



X T S

INTERNATIONAL

WE BAKE IT BETTER!

LEGENDA

LEGEND / LEGENDE /
LEGENDE / LEYENDA / ЛЕГЕНДА



Numero di pizze contenute
Number of pizzas contained
Nombre de pizzas contenues
Anzahl der Pizzen
Número de pizzas contenidas
Количество пиццы



GPL
LPG
GPL
LPG
GPL
GPL
GPL



Velocità
Speed
Vitesse
Geschwindigkeit
Velocidad
Скорость



Diametro pizza
Pizza diameter
Diametre pizza
Durchmesser der Pizzas
Pizza diámetro
Диаметр пицца



Capacità polli
Chickens capacity
Capacité poulets
Hähnchen-kapazität
Capacidad pollos
Вместимость курицы



Velocità RPM
RPM speed
Vitesse RPM
RPM geschwindigkeit
Velocidad RPM
Скорость RPM



Teglia
Baking tray
Plaque
Backform
Bandeja
Противень



Spessore pasta
Dough thickness
Épaisseur du paton
Teig Dicke
Pasta espesor
Толщина теста



Diametro lama
Blade diameter
Diametre lame
Durchmesser des Messers
Diametro hoja
Диаметр лезвия



Assorbimento
Absorption
Absorption
Leistung
Absorción
Мощность



Impasto per ciclo
Dough per batch
Pate par cycle
Teig je zyklus
Amasado para cada ciclo
Тесто / цикл



Voltaggio
Voltage
Voltage
Spannung
Voltaje
Вольтаж



Potenza motore vasca
Bowl motor power
Puissance moteur cuve
Leistung Beckenmotor
Potencia motor tina
Мощность контейнерного двигателя



Dimensioni esterne LxPxH
Outside dimensions LxPxH
Dimensions extérieures LxPxH
Äußere Abmessungen LxPxH
Dimensiones exteriores LxPxH
Внешние габариты LxPxH



Capacità vasca
Bowl capacity
Capacité cuve
Beckenskapazität
Capacidad tina
Емкость контейнера



Dimensioni camera LxPxH
Chamber dimensions LxPxH
Dimensions chambre LxPxH
Kammer Abmessungen LxPxH
Dimensiones interiores LxPxH
Внутренние габариты LxPxH



Potenza motore spirale
Spiral motor power
Puissance moteur spirale
Leistung Knetspirale Motor
Potencia motor espiral
Мощность спирального двигателя



Temperatura di lavoro
Working temperature
Température de travail
Arbeitstemperatur
Temperatura de trabajo
Рабочая температура



Peso
Weight
Poids
Gewicht
Peso
Вес



Gas metano
Natural gas
Gas naturel
Erdgas
Gas natural
Газ метан

FINITURE

Finishings / Finiture / Finiture / Finiture / Finiture



Inox



Inox verniciato bianco / White painted /
Peint en blanc / Weiß lackiert / Pintado
blanco / Окрашенная в белый цвет



Rustico / Rustical / Rustique / Rustikal /
Rústico / Под деревенский стиль

X T S

INTERNATIONAL

THE HEAVY-DUTY
PASTRY EQUIPMENT COMPANY

2021



Nascita di XTS International, sviluppo della prima linea di sfogliatrici, orientamento al mercato nazionale e soprattutto estero.

Birth of XTS International, development of the first line of dough sheeters, approach to the domestic and international markets.

Naissance de XTS International, développement de la première série de laminoirs et pénétration du marché national et, surtout, étranger.

Gründungsjahr von XTS International, Entwicklung der ersten Teigausrollmaschine, Ausrichtung auf den nationalen sowie vor allem den internationalen Markt.

Nacimiento de XTS International, desarrollo de la primera gama de laminadoras, orientación hacia el mercado nacional y sobre todo internacional.

Образование компании «XTS International»; разработка первой линии тестораскаточных машин; ориентация, главным образом, на международный и затем на внутренний рынок.

1993 **START**

2018



Si festeggiano i 25 anni di attività.

Celebrating 25 years of activity.

On célèbre 25 ans d'activité.

25-jähriges Bestandsjubiläum des Unternehmens.

Se celebran 25 años de actividad.

Компания празднует свой 25-летний юбилей.

PROTAGONISTI DEL SETTORE

KEY PLAYERS IN THE PIZZA EQUIPMENT MARKET

PROTAGONISTES DU SECTEUR PIZZA

HAUPTAKTEUREN DER BRANCHE

PROTAGONISTAS DEL SECTOR

ЛИДЕРЫ НА РЫНКЕ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПИЦЦЕРИИ



CURA DEL DETTAGLIO

CARE FOR DETAIL

SOIN PARTICULIER POUR LES DÉTAILS

LIEBE ZUM DETAIL

CUIDADO DE HASTA EL ÚLTIMO DETALLE

УХОД ЗА ДЕТАЛЯМИ

XTS

INTERNATIONAL

BAKERY, PASTRY & PIZZA EQUIPMENT



DOUGH SHEETERS

SPIRAL MACHINES

KITCHEN EQUIPMENT

PIZZA FORMERS

ELECTRIC PIZZA OVENS

GAS PIZZA OVENS

GAS CHICKEN ROTISSERIE



Made in Italy

www.xts.it



IL SAPER FARE ITALIANO



ITALIAN KNOW-HOW
LE SAVOIR-FAIRE ITALIEN
ITALIENISCHER KNOW-HOW
EL SABER HACER ITALIANO
ИТАЛЬЯНСКИЕ НОВШЕСТВА

I NOSTRI PRODOTTI

OUR PRODUCTS / NOS PRODUITS

UNSERE PRODUKTE / NUESTROS PRODUCTOS

НАША ПРОДУКЦИЯ



FORNI ELETTRICI >>> pg. 10
ELECTRIC OVENS
FOURS ELECTRIQUES
ELEKTROBACKÖFEN
HORNOS ELECTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



FORNI A GAS >>> pg. 66
GAS PIZZA OVENS
FOURS A GAZ
GASBACKÖFEN
HORNOS A GAS
ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ



GIRARROSTO A GAS >>> pg. 76
GAS CHICKEN ROTISSERIE
RÔTISSOIRE À GAZ
GAS BRATSPIESS
ASADOR DE POLLOS
ГАЗОВЫЕ ВЕРТЕЛИ



SFOGLIATRICI >>> pg. 84
DOUGH SHEETERS
LAMINOIRS
BLÄTTERTEIG MASCHINEN
LAMINADORAS
ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ
ДЛЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА



STENDIPIZZA >>> pg. 96
PIZZA DOUGH ROLLERS
FORMEUSES
TEIGAUSSROLLMASCHINEN
LAMINADORAS POR PIZZA
МАШИНА ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ
И ВЫТЯГИВАНИЯ ПИЦЦЫ



IMPASTATRICI >>> pg. 106
SPIRAL MACHINES
PETRINS
TEIGKNETMASCHINEN
AMASADORAS
ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ



AFFETTATRICI >>> pg. 116
SLICERS
TRANCHEURS
AUFSCHNITTMASCHINE
CORTAFIAMBRES
ЛОМТЕРЕЗКИ



TAGLIAVERDURE >>> pg. 124
PROFESSIONAL VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
PROFESSIONELLER GEMÜSESCHNEIDER
CORTADOR DE VERDURA
МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

FORNI ELETTRICI

ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

SMALL



LINEA **F/40E** >>> pg. 12



LINEA **F2/50E** >>> pg. 18

ENTRY-LEVEL



LINEA **E-START** >>> pg. 20
ø 33 cm.



LINEA **BASIC** >>> pg. 26
ø 35 cm.

MEDIUM



LINEA **EPS** >>> pg. 28
ø 30 cm.



LINEA **XPS** >>> pg. 32
ø 36 cm.



LINEA **XR-PS** >>> pg. 36
ø 36 cm.

TOP



LINEA **E** >>> pg. 40
ø 30 cm.



LINEA **X** >>> pg. 48
ø 36 cm.



LINEA **XR** >>> pg. 52
ø 36 cm.



LINEA **DELUXE** >>> pg. 56
ø 36 cm.

BAKE & TRAYS



LINEA **T** >>> pg. 58



SMALL · LINEA F/40E e F2/50E

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN / HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

IT Forni elettrici professionali con misure e ingombri ridotti, progettati per soddisfare ristoratori e famiglie. Ideali per la cottura di pizza e focacce sia direttamente sul piano refrattario che in teglia. Tutti i forni di questa serie mantengono gli standard qualitativi dei modelli più grandi: controllo con termostati meccanici indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria.

EN Professional electric ovens with reduced sizes and encumbrance, projected to satisfy restaurateurs and families. Ideal for cooking pizza and buns, both directly on the refractory floor or baking trays. All types of ovens of this series maintain the quality standard of the bigger models: control throughout independent mechanical thermostats for both oven top and bedplate, high-density evaporated dried mineral wool insulation, cooking surface in refractory stone.

FR Fours électriques professionnels de taille compacte, élaborés pour satisfaire aussi bien les restaurateurs que les particuliers. Idéals pour la cuisson des pizzas et des fougasses, soit directement sur le plan réfractaire, ou bien également dans un plat. Tous les fours de cette série maintiennent les standards qualitatifs des modèles plus grands: contrôle avec thermostats mécaniques indépendants pour le ciel et le plateau, isolation en laine de roche évaporée à haute densité, plan de cuisson en pierre réfractaire.

DE Professionelle Elektrobacköfen, entwickelt mit reduzierten Maßen und Platzbedarf um den Ansprüchen von Gastronomie und Familien zu entsprechen. Ideal zum Backen von Pizza und Focacce sowohl direkt am feuerfesten Boden als auch in der Pfanne. Alle Öfen dieser Serie halten die Qualitätsstandards der größeren Modelle: Regulierung mit mechanischen Thermostaten getrennt für Ober- und Unterhitze. Isolierung mit hoher Dichte verdunstender Steinwolle, Kochfläche aus feuerfestem Stein.

ES Hornos eléctricos profesionales de medidas y estorbo reducidos, diseñados para satisfacer restauradores y familias. Ideales para la cocción de pizza y bollos directamente sobre el quemador refractario así como en el molde. Todos los hornos de esta serie mantienen las normas cualitativas de los modelos más grandes: control con termostatos mecánicos autónomos para cielo y platea, aislamiento con lana de roca evaporada de alta densidad, quemador en piedra refractaria.

RU Профессиональные электрические печи небольшого размера, предназначены для владельцев ресторанов, а также для семейного использования. Идеальны для выпечки пиццы и лепешек на огнеупорной плите и на противне. Все печи данной серии (подобно другим большим моделям) придерживаются высочайших стандартов качества. Печи снабжены: механическими термостатами для регулировки температуры свода и пода, теплоизоляционным слоем минеральной ваты высокой плотности, плитой из огнеупорного камня.



LINEA F/40E >>> pg. 14



LINEA F2/50E >>> pg. 18



LINEA F40/E · SMALL

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



F1/40EA

FINISHING

A



F1/40EAV

FINISHING

A



F1/40 18EAV

FINISHING

A



F1/40 22EAVT

FINISHING

A

MOD.								
F1/40EA	1	40 cm.	405x405x h.110 mm.	555x460x h.290 mm.	230/1/50 V/Hz	2,2 KW	50-500 C°	26 ca. Kg.
F1/40EAV	1	40 cm.	405x405x h.110 mm.	555x460x h.290 mm.	230/1/50 V/Hz	2,2 KW	50-500 C°	26 ca. Kg.

MOD.								
F1/40 18EAV	1	40 cm.	405x405x h.180 mm.	555x460x h.360 mm.	230/1/50 V/Hz	2,2 KW	50-500 C°	29 ca. Kg.
F1/40 22EAVT	1	40 cm.	405x405x h.220 mm.	600x560x h.400 mm.	230/1/50 V/Hz	2,2 KW	50-400 C°	33 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaöfenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62

LINEA F40/E · SMALL

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



F2/40EA

FINISHING

A



F2/40EAV

FINISHING

A



F1/40EA 500

FINISHING

A



F2/40EA 500

FINISHING

A



OPTIONAL:

TERMOMETRO / THERMOMETER / THERMOMETRE /
THERMOMETER / TERMOMETRO / ТЕРМОМЕТР



OPTIONAL:

TERMOMETRO / THERMOMETER / THERMOMETRE /
THERMOMETER / TERMOMETRO / ТЕРМОМЕТР

MOD.								
F2/40EA	2	40 cm.	405x405x h.110 mm.	555x460x h.535 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	4,4 KW	50-500 C°	46 ca. Kg.
F2/40EAV	2	40 cm.	405x405x h.110 mm.	555x460x h.535 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	4,4 KW	50-500 C°	46 ca. Kg.

MOD.								
F1/40EA 500	1	50 cm.	500x510x h.110 mm.	715x570x h.310 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	4 KW	50-500 C°	45 ca. Kg.
F2/40EA 500	2	50 cm.	500x510x h.110 mm.	715x570x h.550 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	8 KW	50-500 C°	79 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaöfenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62

LINEA F2/50E · SMALL

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



F2/50EA-R 3T

FINISHING



F2/65

FINISHING



MOD.

MOD.								
F2/50EA-R 3T	2	50 cm.	500x510x h.110 mm.	780x600x h.530 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	6 KW	50-500 C°	73 ca. Kg.
F2/65	2	40*60 cm.	610x510x h.120 mm.	890x605x h.570 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	6,3 KW	50-500 C°	80 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaöfenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62

ENTRY-LEVEL · LINEA E-START e BASIC

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

IT Per chi muove i primi passi nel mondo della pizza, il segmento ENTRY-LEVEL offre le serie E-START e BASIC: forni elettrici professionali che combinano la qualità del Made In Italy a ingombri ridotti e prezzi contenuti. Di serie: facciata in acciaio inox e scocca in lamiera verniciata, piano di cottura in pietra refrattaria, isolamento in lana di roccia ad alta densità e resistenze corazzate.

