features

Stainless steel body with handles and lid, stainless-steel 1 or 2 removable bowls for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch.

### Standard equipment

Stainless-steel construction with handles and lid  
Safety micro-switch  
Safety thermostat  
ON-OFF switch  
Thermostat for temperature adjustment



FTR 4



FTR 44



FTR 4S

	FTR 4	FTR 44	FTR 4S
VOLUME DELLA VASCA BOWL VOLUME	Lt. 7	Lt. 7+7	Lt. 7
CAPACITÀ LAVORATIVA WORKING CAPACITY	Lt. 4	Lt. 4 + 4	Lt. 3,5
VOLT	230 V / 50 monofase	230 V / 50 monofase	230 V / 50 monofase
POTENZA - POWER	kW 2	KW 4	KW 2,5
DIMENSIONI - DIMENSIONS	mm 190 x 430 x 290 h	mm 380 x 430 x 290 h	mm 260 x 390 x 190 h
DIMENSIONI CESTELLO - BASKET CAPACITY	140 x 250 x 100h	2 x 140 x 250 x 100h	220 x 250 x 50h
COD.	7080111FTR4	7080111FTR44	7080111FTR4S



FTR 8



FTR 88



FTR 10

	FTR 8	FTR 88	FTR 10
VOLUME DELLA VASCA BOWL VOLUME	Lt. 11	Lt. 11 + 11	Lt. 15
CAPACITÀ LAVORATIVA WORKING CAPACITY	Lt. 6	Lt. 6 + 6	Lt. 10
VOLT	230 V / 50 monofase	230 V / 50 monofase	400 V trifase
POTENZA - POWER	KW 3,25	KW 6	KW 6
DIMENSIONI - DIMENSIONS	mm 280 x 430 x 210 h	mm 560 x 430 x 210 h	mm 370 x 430 x 210h
DIMENSIONI CESTELLO - BASKET CAPACITY	220 x 250 x 100h	2X 220 x 250 x 100h	320 x 250 x 120h
COD.	7080111FTR8	7080111FTR88	7080111FTR10



FTR 8R



FTR 88R



FTR 18R

	FTR 8R	FTR 88R	FTR 18R
VOLUME DELLA VASCA BOWL VOLUME	Lt. 13	Lt. 13 + 13	Lt. 24
CAPACITÀ LAVORATIVA WORKING CAPACITY	Lt. 8	Lt. 8 + 8	Lt. 18
VOLT	230 V / 50 monofase	230 V / 50 monofase	400 V trifase
POTENZA - POWER	KW 3,25	KW 3,25 + 3,25	KW 9
DIMENSIONI - DIMENSIONS	mm 280 x 430 x 250 h	mm 560 x 430 x 250 h	mm 600 x 620 x 500h
DIMENSIONI CESTELLO - BASKET CAPACITY	220 x 250 x 100h	2X 220 x 250 x 100h	460 x 320 x 120h
COD.	7080111FTR8R	7080111FTR88R	7080111FTR18





# Refrigerazione Refrigeration

# ICE LINE

**Armadio refrigerato ventilato**

Refrigerated ventilated cabinet



**Caratteristiche**

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico
- Termostato digitale
- Porta reversibile
- Maniglia in acciaio inox
- Chiave e luce di serie
- 3/6 Griglie e 3/6 coppie di guide di serie (650bt-tn/1410bt-tn)

**Features**

- Internal and external structure in stainless steel
- Ventilated refrigeration
- Automatic defrost
- Digital thermostat
- Reversible door
- Stainless steel handle
- Key and light included
- 3/6 Grills and 3/6 pairs of standard guides (650bt-tn / 1410bt-tn)