EN For those who are taking their first steps in the pizza world, the ENTRY-LEVEL section offers the E-START and BASIC series: professional electric ovens that combine the Made in Italy quality with reduced dimensions and low prices. Standard: stainless steel front and painted sheet metal shell, refractory stone baking surface, high-density rock wool insulation and sheathed heating elements.

FR Pour ceux qui débutent dans le monde de la pizza, le segment Entry Level propose les séries E-Start et Basic : des fours électriques professionnels qui concilient la qualité du made in Italy, à un faible encombrement et à un prix abordable. De série : façade en acier inoxydable et coque en tôle peinte, plan de cuisson en pierre réfractaire, isolation en laine de roche à haute densité et résistances blindées.

DE All denjenigen, die ihre ersten Schritte in die Welt der Pizza wagen, bietet das ENTRY-LEVEL-Segment die Serien E-START und BASIC: professionelle Elektroöfen, die die Made In Italy-Qualität mit platzsparenden Konzepten und niedrigen Preisen vereinen. Serienstandard: Edelstahl-ofenhülle und lackiertes Backblech, feuerfester Pizzastein, Isolierung aus hochdichter Steinwolle und isolierte Widerstände.

ES Para los que estén dando sus primeros pasos en el mundo de la pizza, el segmento ENTRY-LEVEL ofrece las series E-START y BASIC: hornos eléctricos profesionales, que combinan la calidad del Made In Italy con dimensiones reducidas y precios contenidos. De serie: frente de acero inoxidable y carcasa de chapa pintada, solera de piedra refractaria, aislamiento de lana de roca con densidad elevada y resistencias blindadas.

RU Тем, кто начинает заниматься изготовлением пиццы, компания предлагает две серии профессиональных электрических печей «E-START» и «BASIC». Они имеют базовую комплектацию, уменьшенные размеры и сочетают в себе итальянское качество и приемлемые цены. Серийное оборудование: передняя панель изготовлена из нержавеющей стали; корпус - из крашенной листовой стали; варочная панель - из огнеупорного камня; изолирующий материал - минеральная вата высокой плотности; высокопрочный электронагреватель.



LINEA E-START >>> pg. 22
ø 33 cm.



LINEA BASIC >>> pg. 26
ø 35 cm.



LINEA E-START · ENTRY-LEVEL

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



E-START 4

ø 33 cm.

FINISHING

A

E-START 4+4

ø 33 cm.

FINISHING

A



E-START 6

ø 33 cm.

FINISHING

A

E-START 6+6

ø 33 cm.

FINISHING

A

MOD.								
E-START 4	4	33 cm.	660x660x h.140 mm.	900x785x h.420 mm.	230-400 V/Hz	4,2 KW	50-500 C°	73 ca. Kg.
E-START 4+4	4	33 cm.	660x660x h.140 mm.	900x785x h.750 mm.	230-400 V/Hz	8,4 KW	50-500 C°	123 ca. Kg.

MOD.								
E-START 6	6	33 cm.	660x990x h.140 mm.	900x1080x h.420 mm.	230-400 V/Hz	7,2 KW	50-500 C°	93 ca. Kg.
E-START 6+6	6	33 cm.	660x990x h.140 mm.	900x1080x h.750 mm.	230-400 V/Hz	14,4 KW	50-500 C°	159 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaöfenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62

LINEA E-START · ENTRY-LEVEL

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



E-START 6 L

ø 33 cm.

FINISHING

A



E-START 6+6 L

ø 33 cm.

FINISHING

A



E-START 9

ø 33 cm.

FINISHING

A



E-START 9+9

ø 33 cm.

FINISHING

A

MOD.									
E-START 6 L	6		33 cm.	990x660x h.140 mm.	1230x785x h.420 mm.	230-400 V/Hz	8 KW	50-500 C°	106 ca. Kg.
E-START 6+6 L	6+6		33 cm.	990x660x h.140 mm.	1230x785x h.750 mm.	230-400 V/Hz	16 KW	50-500 C°	190 ca. Kg.

MOD.									
E-START 9	9		33 cm.	990x990x h.140 mm.	1230x1100x h.420 mm.	230-400 V/Hz	12 KW	50-500 C°	120 ca. Kg.
E-START 9+9	9+9		33 cm.	990x990x h.140 mm.	1230x1100x h.750 mm.	230-400 V/Hz	24 KW	50-500 C°	221 ca. Kg.


Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaöfenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62

LINEA **BASIC** · ENTRY-LEVEL

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



BASIC 4


 ø 35 cm.

FINISHING

A



















BASIC 44

 ø 35 cm.

FINISHING

A

MOD.								
BASIC 4	4	35 cm.	700x700x h.140 mm.	925x835x h.335 mm.	230/400 V/Hz	4,8 KW	50-500 C°	50 ca. Kg.

MOD.								
BASIC 44	4 + 4	35 cm.	700x700x h.140 mm.	925x835x h.545 mm.	230/400 V/Hz	9,6 KW	50-500 C°	91 ca. Kg.

MEDIUM · LINEA EPS, XPS, XR-PS

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN / HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

IT Tre serie di forni elettrici professionali che si collocano nel segmento MEDIUM: quattro modelli per pizza da 30cm (X/30), otto modelli per pizza da 36cm (X/36) e la nuova versione con camera interamente refrattaria per pizza da 36cm di diametro (XR/36). Questo segmento è caratterizzato da elevati standard costruttivi e solidità, associati a un ottimo rapporto qualità/prezzo. Di serie: frontali in acciaio inox, controllo con termostati meccanici indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria, pirometro e illuminazione interna.

EN Three series of professional electric ovens in the MEDIUM section: four models for 30cm (X/30) pizza, eight models for 36cm (X/36) pizza, and the new 36 cm diameter (XR/36) version with fully refractory pizza chamber. This section is characterized by high constructive standards and solidity, associated with an excellent quality/price ratio. Standard: stainless steel front, control with independent mechanical thermostats for ceiling and bedplate, high-density rock wool insulation, refractory stone baking surface, pyrometer, internal lighting.

FR Trois séries de fours électriques professionnels qui se situent dans le segment Medium : quatre modèles pour pizza de 30 cm (X/30), huit modèles pour pizza de 36 cm (X/36) et la nouvelle version avec chambre entièrement réfractaire pour pizza de 36 cm de diamètre (XR/36). Ce segment se caractérise par des normes élevées de construction et de solidité, allées à un excellent rapport qualité/prix. De série : façades en acier inoxydable, commande avec thermostats mécaniques indépendants pour la voûte et la sole, isolation avec laine de roche évaporée à haute densité, plan de cuisson en pierre réfractaire, pyromètre et éclairage intérieur.

DE Drei Serien professioneller Elektroöfen bilden das MEDIUM-Segment: vier 30-cm-Pizzaofenmodelle (X/30), acht 36-cm-Pizzaofenmodelle (X/36) und die neue Version, mit einer komplett feuerfesten Pizzaofenkammer mit einem Durchmesser von 36 cm (XR/36). Dieses Segment zeichnet sich durch hohe Konstruktionsstandards und Robustheit sowie ein hervorragendes Preis-/Leistungsverhältnis aus. Serienstandard: Edelstahlfronten, Steuerung mit unabhängigen, mechanischen Thermostaten für Decke und Boden, Isolierung mit hochdichter Steinwolle, feuerfester Pizzastein, Pyrometer und Innenbeleuchtung.

ES Tres series de hornos eléctricos profesionales pertenecientes al segmento MEDIUM: cuatro modelos para pizza de 30cm (X/30), ocho modelos para pizza de 36cm (X/36) y la nueva versión con cámara completamente refractaria de 36cm de diámetro (XR/36). Este segmento se caracteriza por estándares elevados de construcción y por la solidez, asociados a una relación óptima calidad/precio. De serie: frontales de acero inoxidable, control mediante termostatos mecánicos independientes para bóveda y solera, aislamiento en lana de roca evaporada de densidad elevada, solera de piedra refractaria, pirómetro e iluminación interior.

RU Три серии профессиональных электрических печей для сегмента среднего класса: четыре модели для изготовления пиццы диаметром 30 см (X/30), восемь моделей для изготовления пиццы диаметром 36 см (X/36) и новая версия печи с полностью огнеупорной камерой для изготовления пиццы диаметром 36 см (XR/36). Данный сегмент характеризуется высокими производственными стандартами и прочностью, а также оптимальным соотношением цены и качества. Серийное оборудование: передняя панель из нержавеющей стали; в верхней и нижней частях корпуса располагаются независимые механические терморегуляторы; изолирующий материал изготовлен из сухой минеральной ваты высокой плотности; варочная панель - из огнеупорного камня; пиrometer и внутреннее освещение.



LINEA EPS
ø 30 cm.

>>> pg. 30



LINEA XPS
ø 36 cm.

>>> pg. 32



LINEA XR-PS
ø 36 cm.

>>> pg. 36



LINEA EPS · MEDIUM

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



F1/60EAPS

ø 30 cm.

FINISHING

A



F2/60EAPS

ø 30 cm.

FINISHING

A



F1/90EAPS

ø 30 cm.

FINISHING

A



F2/90EAPS

ø 30 cm.

FINISHING

A

MOD.								
F1/60EAPS	4	30 cm.	610x610x h.140 mm.	900x735x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	4,2 KW	50-500 C°	76 ca. Kg.
F2/60EAPS	4	30 cm.	610x610x h.140 mm.	900x735x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	8,4 KW	50-500 C°	132 ca. Kg.

MOD.								
F1/90EAPS	6	30 cm.	610x915x h.140 mm.	900x1020x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	7,2 KW	50-500 C°	104 ca. Kg.
F2/90EAPS	6	30 cm.	610x915x h.140 mm.	900x1020x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	14,4 KW	50-500 C°	176 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaöfenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62

LINEA XPS · MEDIUM

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



F1/60XAPS

ø 36 cm.

FINISHING

A



F2/60XAPS

ø 36 cm.

FINISHING

A



F1/90XAPS

ø 36 cm.

FINISHING

A



F2/90XAPS

ø 36 cm.

FINISHING

A

MOD.								
F1/60XAPS	4	36 cm.	720x720x h.140 mm.	1010x850x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	6 KW	50-500 C°	95 ca. Kg.
F2/60XAPS	4	36 cm.	720x720x h.140 mm.	1010x850x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	12 KW	50-500 C°	165 ca. Kg.


MOD.								
F1/90XAPS	6	36 cm.	720x1080x h.140 mm.	1010x1210x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	9 KW	50-500 C°	137 ca. Kg.
F2/90XAPS	6	36 cm.	720x1080x h.140 mm.	1010x1210x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	18 KW	50-500 C°	232 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaöfenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62

LINEA XPS · MEDIUM


FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



F1/90XAPS-L  ø 36 cm.

FINISHING
A



F2/90XAPS-L  ø 36 cm.

FINISHING
A











F1/99XAPS  ø 36 cm.









FINISHING
A



F2/99XAPS  ø 36 cm.

FINISHING
A

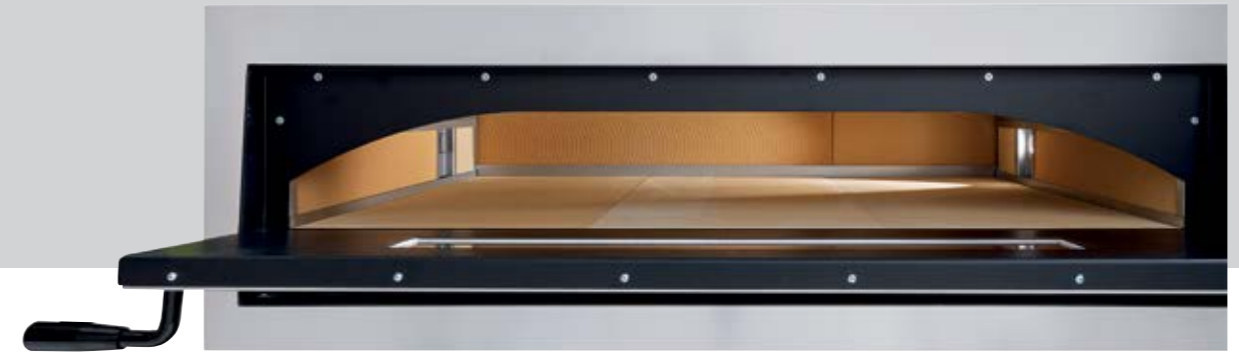
MOD.								
F1/90XAPS-L	6	36 cm.	1080x720x h.140 mm.	1370x850x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	9 KW	50-500 C°	140 ca. Kg.
F2/90XAPS-L	6 + 6	36 cm.	1080x720x h.140 mm.	1370x850x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	18 KW	50-500 C°	230 ca. Kg.

MOD.								
F1/99XAPS	9	36 cm.	1080x1080x h.140 mm.	1370x1210x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	13,2 KW	50-500 C°	180 ca. Kg.
F2/99XAPS	9 + 9	36 cm.	1080x1080x h.140 mm.	1370x1210x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	26,4 KW	50-500 C°	330 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaöfenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62

LINEA XR-PS · MEDIUM

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN / HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



FORNI ELETTRICI

CAMERA INTERAMENTE IN PIETRA REFRATTARIA

Chamber entirely made up of refractory stones / Chambre complètement en pierre réfractaire / Ganze Kammer aus Vollschatmottesteinen / Camera enteramente en piedra refractaria / Камера для запекания из огнеупорного камня



F1/60XR-APS ø 36 cm.