**ICE GN650TN - ICE GN650BT****ICE GN1410TN - ICE GN1410BT**

	<b>ICE GN650TN</b>	<b>ICE GN650BT</b>	<b>ICE GN1410TN</b>	<b>ICE GN1410BT</b>
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ
POTENZA - POWER	0,3 KW - 0,4 HP	0,7 KW - 0,95 HP	0,65 KW - 0,85 HP	0,95 KW - 1,25 HP
TEMPERATURA TEMPERATURE	-2°C +8°C	-18°C -22°C	-2°C -8°C	-18°C -22°C
CAPACITÀ - CAPACITY	650 LT	650 LT	1333 LT	1333 LT
CLASSE ENERGETICA ENERGY CLASS	D	E	D	E
CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS	4	4	4	4
PESO NETTO NET WEIGHT	134 KG	138 KG	198 KG	208 KG
PESO LORDO GROSS WEIGHT	143 KG	147 KG	213 KG	226 KG
DIMENSIONI INTERNE INTERNAL SIZE	mm 624x700x1400	mm 624x700x1400	mm 1360x700x1400	mm 1360x700x1400
DIMENSIONE PRODOTTO ITEM SIZE	mm 740x830x2010	mm 740x830x2010	mm 1480x830x2010	mm 1480x830x2010
DIMENSIONE IMBALLO PACKAGING SIZE	mm 770x860x2070	mm 770x860x2070	mm 1510x860x2070	mm 1510x860x2070
COD.	<b>716042165TI</b>	<b>716042165BI</b>	<b>716042114TI</b>	<b>716042114BI</b>

# TVP LINE

**Banco pizza refrigerato ventilato**

Refrigerated ventilated pizza counter



### Caratteristiche

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico
- Termostato digitale
- Porta reversibile
- Maniglia in acciaio inox
- Chiave e luce di serie
- Top in granito h20 cm
- 1 Griglie 60x40cm

### Features

- Internal and external structure in stainless steel
- Ventilated refrigeration
- Automatic defrost
- Digital thermostat
- Reversible door
- Stainless steel handle
- Key and light included
- Granite top h20 cm
- N.1 60x40cm shelf



TVP PZ2600TN 2SP



TVP PZ1610TN 1SP+7CA



TVP PZ3600TN 3SP



TVP PZ2610TN 2SP+7CA

	TVP PZ2600TN 2SP	TVP PZ1610TN 1SP+7CA	TVP PZ3600TN 3SP	TVP PZ2610TN 2SP+7CA
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ
POTENZA - POWER	0,3 KW - 0,4 HP	0,3 KW - 0,4 HP	0,35 KW - 0,47 HP	0,3 KW - 0,4 HP
TEMPERATURA - TEMPERATURE	-2°C +8°C	-2°C +8°C	-2°C +8°C	-2°C +8°C
TIPO REFRIGERANTE - COOLING TYPE	R290	R290	R290	R290
CLASSE ENERGETICA - ENERGY CLASS	C	C	C	C
CLASSE CLIMATICA - CLIMATE CLASS	4	4	4	4
CAPACITÀ - CAPACITY	390 LT	390 LT	580 LT	580 LT
PESO NETTO - NET WEIGHT	260 KG	260 KG	312 KG	312 KG
PESO LORDO - GROSS WEIGHT	293 KG	293 KG	354 KG	354 KG
DIMENSIONI INTERNE - INSIDE DIMENSIONS	mm 1052x630x589	mm 1052x630x589	mm 1562x630x589	mm 1052x630x589
DIMENSIONE PRODOTTO - ITEM SIZE	mm 1510x800x1000	mm 1510x800x1000	mm 2025x800x1000	mm 2025x800x1000
DIMENSIONE IMBALLO - PACKAGING SIZE	mm 1540x830x1020	mm 1540x830x1020	mm 2060x830x1020	mm 2060x830x1020
COD.	716012126TI	716013116TI	716012136TI	716013126TI

# VRX LINE

**Vetrinetta refrigerata per pizzeria**

Refrigerated topping unit for pizzeria



**Caratteristiche**

- Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox
- Refrigerazione statica
- Gruppo incorporato
- Termostato digitale per il controllo della temperatura
- Vetri di protezione inclusi
- Idonee a contenere bacinelle gastronorm inox o in policarbonato con profondità massima di 150mm (bacinelle e coperchi esclusi)
- Norme CE