FINISHING
A



F2/60XR-APS ø 36 cm.

FINISHING
A



F1/90XR-APS ø 36 cm.

FINISHING
A



F2/90XR-APS ø 36 cm.

FINISHING
A

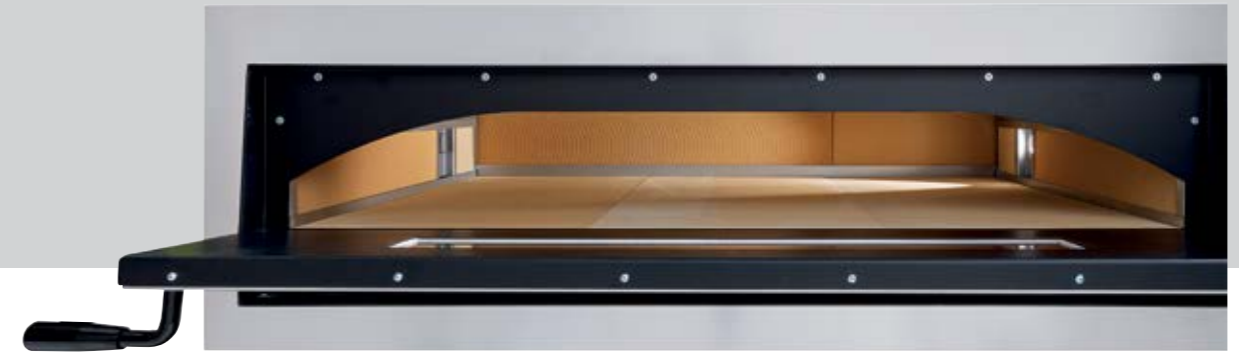
MOD.								
F1/60XR-APS	4	36 cm.	720x720x h.140 mm.	1010x850x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	6 KW	50-500 C°	127 ca. Kg.
F2/60XR-APS	4 + 4	36 cm.	720x720x h.140 mm.	1010x850x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	12 KW	50-500 C°	226 ca. Kg.

MOD.								
F1/90XR-APS	6	36 cm.	720x1080x h.140 mm.	1010x1210x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	9 KW	50-500 C°	173 ca. Kg.
F2/90XR-APS	6 + 6	36 cm.	720x1080x h.140 mm.	1010x1210x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	18 KW	50-500 C°	316 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaöfenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62

LINEA XR-PS · MEDIUM

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN / HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



FORNI ELETTRICI

CAMERA INTERAMENTE IN PIETRA REFRATTARIA

Chamber entirely made up of refractory stones / Chambre complètement en pierre réfractaire / Ganze Kammer aus Vollschatmottesteinen / Camera enteramente en piedra refractaria / Камера для запекания из огнеупорного камня



F1/90XR-APS L ø 36 cm.

FINISHING
A



F2/90XR-APS L ø 36 cm.

FINISHING
A



F1/99XR-APS ø 36 cm.

FINISHING
A



F2/99XR-APS ø 36 cm.

FINISHING
A

MOD.								
F1/90XR-APS L	6	36 cm.	1080x720x h.140 mm.	1370x850x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	9 KW	50-500 C°	174 ca. Kg.
F2/90XR-APS L	6+6	36 cm.	1080x720x h.140 mm.	1370x850x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	18 KW	50-500 C°	309 ca. Kg.

MOD.								
F1/99XR-APS	9	36 cm.	1080x1080x h.140 mm.	1370x1210x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	13,2 KW	50-500 C°	237 ca. Kg.
F2/99XR-APS	9+9	36 cm.	1080x1080x h.140 mm.	1370x1210x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	26,4 KW	50-500 C°	437 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaöfenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62

TOP · LINEA E, X, XR e DELUXE

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN / HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

IT Nel segmento TOP confluiscono quattro serie di forni elettrici professionali tra le più rappresentative della storia e dell'eccellenza di GGF: la serie E, con una gamma di ben dieci modelli per pizza da 30cm, le serie X e XR, ciascuna con otto modelli per pizza da 36cm e la serie DELUXE con due modelli angolari per pizza da 36cm. E' il segmento qualitativamente più ricercato, dalla componentistica di alto livello, l'eccellente isolamento termico, l'elevata versatilità e l'ampia offerta di optional.

FR Le segment Top regroupe quatre séries de fours électriques professionnels figurant parmi les plus représentatives de l'histoire et de l'excellence de GGF : la série E, avec une gamme de dix modèles pour pizza de 30 cm, les séries X et XR, intégrant chacune huit modèles pour pizza de 36 cm et la série Deluxe avec deux modèles angulaires pour pizza de 36 cm. C'est le segment le plus prisé sur le plan qualitatif, des composants haut de gamme, à l'excellente isolation thermique, à la grande polyvalence et au vaste choix d'options.

ES En el segmento TOP encontramos cuatro series de hornos eléctricos profesionales, entre las más representativas de la historia y de la excelencia de GGF: la serie E, con una gama de al menos diez modelos para pizza de 30cm, las series X y XR, cada una con ocho modelos para pizza de 36cm y la serie DELUXE con dos modelos angulares para pizza de 36cm. Es el segmento más codiciado desde el punto de vista cualitativo, con componentes de alto nivel, un aislamiento térmico excelente, una versatilidad elevada y una amplia oferta de opcionales.

EN Four series of professional electric ovens in the TOP section converge among the most representative ones in GGF history and excellence: the E series, with a range of ten models for 30cm pizza, the X and XR series, each with eight models for 36 cm pizza and the DELUXE series with two angular models for 36cm pizza. It is the most qualitatively sought-after section, with high-level components, excellent thermal insulation, high versatility and a wide range of options.

DE Im TOP-Segment treffen vier Serien professioneller Elektroherde auf die beliebtesten Vertreter der Markentradition und Exzellenz von GGF: die E-Serie, mit zehn Modellen für 30-cm-Pizzen, die X- und XR-Serie mit jeweils acht Modellen für 36-cm-Pizzen, sowie die DELUXE-Serie mit zwei eckigen Modellen für 36-cm-Pizzen. Es stellt das, in Sachen Qualität gefragteste Segment dar und zeichnet sich durch hochwertige Komponenten, hervorragende Wärmedämmung, überzeugende Vielseitigkeit und unzählige Optionen aus.

RU Сегмент высшего класса представлен четырьмя сериями профессиональных электрических печей. Они являются наиболее яркими показателями качества продукции компании «GGF». В серию «E» входят десять моделей для изготовления пиццы диаметром 30 см, в серии «X» и «XR» - восемь моделей для изготовления пиццы диаметром 36 см. Серия «Люкс» включает две угловые модели для изготовления пиццы диаметром 36 см. Это наиболее востребованный сегмент с комплектующими высокого уровня, превосходной теплоизоляцией, высокой мультифункциональностью и широкой гаммой дополнительного оборудования.



Termostato digitale / Digital thermostat / Thermostat digital / Digitale Steuerung / Термостат цифровой термостат

* Optional per: / Optional for: / Optional pour: / Wie Option fuer: / Opcional para: / Опциями:

LINEA X
LINEA XR

* Standard per: / Standard for: / Standard pour: / Standard fuer: / Estandar para: / Стандарт:

LINEA DELUXE



LINEA E >>> pg. 42
ø 30 cm.



LINEA X >>> pg. 48
ø 36 cm.



LINEA XR >>> pg. 52
ø 36 cm.



LINEA DELUXE >>> pg. 56
ø 36 cm.



LINEA E · TOP

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



F1/60E

ø 30 cm.

FINISHING



F2/60E

ø 30 cm.

FINISHING



F1/90E

ø 30 cm.

FINISHING



F2/90E

ø 30 cm.

FINISHING



MOD.								
F1/60E	4	30 cm.	610x610x h.140 mm.	900x735x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	4,2 KW	50-500 C°	78 ca. Kg.
F2/60E	4	30 cm.	610x610x h.140 mm.	900x735x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	8,4 KW	50-500 C°	135 ca. Kg.

MOD.								
F1/90E	6	30 cm.	610x915x h.140 mm.	900x1020x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	7,2 KW	50-500 C°	106 ca. Kg.
F2/90E	6	30 cm.	610x915x h.140 mm.	900x1020x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	14,4 KW	50-500 C°	178 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaöfenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62

LINEA E · TOP

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



F1/96E

ø 30 cm.

FINISHING

A R



F2/96E

ø 30 cm.

FINISHING

A R



F1/99E

ø 30 cm.

FINISHING

A R



F2/99E

ø 30 cm.

FINISHING

A R

MOD.								
F1/96E	6	30 cm.	915x610x h.140 mm.	1150x735x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	6,4 KW	50-500 C°	112 ca. Kg.
F2/96E	6 + 6	30 cm.	915x610x h.140 mm.	1150x735x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	12,8 KW	50-500 C°	187 ca. Kg.

MOD.								
F1/99E	9	30 cm.	915x915x h.140 mm.	1150x1020x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	9,6 KW	50-500 C°	145 ca. Kg.
F2/99E	9 + 9	30 cm.	915x915x h.140 mm.	1150x1020x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	19,2 KW	50-500 C°	252 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaöfenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62


LINEA E · TOP

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

FORNI ELETTRICI




F1/120E

 ø 30 cm.

FINISHING

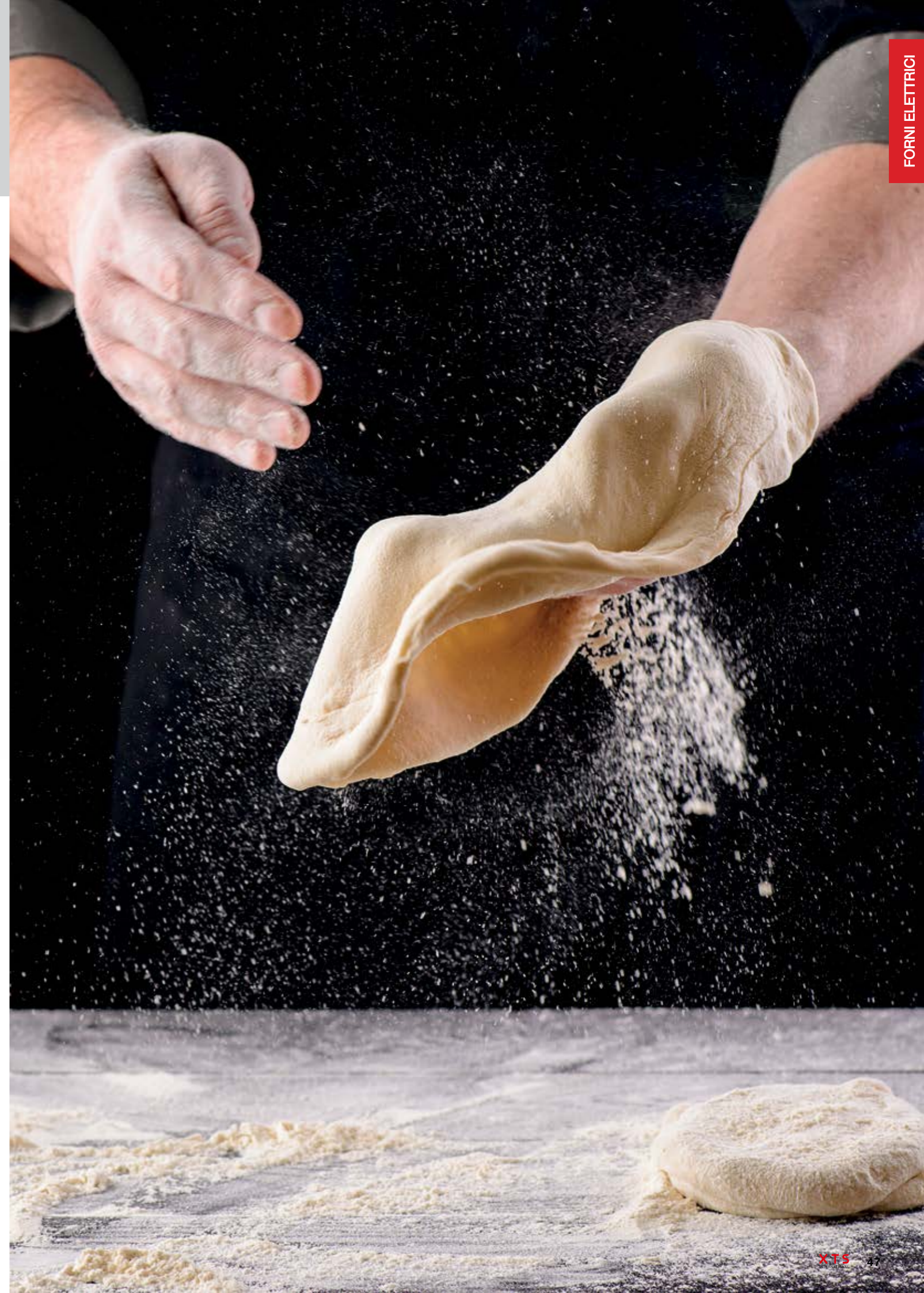
A **R**

F2/120E











 ø 30 cm.

FINISHING

A **R**



MOD.

								
F1/120E	12 	30 cm.	915x1220x h.140 mm.	1150x1320x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	12,8 KW	50-500 C°	180 ca. Kg.
F2/120E	12  12	30 cm.	915x1220x h.140 mm.	1150x1320x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	25,6 KW	50-500 C°	317 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaöfenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62

LINEA X · TOP

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



OPTIONAL:

Termostato digitale / Digital thermostat / Thermostat digital / Digitale Steuerung / Termostato digital / цифровой термостат

FORNI ELETTRICI



F1/60X

ø 36 cm.

FINISHING

A **R**



F1/90X

ø 36 cm.

FINISHING

A **R**



F2/60X

ø 36 cm.

FINISHING

A **R**



F1/90X

ø 36 cm.

FINISHING

A **R**

F2/90X

ø 36 cm.

FINISHING

A **R**

MOD.								
F1/60X	4	36 cm.	720x720x h.140 mm.	1010x850x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	6 KW	50-500 C°	103 ca. Kg.
F2/60X	4	36 cm.	720x720x h.140 mm.	1010x850x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	12 KW	50-500 C°	174 ca. Kg.

MOD.								
F1/90X	6	36 cm.	720x1080x h.140 mm.	1010x1210x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	9 KW	50-500 C°	139 ca. Kg.
F2/90X	6	36 cm.	720x1080x h.140 mm.	1010x1210x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	18 KW	50-500 C°	232 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaöfenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62

LINEA X · TOP

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



OPTIONAL:

Termostato digitale / Digital thermostat / Thermostat digital / Digitale Steuerung / Терmostato digital / цифровой термостат

FORNI ELETTRICI



F1/96X

ø 36 cm.

FINISHING



F2/96X

ø 36 cm.

FINISHING



F1/99X

ø 36 cm.

FINISHING



F2/99X

ø 36 cm.

FINISHING



MOD.								
F1/96X	6	36 cm.	1080x720x h.140 mm.	1370x850x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	9 KW	50-500 C°	145 ca. Kg.
F2/96X	6 + 6	36 cm.	1080x720x h.140 mm.	1370x850x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	18 KW	50-500 C°	240 ca. Kg.

MOD.								
F1/99X	9	36 cm.	1080x1080x h.140 mm.	1370x1210x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	13,2 KW	50-500 C°	189 ca. Kg.
F2/99X	9 + 9	36 cm.	1080x1080x h.140 mm.	1370x1210x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	26,4 KW	50-500 C°	346 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaöfenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62

LINEA XR · TOP

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN / HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



OPTIONAL:

Termostato digitale / Digital thermostat / Thermostat digital / Digitale Steuerung / Терmostato digital / цифровой термостат



FORNI ELETTRICI

CAMERA INTERAMENTE IN PIETRA REFRATTARIA

Chamber entirely made up of refractory stones / Chambre complètement en pierre réfractaire / Ganze Kammer aus Vollschatmottesteinen / Camera enteramente en piedra refractaria / Камера для запекания из огнеупорного камня



F1/60XR

ø 36 cm.

FINISHING



F2/60XR

ø 36 cm.

FINISHING



F1/90XR

ø 36 cm.

FINISHING



F2/90XR

ø 36 cm.

FINISHING



MOD.								
F1/60XR	4	36 cm.	720x720x h.140 mm.	1010x850x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	6 KW	50-500 C°	127ca. Kg.
F2/60XR	4 + 4	36 cm.	720x720x h.140 mm.	1010x850x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	12 KW	50-500 C°	226 ca. Kg.

MOD.								
F1/90XR	6	36 cm.	720x1080x h.140 mm.	1010x1210x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	9 KW	50-500 C°	173 ca. Kg.
F2/90XR	6 + 6	36 cm.	720x1080x h.140 mm.	1010x1210x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	18 KW	50-500 C°	316 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaöfenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62

LINEA XR · TOP

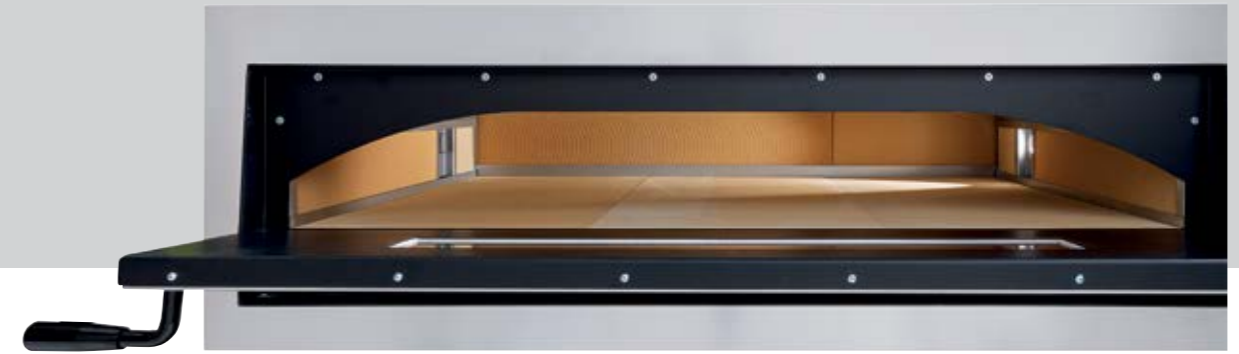
FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN / HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

FORNI ELETTRICI



OPTIONAL:

Termostato digitale / Digital thermostat / Thermostat digital / Digitale Steuerung / Терmostato digital / цифровой термостат



CAMERA INTERAMENTE IN PIETRA REFRATTARIA

Chamber entirely made up of refractory stones / Chambre complètement en pierre réfractaire / Ganze Kammer aus Vollschatmottesteinen / Camera enteramente en piedra refractaria / Камера для запекания из огнеупорного камня



F1/96XR

ø 36 cm.

FINISHING



F2/96XR

ø 36 cm.

FINISHING



F1/99XR

ø 36 cm.

FINISHING



F2/99XR

ø 36 cm.

FINISHING



MOD.								
F1/96XR	6	36 cm.	1080x720x h.140 mm.	1370x850x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	9 KW	50-500 C°	174 ca. Kg.
F2/96XR	6 + 6	36 cm.	1080x720x h.140 mm.	1370x850x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	18 KW	50-500 C°	309 ca. Kg.

MOD.								
F1/99XR	9	36 cm.	1080x1080x h.140 mm.	1370x1210x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	13,2 KW	50-500 C°	237 ca. Kg.
F2/99XR	9 + 9	36 cm.	1080x1080x h.140 mm.	1370x1210x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	26,4 KW	50-500 C°	437 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaöfenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62

LINEA DELUXE · TOP

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

IT Forni elettrici professionali creati con una particolare camera di cottura con struttura ad angolo ampia e versatile, adatta per pizze e focacce di varie dimensioni.

EN Professional electric ovens created with a particular cooking chamber with a wide and multiple corner structure, suitable for pizzas and buns of various dimensions.

FR Fours électriques professionnels à angle, créés avec une vaste chambre de cuisson particulière, ample et polyvalente. Adaptée pour des pizzas et des fougasses de différentes dimensions.


DE Professionelle Elektrobacköfen Serie DELUXE, entwickelt mit einer speziellen Backkammer in Eckstruktur, breit und vielseitig verwendbar, geeignet für Pizzen und Focacce in diversen Größen.

ES Hornos eléctricos profesionales creados con una particular cámara de cocción con estructura angular amplia y versátil, apta para pizzas y bollos de distintas dimensiones.

RU Профессиональные электрические печи со специальной угловой, просторной плитой, идеальны для пиццы и лепешек разных размеров. Внешняя структура печей и внутренняя камера выполнены из нержавеющей стали.



DELUXE 1


 ø 36 cm.

FINISHING

A



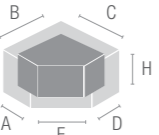
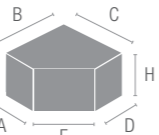








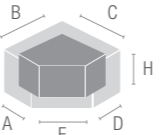
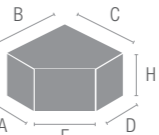




DELUXE 2

 ø 36 cm.

FINISHING

A

MOD.																		
			A	B	C	D					E	H	A	B	C	D	E	H
DELUXE 1	7	36 cm.	600	1080	1080	600	700	160	680	1360	1430	740	890	450	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	11,8 KW	50-500 C°	205 ca. Kg.

MOD.																		
			A	B	C	D					E	H	A	B	C	D	E	H
DELUXE 2	7 ± 7	36 cm.	600	1080	1080	600	700	160	680	1360	1430	740	890	800	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	23,6 KW	50-500 C°	375 ca. Kg.

BAKE & TRAYS · LINEA T

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

IT Il segmento BAKE & TRAYS, con la LINEA T, si differenzia per la versatilità dei suoi forni adatti sia alla cottura della pizza che del pane, grazie all'altezza interna della camera di 18cm, ottimizzata per l'uso di teglie da 40x60cm.

Di serie: frontale in acciaio inox, controllo con termostati meccanici indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria, pirometro e illuminazione interna.

FR Avec la Ligne T, le segment Bake & Trays se distingue par la polyvalence de ses fours adaptés pour la cuisson tant de la pizza que du pain, grâce à la hauteur intérieure de la chambre de 18 cm, optimisée pour l'utilisation de plaques de 40 x 60 cm.

De série : façades en acier inoxydable, commande avec thermostats mécaniques indépendants pour la voûte et la sole, isolation avec laine de roche évaporée à haute densité, plan de cuisson en pierre réfractaire, pyromètre et éclairage intérieur.

ES El segmento BAKE & TRAYS, con la LINEA T, se diferencia por la versatilidad de sus hornos, aptos para la cocción de la pizza y del pan, por la altura interna de la cámara de 18 cm, optimizada para el uso de bandejas de 40x60cm.

De serie: frontal de acero inoxidable, control mediante termostatos mecánicos independientes para bóveda y solera, aislamiento en lana de roca evaporada de densidad elevada, solera de piedra refractaria, pirómetro e iluminación interior.

EN The BAKE & TRAYS section, with the T LINE, differentiates itself for the versatility of its ovens suitable for both pizza and bread baking, thanks to the internal chamber height of 18cm, optimized for the use of 40x60cm trays. Standard: stainless steel front, control with independent mechanical thermostats for ceiling and bedplate, high-density rock wool insulation, refractory stone baking surface, pyrometer, internal lighting.

DE Das Segment BAKE & TRAYS mit seiner T-Serie steht für vielseitige Backöfen, die sowohl zum Backen von Pizza selbst als auch von Brot geeignet sind. Die Innenhöhe des Ofens beträgt 18 cm und ist speziell für die Verwendung von Blechen mit den Maßen 40 x 60 cm ausgelegt.

Serienstandard: Edelstahlfront, Steuerung mit unabhängigen, mechanischen Thermostaten für Decke und Boden, Isolierung mit hochdichter Steinwolle, feuerfester Pizzastein, Pyrometer und Innenbeleuchtung.

RU Сегмент «BAKE & TRAYS» с серией «Т» отличается универсальностью печей. Они могут быть использованы для выпечки как пиццы, так и хлеба. Это возможно благодаря тому, что высота пекарной камеры, оптимизированной для противней размером 40x60 см, составляет 18 см.

Серийное оборудование: передняя панель из нержавеющей стали; в верхней и нижней частях корпуса располагаются независимые механические терморегуляторы; изолирующий материал изготовлен из сухой минеральной ваты высокой плотности; варочная панель - из огнеупорного камня; пиrometer и внутреннее освещение.



LINEA T

>>> pg. 60



LINEA T · BAKE & TRAYS

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



40*60 cm.

FORNI ELETTRICI



T 2

FINISHING

A



T 22

FINISHING

A



T 3

FINISHING

A



T 33

FINISHING

A

MOD.							
T 2	2	840x700x h.180 mm.	1125x830x h.465 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	6,4 KW	50-450 C°	106 ca. Kg.
T 22	2+2	840x700x h.180 mm.	1125x830x h.835 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	12,8 KW	50-450 C°	179 ca. Kg.

MOD.							
T 3	3	1260x700x h.180 mm.	1545x830x h.465 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	10 KW	50-450 C°	147 ca. Kg.
T 33	3+3	1260x700x h.180 mm.	1545x830x h.835 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	20 KW	50-450 C°	261 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaoefenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62

ACCESSORI FORNI ELETTRICI

ELECTRIC OVENS ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE FOURS ELECTRIQUES /
ELEKTRO-PIZZAÖFENZUBEHÖR / ACCESORIOS HORNOS ELECTRICOS / АКЦЕССУАР
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

CAPPE ASPIRANTI

Cooker hoods / Hottes aspirantes / Dunstabzugshauben / Campanas aspiradoras / Вытяжные колпаки

Le cappe aspiranti sono disponibili per tutti i modelli di forni elettrici (tranne serie F/40E, F2/50E, E-START e BASIC). Di facile installazione, prevedono una motorizzazione con tre velocità di aspirazione. Grazie all'accessorio filtro con carbone attivo è possibile utilizzarla anche senza collegarla alla canna fumaria.

Oven cooker hoods are available for all models of electric ovens (except for the series F/40E, F2/50E, E-START e BASIC). Easy to install, they are provided with a three-speed suction motor. Thanks to the active carbon filter, it is possible to use them without being connected to the chimney flue.

Les hottes aspirantes sont disponibles pour tous les modèles de fours électriques (à l'exception des séries F/40E, F2/50E, E-START e BASIC). Faciles à installer, elles sont dotées d'une motorisation à trois vitesses d'aspiration. Grâce au filtre accessoire à charbon actif, il est possible de l'utiliser sans la raccorder au conduit de la cheminée.

Die Dunstabzugshauben sind für alle Elektrobacköfen (ausgenommen Serie F/40E, F2/50E, E-START e BASIC) verfügbar. Sie sind einfach zu installieren und bieten einen Motor mit drei Absaugstärken. Dank des eingebauten Aktivkohle-Filters können sie auch ohne Anschluss an den Kamin verwendet werden.