**Features**

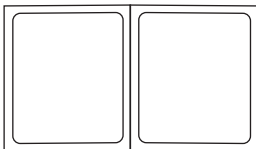
- Internal and external structure made entirely of stainless steel
- Static refrigeration
- Built-in group
- Digital thermostat for temperature control
- Protection glasses included
- Suitable for containing gastronorm containers in stainless steel or polycarbonate with a maximum depth of 150mm (basins and lids excluded)
- CE standards



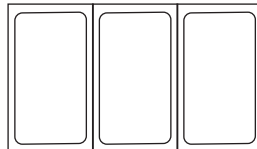
**VRX**

	VRX 12033	VRX 14033	VRX 14038	VRX 15033	VRX 15038	VRX 18033	VRX 20033	VRX 20038
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ
POTENZA - POWER	150W	150W	150W	150W	150W	150W	150W	150W
TEMPERATURA TEMPERATURE	0°C +10°C	0°C +10°C	0°C +10°C	0°C +10°C	0°C +10°C	0°C +10°C	0°C +10°C	0°C +10°C
TIPO REFRIGERANTE COOLING TYPE	R134A - R600A	R134A - R600A	R134A - R600A	R134A - R600A	R134A - R600A	R134A - R600A	R134A - R600A	R134A - R600A
PESO NETTO - NET WEIGHT	50 KG	55 KG	58 KG	58 KG	61 KG	65 KG	70 KG	73 KG
PESO LORDO - GROSS WEIGHT	55 KG	60 KG	63 KG	63 KG	66 KG	70 KG	75 KG	78 KG
DIMENSIONE PRODOTTO ITEM SIZE	mm 1200x335x435	mm 1400x355x435	mm 1400x395x435	mm 1500x335x435	mm 1500x395x435	mm 1800x355x435	mm 2000x355x435	mm 2000x396x435
DIMENSIONE IMBALLO PACKAGING SIZE	mm 1270x380x410	mm 1470x380x410	mm 1470x460x410	mm 1570x380x410	mm 1570x460x410	mm 1870x380x410	mm 2070x380x410	mm 2070x460x410
COD.	716032212TI	716032214TI	716032114TI	716032215TI	716032115TI	716032218TI	716032220TI	716032120TI

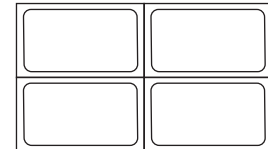
**BACINELLE GN E COPERCHI - GN PANS AND COVERS**



GN 1/2



GN 1/3



GN 1/4

**SERIES 380**

MAX 150H mm

**BACINELLE GN / GN PANS**

	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4
DIMENSIONE PRODOTTO ITEM SIZE	mm 325x265	mm 325x176	mm 162x265
COD.	7210100105	7210100103	7210100104

**SERIES 330**

MAX 150H mm

**COPERCHIO BACINELLE GN / GN COVERS PANS**

	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4
DIMENSIONE PRODOTTO ITEM SIZE	mm 325x265	mm 325x176	mm 162x265
COD.	7210100108	7210100106	7210100107

# BRI LINE

**Banco refrigerato ventilato**

Refrigerated ventilated counter



## Caratteristiche

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinatorio automatico
- Termostato digitale
- Maniglia in acciaio inox

## Features

- Internal and external structure in stainless steel
- Ventilated refrigeration
- Automatic defrost
- Digital thermostat
- Stainless steel handle