Las campanas aspiradoras son disponibles para todos los modelos de hornos eléctricos (excepto serie F/40E, F2/50E, E-START e BASIC). De fácil instalación, tienen una motorización de tres velocidades de aspiración. Gracias al complemento filtro con carbón activo es posible utilizarlas también sin conectarlas al tubo de la chimenea.

Вытяжные колпаки имеются в наличии для всех моделей электрических печей (кроме серий F/40E, F2/50E, E-START и BASIC). Легко устанавливаются, возможны 3 скорости всасывания. Благодаря дополнительному фильтру из активированного угля, наши вытяжные колпаки не нуждаются в соединении с дымоходом.



FILTRO A CARBONI ATTIVI

Active carbon filter / Filtre a charbons actifs / Aktivkohle filter / Filtro de carbones activos / Фильтр из активированного угля



KIT MOTORE

FRONTALINO - senza motore

Cooker hoods - without motor / Hottes aspirantes - sans moteur / Dunstabzugshauben - ohne motor / Campanas aspiradoras - sin motor / Вытяжные колпаки - без мотора

Cappe per forni elettrici solo per Linea E, X, XR, EPS-XPS-XRPS - senza motore.

Hoods for E, X, XR, EPS-XPS-XRPS Series - without motor.

Hottes pour Série E, X, XR, EPS-XPS-XRPS - sans moteur.

Hauben Für E, X, XR, EPS-XPS-XRPS Linie - ohne motor.

Campanas por modelos E, X, XR, EPS-XPS-XRPS - sin motor.

Вытяжной колпак для электрической духовки (без мотора, только для линии 'E', 'X', 'XR', 'EPS-XPS-XRPS').



ACCESSORI FORNI ELETTRICI

ELECTRIC OVENS ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE FOURS ELECTRIQUES /
ELEKTRO-PIZZAÖFENZUBEHÖR / ACCESORIOS HORNOS ELECTRICOS / АКССУАР
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

SOSTEGNI

Stands / Supports / Untergestelle / Soportes / Опоры

I sostegni seguono le misure del forno col codice corrispondente, per larghezza e profondità. L'altezza invece è di cm.98 per i forni monocamera e cm.85 per camera doppia.

Width and depth of stands follow the same dimensions of the corresponding oven's code. The height is of 98cm for single-deck ovens and 85cm for double-deck ovens.

Les supports suivent les mesures des fours avec les codes correspondants, pour largeur et profondeur. L'hauteur par contre est de 98cm pour four mono chambre et 85cm pour double chambre.

Die Untergestelle folgen die Masse des Ofens mit gleicher Benennung. Die höhe ist von 98cm für einzelkammer u. 85cm fuer doppel kammer Öfen.

Los soportes siguen la medida del horno con las medidas Correspondientes: Ancho por profundidad sin embargo la altura es de 98cm (camara individual) Y de 85 cm (camaras dobles).

Габариты (ширина, глубина) опор совпадают с габаритами печей соответствующего кода. Высота печей с одной камерой - 98 см., с двумя камерами - 85 см.



CELLE PER FORNI ELETTRICI

Cupboards for electric ovens / Armoires pour fours électriques / Unterschranke für Elektro Pizza Öfen / Camaras de fermentacion por hornos / ячейки для заквашивания для духовок электрических

Le celle seguono le misure del forno col codice corrispondente, per larghezza e profondità. L'altezza invece è di cm.98 per i forni monocamera e cm.85 per camera doppia.

Width and depth of cupboards follow the same dimensions of the corresponding oven's code. The height is of 98cm for single-deck ovens and 85cm for double-deck ovens.

Les armoires suivent les mesures des fours avec les codes correspondants, pour largeur et profondeur. L'hauteur par contre est de 98cm pour four mono chambre et 85cm pour double chambre.

Die Unterschranke folgen die Masse des Ofens mit gleicher Benennung. Die höhe ist von 98cm für einzelkammer u. 85cm fuer doppel kammer Öfen.

Las celdas siguen la medida del horno con las medidas Correspondientes: Ancho por profundidad sin embargo la altura es de 98cm (camara individual) Y de 85 cm (camaras dobles).

Габариты (ширина, глубина) камер совпадают с габаритами печей соответствующего кода. Высота печей с одной камерой - 98 см., с двумя камерами - 85 см.



RISCALDATORE 0-90°C

0-90°C heater / 0-90°C chauffage / 0-90°C Unterschrankheizung / calentador 0-90°C / Нагреватель 0-90 C°



GUIDA PORTATEGLIE

Stainless steel pans' guide / Guide porte-plateaux / Backformblechträger / Guia para cazuelas / Противень-сетка

Le guide portateghe vengono fornite in base all'altezza della cella (con o senza ruote) e alla tipologia del forno (singolo o doppia camera).

Sono disponibili 3 differenti guide portateghe:

H. 83 cm. da 11 teglie per celle di forni singoli senza ruote.

H. 67 cm. da 9 teglie per celle di forni doppi senza ruote o forni singoli con ruote.

H. 53 cm. da 7 teglie per celle di forni doppi con ruote.

The tray holder guides are supplied according to the height of the proofing chamber (with or without wheels) and the type of oven (single or double chamber).

3 different types of tray holder guides are available:

83 cm. H. with 11 trays per proofing chambers of single ovens without wheels.

67 cm. H. with 9 trays per proofing chambers of double ovens without wheels or single ovens with wheels.

53 cm. H. with 7 trays per proofing chambers of double ovens with wheels.

Les glissières porte-plateaux sont livrées en fonction de la hauteur de la chambre (avec ou sans roues) et du type de four (à une ou deux chambres).

Trois différentes glissières porte-plateaux sont disponibles.

Hauteur de 83 cm, d'une capacité de 11 plaques pour chambres de fours monochambre sans roues.

Hauteur de 67 cm, d'une capacité de 9 plaques pour chambres de double fours sans roues ou de fours monochambre avec roues.

Hauteur de 53 cm, d'une capacité de 7 plaques pour chambres de double fours avec roues.

Die Backblechhalter-Kits werden je nach Höhe der Ofenkammer (mit oder ohne Rädern) und Art des Ofens (Einzel- oder Doppelkammerofen) mitgeliefert.

3 verschiedene Kits erhältlich:

H. 83 cm - 11 Backbleche für Einzelkammeröfen, ohne Räder.

H. 67 cm - 9 Backbleche für Doppelkammeröfen, ohne Räder oder Einzelkammeröfen, mit Rädern.

H. 53 cm - 7 Backbleche für Doppelkammeröfen, mit Rädern.

Las guías para bandejas se suministran en función de la altura del armario de fermentación (con o sin ruedas) y de la tipología del horno (de una cámara o de doble cámara).

Se encuentran disponibles 3 guías distintas para bandejas:

H. 83 cm. de 11 bandejas para armarios de fermentación de hornos con una cámara sin ruedas.

H. 67 cm. de 9 bandejas para armarios de fermentación de hornos dobles sin ruedas u hornos de una cámara con ruedas.

H. 53 cm. de 7 bandejas para armarios de fermentación de hornos dobles con ruedas.

Тележки для печей поставляются в зависимости от высоты расстоечных шкафов (с колесами или без них) и от вида печи (одно- или двухкамерная).

Компания предлагает тележки 3 видов:

Высотой 83 см, рассчитанные на 11 противней для расстоечных шкафов однокамерных печей без колес.

Высотой 67 см, рассчитанные на 9 противней для расстоечных шкафов двухкамерных печей без колес либо однокамерных печей с колесами.

Высотой 53 см, рассчитанные на 7 противней для расстоечных шкафов двухкамерных печей с колесами.



RUOTE

Castors / Roulettes / Räder / Ruedas / Колеса

Kit di 4 ruote girevoli con sistema di bloccaggio per celle e sostegni.

Le ruote vengono aggiunte solo dopo aver modificato l'altezza delle gambe di sostegni e celle, ottenendo un'altezza finale (ruote comprese) di cm. 98 per i forni monocamera e cm. 85 per camera doppia.

Kit of 4 swivel wheels with locking system for proofing chambers and supports.

The wheels are added only after the height of the proofing chamber and support legs have been modified, obtaining a final height (including wheels) of 98 cm per single chamber ovens and 85 cm for double chamber ones.

Kit de 4 roues pivotantes avec système de blocage pour chambres et supports.

Les roues ne sont ajoutées qu'après l'ajustement de la hauteur des pieds de supports et de cellules, afin d'obtenir une hauteur finale (roues comprises) de 98 cm pour fours monochambre et de 85 cm pour double chambre.

Set von 4 Drehlagerrädern mit Blockiersystem für Backeinheiten und Untergestelle.

Die Räder werden erst montiert, nachdem die Höhe der Stützfüße der Backeinheiten und Untergestelle angepasst wurde, um (einschließlich der Räder) eine endgültige Höhe von 98 cm bei Einzelkammeröfen und 85 cm bei Doppelkammeröfen zu erzielen.

Kit de 4 ruedas giratorias con sistema de bloqueo para armarios de fermentación y soportes.

Las ruedas se añaden únicamente después de haber modificado la altura de las patas de soportes y armarios de fermentación, para obtener una altura final (ruedas incluidas) de 98 cm para los hornos con una cámara y 85 cm para cámara doble.

Набор из 4 поворотных колес с системой блокировки для расстоечных шкафов и опорных стоек. Колеса устанавливаются только после изменения высоты ножек опорных стоек и расстоечных шкафов.

Окончательная высота (включая колеса) составляет:

98 см для однокамерных печей и 85 см для двухкамерных печей.



FORNI A GAS

GAS PIZZA OVENS / FOURS À GAZ / GASBACKÖFEN
HORNOS A GAS / ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ

IT I nostri forni a gas permettono una cottura eccellente, paragonabile al forno a legna. La gamma comprende sette modelli, tre progettati per pizze da 30cm e quattro per pizze da 36cm di diametro. La particolare forma dei deflettori laterali all'interno della camera di cottura - realizzata interamente in acciaio inox - permette di convogliare il calore verso la parte alta della camera per poi rifletterlo sull'area di cottura. Regolazione indipendente dell'intensità della fiamma di "cielo camera" e piano refrattario, regolazione della temperatura con termoregolatore digitale. Tutti i nostri forni sono certificati annualmente e superano severi test di controllo.

EN Our gas ovens allow an excellent cooking, comparable to the wood-burning oven. The range includes seven models, three designed for pizzas with a diameter of 30 cm and four for pizzas with a diameter of 36 cm. The particular form of the side deflectors inside the cooking chamber - entirely made of stainless steel - allows to carry the heat towards the top part of the ceiling and refractory surface flame to reflect it on the cooking area. Independent regulation of the intensity of the 'bedplate chamber' flame and refractory surface and regulation of the temperature with digital thermostat. All our ovens are yearly certified and pass strict control tests.

FR Nos fours à gaz permettent une excellente cuisson, comparable à celle des fours à bois. La gamme comprend sept modèles, trois conçus pour des pizzas de 30cm de diamètre et quatre autres pour des pizzas de 36 cm de diamètre. La forme particulière des déflecteurs latéraux à l'intérieur de la chambre de cuisson - réalisée entièrement en acier inoxydable - permet de diriger la chaleur vers la partie haute de la chambre de cuisson, pour ensuite la renvoyer sur l'aire de cuisson. Régulation indépendante de l'intensité de la flamme du ciel et du plan réfractaire, régulation de la température avec thermostat digital. Tous nos fours sont certifiés annuellement et subissent de rigoureux tests de contrôle.

DE Unsere Gasbacköfen erlauben eine exzellente Backleistung die mit der eines Holzofens vergleichbar ist. Das Sortiment umfasst sieben Modelle. Drei für Pizzen mit 30cm Durchmesser sowie vier für Pizzen mit 36cm Durchmesser. Die besondere Form der seitlichen Deflektoren, im Inneren der Backkammern, realisiert komplett aus Edelstahl, ermöglicht die Verteilung der Wärme in die oberen Bereiche der Backkammer um sie von dort auf den Backbereich zu reflektieren. Unabhängige Regulierung des Hitzegrades der Flamme im oberen und unteren Bereich der Backkammer. Digitale Temperaturregelung. Alle unsere Öfen werden jährlich zertifiziert und müssen strengen Kontrollen standhalten.

ES Nuestro hornos a gas permiten una excelente cocción, comparable con la del horno a leña. La serie incluye siete modelos, tres diseñados para pizzas de 30 cm y cuatro para pizzas de 36 cm de diámetro. La particular forma de los defletores laterales al interior de la cámara de cocción - hecha enteramente en acero inoxidable - permite dirigir el calor hacia la parte alta de la cámara para luego reflejarlo sobre el área de cocción. Regulación autónoma de la intensidad de llama de "cielo cámara" y quemador refractario, regulación de la temperatura con termoregulador digital. Todos nuestros hornos están certificados anualmente y superan rígidos test de control.

RU Наши газовые печи гарантируют оптимальную выпечку, точно такую же, как в дровяных печах. Имеются в наличии 7 моделей, 3 рассчитаны на пиццу 30 см., и 4 на пиццу 36 см. диаметром. Камера запекания полностью выполнена из нержавеющей стали. Размещенные в ней боковые дефлекторы направляют тепло к верхней части камеры запекания, и затем на продукты. Самостоятельная регуляция силы огня, огнеупорная плита, цифровой термостат для регулировки температуры. Ежегодно все наши печи подвергаются жестким проверкам и тестам, по результатам которых выдается сертификат качества.



LINEA G4-G6-G9 >>> pg. 68
ø 30 cm.



LINEA GX4-GX6-
GX96-GX9 >>> pg. 70
ø 36 cm.




LINEA GAS

GAS PIZZA OVENS / FOURS À GAZ / GASBACKÖFEN
HORNOS A GAS / ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ



G 4


 ø 30 cm.

FINISHING

A



G 6

 ø 30 cm.

FINISHING

A























G 9

 ø 30 cm.

FINISHING

A

MOD.										
G 4	4	30 cm.	620x620x h.155 mm.	1000x840x h.470 mm.	11.954 kCal/h	1,470 m³/h	1,087 Kg/h	230/1/50 V/Hz	50-500 C°	115 ca. Kg.
G 6	6	30 cm.	620x920x h.155 mm.	1000x1140x h.470 mm.	15.480 kCal/h	1,904 m³/h	1,408 Kg/h	230/1/50 V/Hz	50-500 C°	146 ca. Kg.

MOD.										
G 9	9	30 cm.	920x920x h.155 mm.	1300x1140x h.470 mm.	21.070 kCal/h	2,592 m³/h	1,917 Kg/h	230/1/50 V/Hz	50-500 C°	181 ca. Kg.


Accessori forni pg. 72 / Ovens accessories pg. 72 / Accessoires de fours pg. 72 / Pizzaöfenzubehör pg. 72 / Hornos accesorios pg. 72 / духовок Аксессуары pg. 72

LINEA GAS

GAS PIZZA OVENS / FOURS À GAZ / GASBACKÖFEN
HORNOS A GAS / ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ




GX4

 ø 36 cm.

FINISHING
A




GX6

 ø 36 cm.

FINISHING
A




GX96

 ø 36 cm.











FINISHING
A













GX9

 ø 36 cm.

FINISHING
A

MOD.										
GX4	4	360 mm.	720x720x h.155 mm.	1095x940x h.470 mm.	14.617 kCal/h	1,799 m ³ /h	1,321 Kg/h	230/1/50 V/Hz	50-500 C°	132 ca. Kg.
GX6	6	360 mm.	720x1080x h.155 mm.	1095x1300x h.470 mm.	19.346 kCal/h	2,381 m ³ /h	1,748 Kg/h	230/1/50 V/Hz	50-500 C°	161 ca. Kg.

MOD.										
GX96	6	360 mm.	1080x720x h.155 mm.	1455x940x h.470 mm.	19.346 kCal/h	2,381 m ³ /h	1,748 Kg/h	230/1/50 V/Hz	50-500 C°	166 ca. Kg.
GX9	9	360 mm.	1080x1080x h.155 mm.	1455x1300x h.470 mm.	25.795 kCal/h	3,175 m ³ /h	2,331 Kg/h	230/1/50 V/Hz	50-500 C°	230 ca. Kg.




Accessori forni pg. 72 / Ovens accessories pg. 72 / Accessoires de fours pg. 72 / Pizzaöfenzubehör pg. 72 / Hornos accesorios pg. 72 / духовок Аксессуары pg. 72

ACCESSORI FORNI A GAS





GAS OVENS ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE FOURS A GAZ / GAS-PIZZAÖFENZUBEHÖR / ACCESORIOS HORNOS A GAS / АКССУАР ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ

CAMINO ANTIVENTO

Wind-stopper flue / Cheminée contre-vent / Abgaskamin / Chimeneas antiviento / Ветронепроницаемый камин




MOD.			
MOD. 1	150 mm.	310x h.500 mm.	3 ca. Kg.
MOD. 2	200 mm.	400x h.640 mm.	4 ca. Kg.
MOD. 3	250 mm.	460x h.710 mm.	5,5 ca. Kg.





			
G 4	MOD. 1	G 4 + G 4	MOD. 1
G 6	MOD. 1	G 6 + G 6	MOD. 2
G 9	MOD. 1	G 9 + G 9	MOD. 2
GX4	MOD. 1	GX4 + GX4	MOD. 2
GX6	MOD. 1	GX6 + GX6	MOD. 2
GX96	MOD. 1	GX96 + GX96	MOD. 2
GX9	MOD. 2	GX9 + GX9	MOD. 3

RACCORDO PER FORNI A GAS DA SOVRAPPORRE

Connection flue for stackable gas ovens / Raccord pour fours à gas superposer / Verbindung für Gas Pizza Öfen Überlagerung / Enlace para hornos sobreponibles / Накладываемое соединение газовых печей

MOD.			
MOD. 1	150 mm.	310x200x h.690 mm.	6 ca. Kg.
MOD. 2	200 mm.	310x200x h.690 mm.	6 ca. Kg.
MOD. 3	250 mm.	420x255 h.755 mm.	7 ca. Kg.

	
G 4 + G 4	MOD. 1
G 6 + G 6	MOD. 2
G 9 + G 9	MOD. 2
GX4 + GX4	MOD. 2
GX6 + GX6	MOD. 2
GX96 + GX96	MOD. 2
GX9 + GX9	MOD. 3



ACCESSORI FORNI A GAS

GAS OVENS ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE FOURS A GAZ / GAS-PIZZAÖFENZUBEHÖR / ACCESORIOS HORNOS A GAS / АКЦЕССУАР ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ

SOSTEGNI

Stands / Supports / Untergestelle / Soportes / Опоры

I sostegni seguono le misure del forno col codice corrispondente, per larghezza e profondità. L'altezza invece è di cm.98 per i forni monocamera e cm.85 per camera doppia.

Width and depth of stands follow the same dimensions of the corresponding oven's code. The height is of 98cm for single-deck ovens and 85cm for double-deck ovens.

Les supports suivent les mesures des fours avec les codes correspondants, pour largeur et profondeur. L'hauteur par contre est de 98cm pour four mono chambre et 85cm pour double chambre.

Die Untergestelle folgen die Masse des Ofens mit gleicher Benennung. Die höhe ist von 98cm für einzelkammer u. 85cm fuer doppel kammer Öfen.

Los soportes siguen la medida del horno con las medidas Correspondientes: Ancho por profundidad sin embargo la altura es de 98cm (camara individual) Y de 85 cm (camaras dobles).

Габариты (ширина, глубина) опор совпадают с габаритами печей соответствующего кода. Высота печей с одной камерой - 98 см., с двумя камерами - 85 см.



CELLE PER FORNI A GAS

Cupboards for gas ovens / Armoires pour fours à gaz / Unterschränke für Gas Pizza Öfen / Camaras de fermentacion por hornos / ячейки для заквашивания газовых

Le celle seguono le misure del forno col codice corrispondente, per larghezza e profondità. L'altezza invece è di cm.98 per i forni monocamera e cm.85 per camera doppia.

Width and depth of cupboards follow the same dimensions of the corresponding oven's code. The height is of 98cm for single-deck ovens and 85cm for double-deck ovens.

Les armoires suivent les mesures des fours avec les codes correspondants, pour largeur et profondeur. L'hauteur par contre est de 98cm pour four mono chambre et 85cm pour double chambre.

Die Unterschränke folgen die Masse des Ofens mit gleicher Benennung. Die höhe ist von 98cm für einzelkammer u. 85cm fuer doppel kammer Öfen.

Las celdas siguen la medida del horno con las medidas Correspondientes: Ancho por profundidad sin embargo la altura es de 98cm (camara individual) Y de 85 cm (camaras dobles).

Габариты (ширина, глубина) камер совпадают с габаритами печей соответствующего кода. Высота печей с одной камерой - 98 см., с двумя камерами - 85 см.



RISCALDATORE 0-90°C

0-90°C heater / 0-90°C chauffage / 0-90°C Unterschrankheizung / calentador 0-90°C / Нагреватель 0-90 C°



GUIDA PORTATEGLIE

Stainless steel pans' guide / Guide porte-plateaux / Backformblechträger / Guia para cazuelas / Противень-сетка

Le guide portateghe vengono fornite in base all'altezza della cella (con o senza ruote) e alla tipologia del forno (singolo o doppia camera).

Sono disponibili 3 differenti guide portateghe:

H. 83 cm. da 11 teglie per celle di forni singoli senza ruote.

H. 67 cm. da 9 teglie per celle di forni doppi senza ruote o forni singoli con ruote.

H. 53 cm. da 7 teglie per celle di forni doppi con ruote.

The tray holder guides are supplied according to the height of the proofing chamber (with or without wheels) and the type of oven (single or double chamber).

3 different types of tray holder guides are available:

83 cm. H. with 11 trays per proofing chambers of single ovens without wheels.

67 cm. H. with 9 trays per proofing chambers of double ovens without wheels or single ovens with wheels.

53 cm. H. with 7 trays per proofing chambers of double ovens with wheels.

Les glissières porte-plateaux sont livrées en fonction de la hauteur de la chambre (avec ou sans roues) et du type de four (à une ou deux chambres).

Trois différentes glissières porte-plateaux sont disponibles.

Hauteur de 83 cm, d'une capacité de 11 plaques pour chambres de fours monochambre sans roues.

Hauteur de 67 cm, d'une capacité de 9 plaques pour chambres de double fours sans roues ou de fours monochambre avec roues.

Hauteur de 53 cm, d'une capacité de 7 plaques pour chambres de double fours avec roues.

Die Backblechhalter-Kits werden je nach Höhe der Ofenkammer (mit oder ohne Rädern) und Art des Ofens (Einzel- oder Doppelkammeröfen) mitgeliefert.

3 verschiedene Kits erhältlich:

H. 83 cm – 11 Backbleche für Einzelkammeröfen, ohne Räder.

H. 67 cm – 9 Backbleche für Doppelkammeröfen, ohne Räder oder Einzelkammeröfen, mit Rädern.

H. 53 cm – 7 Backbleche für Doppelkammeröfen, mit Rädern.

Las guías para bandejas se suministran en función de la altura del armario de fermentación (con o sin ruedas) y de la tipología del horno (de una cámara o de doble cámara).

Se encuentran disponibles 3 guías distintas para bandejas:

H. 83 cm. de 11 bandejas para armarios de fermentación de hornos con una cámara sin ruedas.

H. 67 cm. de 9 bandejas para armarios de fermentación de hornos dobles sin ruedas u hornos de una cámara con ruedas.

H. 53 cm. de 7 bandejas para armarios de fermentación de hornos dobles con ruedas.

Тележки для печей поставляются в зависимости от высоты расстоечных шкафов (с колесами или без них) и от вида печи (одно- или двухкамерная).

Компания предлагает тележки 3 видов:

Высотой 83 см, рассчитанные на 11 противней для расстоечных шкафов однокамерных печей без колес.

Высотой 67 см, рассчитанные на 9 противней для расстоечных шкафов двухкамерных печей без колес либо однокамерных печей с колесами.

Высотой 53 см, рассчитанные на 7 противней для расстоечных шкафов двухкамерных печей с колесами.

RUOTE

Castors / Roulettes / Räder / Ruedas / Колеса

Kit di 4 ruote girevoli con sistema di bloccaggio per celle e sostegni.

Le ruote vengono aggiunte solo dopo aver modificato l'altezza delle gambe di sostegni e celle, ottenendo un'altezza finale (ruote comprese) di cm. 98 per i forni monocamera e cm. 85 per camera doppia.

Kit of 4 swivel wheels with locking system for proofing chambers and supports.

The wheels are added only after the height of the proofing chamber and support legs have been modified, obtaining a final height (including wheels) of 98 cm per single chamber ovens and 85 cm for double chamber ones.

Kit de 4 roues pivotantes avec système de blocage pour chambres et supports.

Les roues ne sont ajoutées qu'après l'ajustement de la hauteur des pieds de supports et de cellules, afin d'obtenir une hauteur finale (roues comprises) de 98 cm pour fours monochambre et de 85 cm pour double chambre.

Set von 4 Drehlagerrädern mit Blockiersystem für Backeinheiten und Untergestelle.

Die Räder werden erst montiert, nachdem die Höhe der Stützfüße der Backeinheiten und Untergestelle angepasst wurde, um (einschließlich der Räder) eine endgültige Höhe von 98 cm bei Einzelkammeröfen und 85 cm bei Doppelkammeröfen zu erzielen.

Kit de 4 ruedas giratorias con sistema de bloqueo para armarios de fermentación y soportes.

Las ruedas se añaden únicamente después de haber modificado la altura de las patas de soportes y armarios de fermentación, para obtener una altura final (ruedas incluidas) de 98 cm para los hornos con una cámara y 85 cm para cámara doble.

Набор из 4 поворотных колес с системой блокировки для расстоечных шкафов и опорных стоек. Колеса устанавливаются только после изменения высоты ножек опорных стоек и расстоечных шкафов.

Окончательная высота (включая колеса) составляет:

98 см для однокамерных печей и 85 см для двухкамерных печей.



GIRARROSTO A GAS

GAS CHICKEN ROTISSERIE / RÔTISSOIRE À GAZ / GAS BRATSPIESS
ASADOR DE POLLOS / ГАЗОВЫЕ ВЕРТЕЛИ

IT I nostri girarrosti verticali a gas permettono la cottura di varie tipologie di alimenti.

Tutte le parti a contatto con il cibo sono in acciaio inox.

Sono disponibili modelli di varie dimensioni: da 2, 3, 4, 6 e 8 assi. I bruciatori a gas di ottima fattura combinati ad una robusta trasmissione meccanica rendono questo prodotto tra i più affidabili sul mercato.

Tutti i nostri girarrosti sono certificati annualmente e superano severi test di controllo.