\* CON ALZATINA - WITH SPLASHBACK



BRI GN2200 TN



**BRI GN2100 TN**

BRI GN3200 TN



**BRI GN3100 TN**

BRI GN4200 TN



**BRI GN4100 TN**

	BRI GN2100 TN	BRI GN2200 TN *	BRI GN3100 TN	BRI GN3200 TN *	BRI GN4100 TN	BRI GN4200 TN *
DIMENSIONI - DIMENSIONS	mm 1360x700x850	mm 1360x700x950	mm 1795x700x850	mm 1795x700x950	mm 2230x700x850	mm 2230x700x950
CAPACITÀ - CAPACITY	282 LT	282 LT	417 LT	417 LT	553 LT	553 LT
SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO COOLING SYSTEM	VENTILATO - VENTILATED	VENTILATO - VENTILATED	VENTILATO - VENTILATED	VENTILATO - VENTILATED	VENTILATO - VENTILATED	VENTILATO - VENTILATED
TEMPERATURA - TEMPERATURE	-2°C +10°C	-2°C +10°C	-2°C +10°C	-2°C +10°C	-2°C +10°C	-2°C +10°C
CLASSE ENERGETICA - ENERGY CLASS	C	C	C	C	C	C
CLASSE CLIMATICA - CLIMATE CLASS	4	4	4	4	4	4
PORTA - DOOR	2	2	3	3	4	4
PESO NETTO - NET WEIGHT	98 KG	98 KG	134 KG	134 KG	153 KG	153 KG
PESO LORDO - GROSS WEIGHT	113 KG	113 KG	152 KG	152 KG	173 KG	173 KG
COD.	716022121TI	716022122TI	716022131TI	716022132TI	716022141TI	716022142TI



**OPTIONAL 2 Cassetti - 2 Drawers**

### OPTIONAL

- Set di 4 Ruote - 4 Wheels
- Set di 6 Ruote - 6 Wheels
- Set di due Cassetti - Set of two Drawers

COD. 716000004I  
COD. 716000006I  
COD. 716022000TI

# BLAST LINE

Abbattitore di temperatura  
Blast chiller



## Caratteristiche

- Refrigerazione ventilata con agitatore d'aria
- Interno ed esterno in acciaio inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato
- Angoli interni arrotondati
- Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione
- Spessore dell'isolamento 60 mm
- Porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica
- Dotato di sonda al cuore
- Versione a Pannello frontale con scheda di controllo elettronica con sonda camera e sonda spillone al cuore
- Versione a Pannello Touch screen con display digitale (programmi di abbattimento positivo e negativo, temperatura di abbattimento, temperatura al cuore, tempi di abbattimento, conservazione)
- Unità refrigerante con griglia frontale apribile, di facile accesso per pulizia standard e manutenzione
- Evaporatore con trattamento anticorrosivo in cataforesi
- Sbrinamento a porta aperta, senza l'utilizzo di resistenze o gas caldo
- Vaschetta di contenimento acqua di condensa estraibile, in plastica
- Cicli impostabili con sonda al cuore +3°C e -18°C.  
A richiesta fino a -40°C
- Kit di nr. 4 piedini in acciaio inox regolabili in altezza (60/80 H mm)
- Adatto a contenere 5 o 10 teglie GN 1/1 o 600x400 mm
- Teglie non incluse

## Features

- Ventilated cooling with air shaker
- Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel
- Internal rounded corners
- Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected
- Insulation thickness 60 mm
- Self-closing door with magnetic gaskets
- The core probe is included
- Version with Electronic front control panel with room probe and temperature core probe
- Version with touchscreen control panel with digital display (positive blast chilling, negative shock freezing, blast chilling temperature, core probe temperature, blast chilling time, conservation)
- Condensing unit with openable front grid for easy maintenance
- Defrosting with open door, without the use of resistors or hot gas
- Evaporator with cathaphoresis anticorrosive treatment
- Removable plastic bottom tray for condensate water collection
- Cycles can be set with a core probe +3°C and -18°C.  
On request down to -40°C
- Kit of no. 4 adjustable stainless steel feet (height: 60/90 mm)
- Suitable for 5 or 10 trays GN 1/1 or 600x400 mm
- Trays not included