FR Nos rôtissoires verticales à gaz permettent la cuisson de différents types d'aliments. Toutes les parties se trouvant au contact de la nourriture sont en acier inoxydable. Des modèles de différentes tailles sont disponibles: de 2, 3, 4, 6 et 8 broches. Les brûleurs à gaz d'excellente fabrication, combinés à une solide transmission mécanique, font de ce produit l'un des plus fiables sur le marché. Toutes nos rôtissoires sont certifiées annuellement et subissent de rigoureux tests de contrôle.

ES Nuestros asadores verticales permiten cocinar varios tipos de alimentos. Todas las partes a contacto con la comida son en acero inoxidable. Están disponibles modelos de varios tamaños: de 2, 3, 4, 6 y 8 ejes. Los quemadores a gas de excelente hechura combinados con una transmisión mecánica robusta hacen de este producto uno de los más confiables en el mercado. Todos nuestros asadores están certificados anualmente y superan rígidos test de control.

EN Our vertical gas chicken rotisseries allow to cook various types of food.

All the parts in contact with food are made of stainless steel. Different sizes models are available: from 2,3,4,6 and 8 axles. Finely finished gas burners and a tough mechanical transmission make this product one of the most reliable on the market.

All our rotisseries are yearly certified and pass strict control tests.

DE Unsere gasbetriebenen Bratspieß Grills ermöglichen die Zubereitung unterschiedlichster Lebensmittel. Sämtliche Teile die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen sind aus Edelstahl. Zur Verfügung stehen Modelle in unterschiedlichen Größen mit 2, 3, 4, 6 oder 8 Achsen. Die Gasbrenner in exzellenter Verarbeitung kombiniert mit einem robusten, mechanischen Getriebe machen dieses Produkt zu einem der zuverlässigsten auf dem Markt. Alle unsere Gas-Bratspieß werden jährlich zertifiziert und müssen strengen Kontrollen standhalten.

RU На наших газовых вертикальных грилях с вертелом можно жарить разные виды блюд. Части, находящиеся в прямом контакте с пищей, изготовлены из нержавеющей стали. Имеются в наличии модели разных размеров: с 2, 3, 4, 6 и 8 осями вращения. Благодаря своим высококачественным газовым горелкам и солидной механической передаче, данный продукт является одним из самых надежных предложений на рынке. Ежегодно все наши грили с вертелом подвергаются жестким проверкам и тестам, по результатам которых выдается сертификат качества.



LINEA GIRARROSTO A GAS

GAS CHICKEN ROTISSERIE / RÔTISSOIRE À GAZ / GAS BRATSPIESS
ASADOR DE POLLOS / ГАЗОВЫЕ ВЕРТЕЛИ



G 2S

FINISHING

A



G 3S

FINISHING

A

















G 4S

FINISHING

A

GIRARROSTO A GAS

MOD.							
G 2S	1100x480x h.750 mm.	8/10	230/170 V/W	12 Kw	0,94 Kg/h	1,24 m³/h	71 ca. Kg.
G 3S	1100x480x h.920 mm.	12/15	230/170 V/W	18 Kw	1,41 Kg/h	1,86 m³/h	87 ca. Kg.

MOD.							
G 4S	1100x480x h.1100 mm. 1100x480x h.1750 mm.	16/20	230/170 V/W	24 Kw	1,88 Kg/h	2,48 m³/h	102 ca. Kg. 112 ca. Kg.

Accessori girarrosto pg. 82 / Gas roaster accessories pg. 82 / Accessoires de rotissoires pg. 82 / Gas bratspiesszubehör pg. 82 / Accesorios asador de pollos pg. 82 / Аксессуары вертели pg. 82

LINEA GIRARROSTO A GAS

GAS CHICKEN ROTISSERIE / RÔTISSOIRE À GAZ / GAS BRATSPIESS
ASADOR DE POLLOS / ГАЗОВЫЕ ВЕРТЕЛИ



G 6S

FINISHING

A



G 8S

FINISHING

A

GIRARROSTO A GAS

MOD.



G 6S	1100x480x h.1750 mm.	24/30	230/170 V/W	36 Kw	2,82 Kg/h	3,72 m³/h	144 ca. Kg.
------	----------------------	-------	-------------	-------	-----------	-----------	-------------

MOD.



G 8S	1100x480x h.1930 mm.	32/40	230/170 V/W	48 Kw	3,76 Kg/h	4,96 m³/h	170 ca. Kg.
------	----------------------	-------	-------------	-------	-----------	-----------	-------------

Accessori girarrosto pg. 82 / Gas roaster accessories pg. 82 / Accessoires de rotissoires pg. 82 / Gas bratspiesszubehör pg. 82 / Accesorios asador de pollos pg. 82 / Аксессуары вертели pg. 82

ACCESSORI GIRARROSTO A GAS

GAS ROASTER ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE ROTISSOIRES A GAZ / GAS
BRATSPIESSZUBEHÖR / ACCESORIOS ASADOR DE POLLOS / АКЦЕССУАР ГАЗОВЫЕ ВЕРТЕЛИ

CARRELLO PORTA SPIEDO

Roaster stand / Support pour rotissoires / Untergestell des bratspiesses / Soporte asador / Опоры для вертела

Carrello per spiedo G2S-G3S / Stand for gas rotisserie G2S-G3S / Support pour rotissoire G2S-G3S / Untergestell für bratspieß G2S-G3S / Carro para asador G2S-G3S / Тележка для вертелов G2S-G3S:

1.100 x 500 x h.830 mm., inox.

Carrello per spiedo G4S / Stand for gas rotisserie G4S / Support pour rotissoire G4S / Untergestell für bratspieß G4S / Carro para asador G4S / Тележка для вертелов G4S:

1.100 x 500 x h.670 mm., inox.



SPADA MANUALE

Standard spit / Broche standard / Standard spieß / Brocheta estandar / Стандарт вертел

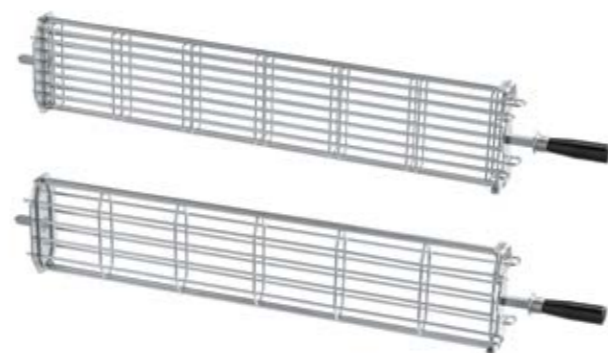


CESTA PER COTTURA

Cooking basket / Panier cuisson / Grillkorb / Canasto cocción / Корзина для запекания

Cesta per cottura da 3,5 mm / Cooking basket 3,5mm / Panier cuisson 3,5mm / Grillkorb 3,5mm
Canasto cocción 3,5mm / Корзина для запекания 3,5mm.

Cesta per cottura da 5 mm / Cooking basket 5mm / Panier cuisson 5mm / Grillkorb 5mm
Canasto cocción 5mm / Корзина для запекания 5mm.



GIRARROSTO A GAS

SFOGLIATRICI

DOUGH SHEETERS / LAMINOIRS / BLÄTTERTEIG MASCHINEN
LAMINADORAS / ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА

IT Le macchine sono realizzate con moderni criteri di razionalità e funzionalità. Possono lavorare qualsiasi tipo di pasta, fino a spessori sottilissimi, grazie ai cilindri rettificati, alla trasmissione di elevata precisione e ai nastri trasportatori a velocità differenziata. Struttura in acciaio con vernice antigraffio, movimentazione su ruote e piani di lavoro sollevabili per minore ingombro a macchina spenta. Tra gli optional disponibili offriamo il pedale ed il sistema di taglio: quest'ultimo è standard per il croissant, mentre è da quotare per qualsiasi forma di taglio.

EN Machines are made following modern effectiveness and functionality criteria. They can work any type of dough, up to the thinnest thickness, thanks to rectified cylinders, the highly precise transmission and conveyor belts at differentiated speed. Steel structure with scratchproof white paint, wheel handling and liftable worktops for a minimal amount of space when the machine is switched off. The optional include the pedal, a standard croissant cutting system and a dimensioning cutting system for any other cutting shapes.

FR Les machines sont fabriquées avec des principes de rationalité et de fonctionnalité modernes. Elles peuvent travailler tout type de pâte, même très faible épaisseur, grâce aux cylindres redressés, à la transmission de haute précision et aux bandes transporteuses à différentes vitesses. Structure en acier vernis blanc anti-rayures, déplacement sur roues et plans de travail soulevables pour un encombrement mineur quand la machine est éteinte. Parmi les options disponibles, nous vous proposons la pédale et le système de coupe: ce dernier est standard pour le croissant, mais doit être évalué pour toute autre forme de coupe.

DE Die Maschinen sind nach modernen Kriterien der Rationalität und Funktionalität entwickelt. Man kann mit ihnen jegliche Art von Teig mit einer Dicke von 0,1 bis 34 mm bearbeiten. Dank der Zylinder, der hochpräzisen Übertragung und der Transportbänder mit regulierbarer Geschwindigkeit. Stahlstruktur aus kratzfestem Lack, Bewegung auf Rädern und anhebbare Arbeitsflächen für geringere Sperrigkeit bei abgestellter, ausgeschalteter Maschine. Als Optional bieten wir das Pedal und das Schneidesystem: Letzteres ist Standard für Croissant, während es für jegliche Schnittart benutzt werden kann.

ES Las máquinas están realizadas con criterios modernos de racionalidad y funcionalidad. Pueden trabajar cualquier tipo de masa, con espesores desde 0,1 hasta 34mm, gracias a cilindros y sistema de transmisión a elevada robustez y precisión. Estructura en acero con barniz anti-rasguño blanca, movilización sobre ruedas y encimeras levantables para un menor estorbo cuando la máquina está apagada. Entre los complementos disponibles, ofrecemos el sistema de corte croissant.

RU Наши машины отвечают критериям рациональности и функциональности. Благодаря своим поправленным цилиндрам, точной передаче и ленточным конвейерам с дифференцированной скоростью, они способны обработать любой вид теста – от тонкого до крупного. Стальная структура из царапиноустойчивого лака, колеса и удобная система подъема рабочих столов при выключенной машине. Мы предлагаем следующие аксессуары: педаль и систему нарезки (стандартную для круассанов, а для других видов нарезки изготавливается на заказ).

SMALL



LINEA EASY 400 M >>> pg. 86



LINEA EASY 500 SM >>> pg. 87

MEDIUM



LINEA GP-B >>> pg. 88



LINEA GP >>> pg. 89



LINEA GP-BC >>> pg. 90

TOP



LINEA EASY B >>> pg. 92



LINEA EASY >>> pg. 93



SMALL · LINEA **EASY 400 M** e **EASY 500 SM**

SFOGLIATRICI / DOUGH SHEETERS / LAMINOIRS / BLÄTTERTEIG MASCHINEN
LAMINADORAS / ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА

IT Due modelli professionali dalle linee compatte adatti alla piccola pasticceria e all'uso domestico, EASY 400M manuale e EASY 500SM motorizzata.

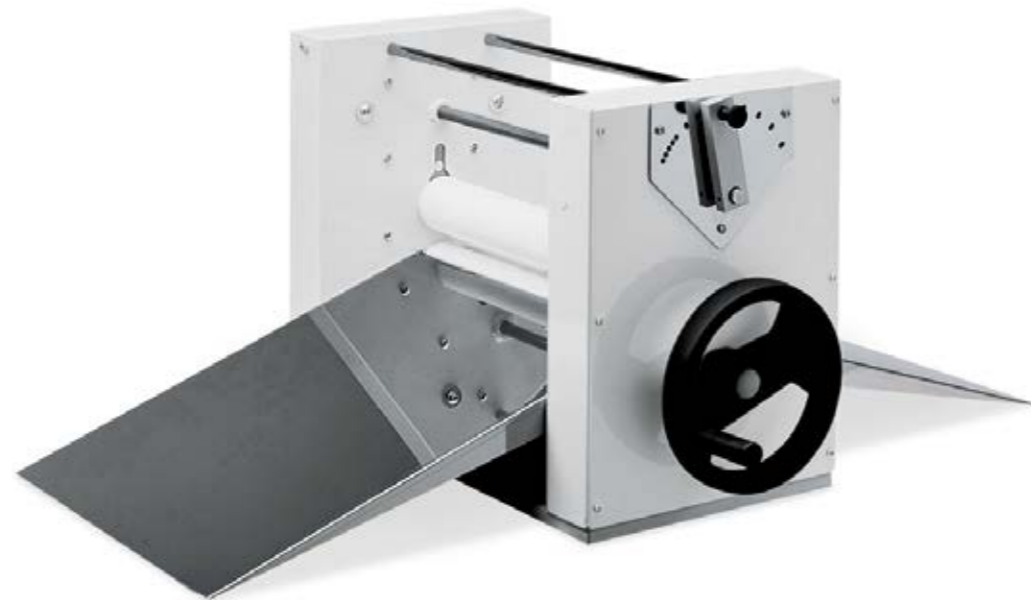
EN Two professional models with compact lines suitable for petit fours and home use, EASY 400M manual and EASY 500SM motorized.

FR Deux modèles professionnels aux lignes compactes, indiqués pour la petite pâtisserie et l'utilisation domestique, le EASY 400M manuel et le EASY 500SM motorisé.

DE Zwei professionelle Modelle mit kompakten Linien, die für kleines Gebäck und generell den häuslichen Gebrauch geeignet sind: EASY 400M (manuell) und EASY 500SM (motorisiert).

ES Dos modelos profesionales con líneas compactas, idóneos para la pequeña pastelería y el uso doméstico, EASY 400M manual y EASY 500SM motorizada.