BLAST AD5



BLAST AD10



BLAST AT5



BLAST AT10

	BLAST AD5	BLAST AD10	BLAST AT5	BLAST AT10
DIMENSIONI mm. - DIMENSIONS mm.	750 x 750 x 890/910	750 x 750 x 1310/1330	750 x 750 x 890/910	750 x 750 x 1310/1330
DIMENSIONI INTERNE mm. - INTERNAL DIMENSIONS mm.	610 x 430 x 390	610 x 430 x 760	610 x 430 x 390	610 x 430 x 760
CAPACITÀ TEGLIE - TRAYS CAPACITY	5-GN 1/1 / 5-600x400	10-GN 1/1 / 10-600x400	5-GN 1/1 / 5-600x400	10-GN 1/1 / 10-600x400
CAPACITÀ - CAPACITY	100 LT	190 LT	100 LT	190 LT
SPAZIO TRA GRIGLIE mm. - SPACE BETWEEN GRIDS mm.	70	70	70	70
RESA ABBATTIMENTO +3°C - BLAST CHILLER YIELD +3°C	23 KG	25 KG	23 KG	25 KG
RESA SURGELAZIONE -18°C - FREEZING YIELD -18°C	12 KG	15 KG	12 KG	15 KG
ASSORBIMENTO AVVIAMENTO - STARTING ELECTRICAL INPUT	1300 W / 7,5 A	1300 W / 7,8 A	1300 W / 7,5 A	1300 W / 7,8 A
ASSORBIMENTO A REGIME - STEADY STATE ELECTRICAL INPUT	600 W / 4,7 A	800 W / 5,4 A	600 W / 4,7 A	800 W / 5,4 A
POTENZA FRIGORIFERA VERSIONE SENZA GRUPPO T.EVAP. -30°C COOLING CAPACITY FOR VERSION WITHOUT CONDENSING UNIT EVAP.T. -30°C	880 W	950 W	880 W	950 W
GAS REFRIGERANTE - COOLING GAS	R452A - R455A - R290 (a richiesta)	R452A - R455A - R290 (a richiesta)	R452A - R455A - R290 (a richiesta)	R452A - R455A - R290 (a richiesta)
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+3°C / -18°C	+3°C / -18°C	+3°C / -18°C	+3°C / -18°C
CLASSE CLIMATICA - CLIMATE CLASS	4 - Temperatura +30°C / Umidità relativa 60%	4 - Temperatura +30°C / Umidità relativa 60%	4 - Temperatura +30°C / Umidità relativa 60%	4 - Temperatura +30°C / Umidità relativa 60%
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	220 / 240 V - 1P - 50Hz (60 Hz A richiesta)	220 / 240 V - 1P - 50Hz (60 Hz A richiesta)	220 / 240 V - 1P - 50Hz (60 Hz A richiesta)	220 / 240 V - 1P - 50Hz (60 Hz A richiesta)
PESO NETTO - NET WEIGHT	92,5 KG	111 KG	92,5 KG	111 KG
PESO LORDO - GROSS WEIGHT	97,5 KG	118 KG	97,5 KG	118 KG
COD.	71605005AD	71605010AD	71605005AT	71605010AT

**Resto Italia®** by TecnoA - Tutti i diritti riservati - "Resto Italia" è un marchio registrato

Tecno A Srl si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione

**Resto Italia®** by TecnoA - All rights reserved - "Resto Italia" is a registered trademark

Tecno A Srl reserves the right to change without prior notice any feature of the machines shown in this publishing

Concept & Graphic Design:

[binario01.com](http://binario01.com)





**SEDE LEGALE**

Via del Lavoro 4 - Loc. Canavaccio 61029 Urbino PU Italy

**SEDE OPERATIVA**

Via dell'Industria 23 - Loc. Canavaccio 61029 Urbino PU Italy

T. +39 0722 354048 | F. +39 0722 354049

[info@restoitalia.com](mailto:info@restoitalia.com)

**[restoitalia.com](http://restoitalia.com)**