RU Две компактные модели профессиональных печей, предназначенные для небольших кондитерских либо для домашнего использования: «EASY 400M» с ручным включением и моторизованная «EASY 500SM».



EASY 400 M

FINISHING



EASY 500 SM

FINISHING



MOD.

EASY 400 M	682x972x h.405 mm.	300x682 mm.	0,1:28 mm.	4 Kg	-	-	30 ca. Kg.
------------	--------------------	-------------	------------	------	---	---	------------

MOD.

EASY 500 SM	827x972x h.477 mm.	300x827 mm.	0,1:28 mm.	4 Kg	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	0,37 Kw	71 ca. Kg.
-------------	--------------------	-------------	------------	------	------------------------------------	---------	------------

Accessori sfogliatrici pg. 94 / Dough-sheeters accessories pg. 94 / Accessoires de laminoires a pate pg. 94 / Blätterteigmaschinenzubehör pg. 94
Accesorios laminadoras pg. 94 / Аксессуары тестораскаточные pg. 94

MEDIUM · LINEA GP-B e GP

SFOGLIATRICI / DOUGH SHEETERS / LAMINOIRS / BLÄTTERTEIG MASCHINEN
LAMINADORAS / ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА

IT Il segmento MEDIUM offre due modelli da banco (GPB e GB-BC) e un modello a basamento (GP) per rispondere a tutte le esigenze dei piccoli laboratori e delle pasticcerie.

EN The MEDIUM section offers two bench models (GPB and GB-BC) and a base model (GP) to meet all the needs of small laboratories and pastry shops.

FR Le segment Medium propose deux modèles de table (GPB et GB-BC) et un modèle avec base (GP) pour répondre à tous les besoins des petits ateliers et des pâtisseries.

DE Das MEDIUM-Segment bietet zwei Tischmodelle (GPB und GB-BC) sowie ein Modell mit Sockel (GP), um sämtliche Anforderungen für kleine kulinarische Kreationen und Gebäcke zu erfüllen.

ES El segmento MEDIUM ofrece dos modelos de mostrador (GPB y GB-BC) y un modelo sobre carro (GP) para responder a todas las exigencias de pequeños obradores y pastelerías.

RU Сегмент среднего класса включает две настольные модели («GPB» и «GB-BC») и одну модель с основанием («GP»). Они предназначены для небольших лабораторий и кондитерских.



GP-B 500-800
GP-B 500-1000
GP-B 600-1000
GP-B 600-1200

FINISHING
A



GP 500-800
GP 500-1000
GP 600-1000
GP 600-1200

FINISHING
A

SFOGLIATRICI

MOD.							
GP-B 500-800	955x2050x h.555 mm.	0,1:34 mm.	8 Kg	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	0,55 Kw 0,37-0,55 Kw	1 2	120 ca. Kg.
GP-B 500-1000	955x2450x h.555 mm.	0,1:34 mm.	8 Kg	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	0,55 Kw 0,37-0,55 Kw	1 2	130 ca. Kg.
GP-B 600-1000	1055x2450x h.555 mm.	0,1:34 mm.	10 Kg	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	0,55 Kw 0,37-0,55 Kw	1 2	135 ca. Kg.
GP-B 600-1200	1055x2850x h.555 mm.	0,1:34 mm.	10 Kg	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	0,55 Kw 0,37-0,55 Kw	1 2	145 ca. Kg.

MOD.							
GP 500-800	955x2050x h.1280 mm.	0,1:34 mm.	8 Kg	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	0,55 Kw 0,37-0,55 Kw	1 2	152 ca. Kg.
GP 500-1000	955x2450x h.1280 mm.	0,1:34 mm.	8 Kg	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	0,55 Kw 0,37-0,55 Kw	1 2	156 ca. Kg.
GP 600-1000	1055x2450x h.1280 mm.	0,1:34 mm.	10 Kg	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	0,55 Kw 0,37-0,55 Kw	1 2	180 ca. Kg.
GP 600-1200	1055x2850x h.1280 mm.	0,1:34 mm.	10 Kg	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	0,55 Kw 0,37-0,55 Kw	1 2	184 ca. Kg.

Accessori sfogliatrici pg. xx / Accessori sfogliatrici pg. xx / Accessori sfogliatrici pg. xx / Accessori sfogliatrici pg. xx / Accessori sfogliatrici pg. xx / Accessori sfogliatrici pg. xx

LINEA GP-BC · MEDIUM








SFOGLIATRICI / DOUGH SHEETERS / LAMINOIRS / BLÄTTERTEIG MASCHINEN
LAMINADORAS / ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА



GP-BC 500-800
GP-BC 500-1000
GP-BC 600-1000
GP-BC 600-1200

FINISHING

A

MOD.							
GP-BC 500-800	880x2050x h.460 mm.	0,1:34 mm.	8 Kg	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	0,37 Kw	1	107 ca. Kg.
GP-BC 500-1000	880x2450x h.460 mm.	0,1:34 mm.	8 Kg	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	0,37 Kw	1	113 ca. Kg.
GP-BC 600-1000	980x2450x h.460 mm.	0,1:34 mm.	10 Kg	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	0,37 Kw	1	111 ca. Kg.
GP-BC 600-1200	980x2850x h.460 mm.	0,1:34 mm.	10 Kg	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	0,37 Kw	1	128 ca. Kg.

Accessori sfogliatrici pg. xx / Accessori sfogliatrici pg. xx / Accessori sfogliatrici pg. xx / Accessori sfogliatrici pg. xx / Accessori sfogliatrici pg. xx / Accessori sfogliatrici pg. xx



TOP · LINEA EASY B e EASY

SFOGLIATRICI / DOUGH SHEETERS / LAMINOIRS / BLÄTTERTEIG MASCHINEN
LAMINADORAS / ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА

IT Il segmento TOP, forte della sua tradizione ed eccellenza costruttiva, è la soluzione ideale per i professionisti del settore.

EN The TOP section is the ideal solution for professionals in the sector for its tradition and manufacturing excellence.

FR Issu d'une tradition et d'une construction remarquable, le segment Top est la solution idéale pour les professionnels du secteur.

DE Das traditionsreiche und technisch herausragende TOP-Segment ist die ideale Lösung für Fachleute der Branche.

ES El segmento TOP, avalado por su tradición y excelencia de construcción, es la solución ideal para los profesionales del sector.

RU Модели печей в сегменте высшего класса, изготовленные в лучших традициях, благодаря своим конструктивным особенностям являются идеальным решением для профессиональных кондитерских.



EASY B 500-800
EASY B 500-1000

FINISHING
A



EASY 500-800
EASY 500-1000

EASY 600-1000
EASY 600-1300
EASY 600-1500

FINISHING
A

SFOGLIATRICI

MOD.							
EASY B 500-800	980x1980x h.557 mm.	0,1:34 mm.	8 Kg	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	0,55 Kw 0,37-0,55 Kw	1 2	127 ca. Kg.
EASY B 500-1000	980x2380x h.557 mm.	0,1:34 mm.	8 Kg	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	0,55 Kw 0,37-0,55 Kw	1 2	131 ca. Kg.

MOD.							
EASY 500-800	890x1980x h.1265 mm.	0,1:34 mm.	8 Kg	230-400/3/50 V/Hz 230/1 PH *	0,75 Kw 0,6-1,1 Kw	1 2	171 ca. Kg.
EASY 500-1000	890x2380x h.1265 mm.	0,1:34 mm.	8 Kg	230-400/3/50 V/Hz 230/1 PH *	0,75 Kw 0,6-1,1 Kw	1 2	179 ca. Kg.
EASY 600-1000	1020x2380x h.1290 mm.	0,1:34 mm.	12 Kg	230-400/3/50 V/Hz 230/1 PH *	0,75 Kw 0,6-1,1 Kw	1 2	239 ca. Kg.
EASY 600-1300	1020x3050x h.1290 mm.	0,1:34 mm.	12 Kg	230-400/3/50 V/Hz 230/1 PH *	0,75 Kw 0,6-1,1 Kw	1 2	243 ca. Kg.
EASY 600-1500	1020x3380x h.1290 mm.	0,1:34 mm.	12 Kg	230-400/3/50 V/Hz 230/1 PH *	0,75 Kw 0,6-1,1 Kw	1 2	251 ca. Kg.

* Disponibile monofase solo con variatore a 4 velocità (0,75 KW) / Available with mono-phase speed variator (0,75 kw) / Disponible avec variateur de vitesse sur monophasé (0,75 kw) / Verfügbar einphasig oder mit variabler geschwindigkeit (0,75 kw) / Disponible con variador de velocidad en monofásico (0,75 kw) / Имеется в наличии с вариатором скорости для однофазного двигателя (0,75 kw)

ACCESSORI SFOGLIATRICI

DOUGH-SHEETERS ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE LAMINOIRES A PATE /
BLATTERTEIGMASCHINENZUBEHÖR / ACCESORIOS LAMINADORAS / АКЦЕССУАР
ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ

CARRELLO

Stand / Support / Wagen / Soporte / Тележка

MOD.

TR 500 SM	1310 x 765 x h.755 mm.	765 x 465 x h.755 mm.	34 ca. Kg.
-----------	------------------------	-----------------------	------------



PEDALE

Pedal / Pedale / Fußschalter / Pedal / Педаль

Pedale opzionale / Optional pedal / Pedale optionnelle / Opzionaler Fußschalter /
Pedal opcional / Педаль (по желанию).



DISPOSITIVO TAGLIO CROISSANT

Croissant cutting device / Dispositif coupe croissant / Croissant-Schneider / Dispositivo corte croissant / Устройство для нарезки круассанов



TCE 600



TC

STENDIPIZZA

PIZZA DOUGH ROLLERS / FORMEUSES / TEIGAUSSROLLMASCHINEN
LAMINADORAS POR PIZZA / МАШИНА ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ И ВЫТЯГИВАНИЯ ПИЦЦЫ



LINEA PIADINA >>> pg. 98



LINEA PIZZA >>> pg. 102



STENDIPIZZA

LINEA ROLL 30, ROLL 40, ROLL 40/TA · PIADINA

STENDIPIZZA / PIZZA DOUGH ROLLERS / FORMEUSES / TEIGAUSSROLLMASCHINEN
LAMINADORAS POR PIZZA / МАШИНА ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ И ВЫТЯГИВАНИЯ ПИЦЦЫ

IT Le stendipizza della serie PIADINA sono state progettate per stendere anche gli impasti più duri, con un notevole risparmio di tempo e senza bisogno di personale specializzato. Tutti i componenti a contatto con la pasta sono in materiale certificato per alimenti. Disponibili con coppia di rulli inclinati o paralleli e doppia regolazione di spessore (a piacere da 0 a 5mm). Standard di sicurezza elevati grazie al microinterruttore sullo sportello di inserimento.

EN The pizza dough rollers of the PIADINA series have been designed to roll out even the hardest doughs, with considerable time saving and without the need for specialized staff. All the components that are in contact with the dough are made of certified material for food. Available with a pair of inclined or parallel rollers and double thickness adjustment (from 0 to 5mm). High safety standards due to the micro-switch on the oven door.

FR Les formeuses à pizza de la série Piadina ont été conçues pour étaler les pâtes les plus dures, en réalisant un gain de temps et sans avoir besoin de personnel spécialisé. Tous les composants en contact avec la pâte sont réalisés à l'aide d'un matériau apte aux aliments. Disponibles avec une paire de rouleaux inclinés ou parallèles et un double réglage de l'épaisseur (de 0 à 5 mm). Normes de sécurité élevées grâce au micro-interrupteur situé sur la porte d'insertion.

DE Die Pizzateigausroller der PIADINA-Serie wurden entwickelt, damit selbst die zähesten Teige unter großer Zeitersparnis und ohne fachliche Expertise ausgerollt werden können. Alle mit dem Teig in Berührung kommenden Komponenten sind aus lebensmittelzertifiziertem Material hergestellt. Erhältlich mit geneigten oder parallelen Rollen sowie zweifacher Dickeneinstellung (von 0 bis 5 mm). Hoher Sicherheitsstandard durch einen Mikroschalter dort, wo der Teig eingeführt wird.

ES Las máquinas extendedoras de la serie PIADINA se han diseñado para extender también las masas más duras, con un ahorro notable de tiempo y sin demandar personal especializado. Todos los componentes en contacto con la masa son de material certificado para alimentos. Disponibles con par de rodillos inclinados o paralelos y regulación doble de grosor (a medida de 0 a 5 mm). Estándares elevados de seguridad mediante el microinterruptor en la puerta de inserción.

RU Тестораскаточные машины для пиццы серии «PIADINA» разработаны, чтобы раскатывать в том числе тесто твердой консистенции. Они значительно экономят время, а работа с ними не требует специальной подготовки. Все составляющие части машины, находящиеся в непосредственном контакте с тестом, изготовлены из сертифицированных материалов. Возможны комплектации с косыми и параллельными валиками и двойной регулировкой толщины (от 0 до 5 мм). Микровыключатель, установленный на дверце машины, гарантирует высокий стандарт безопасности.



ROLL 30

FINISHING



ROLL 40

FINISHING



STENDIPIZZA

MOD.						
ROLL 30	490x510x h.640 mm.	140/300 mm.	80:210 gr.	230/1/50 V/Hz	0,37 Kw	36 ca. Kg.
ROLL 40	590x510x h.760 mm.	260/400 mm.	210:700 gr.	230/1/50 V/Hz	0,37 Kw	44 ca. Kg.

LINEA **ROLL 30, ROLL 40, ROLL 40/TA** · PIADINA

STENDIPIZZA / PIZZA DOUGH ROLLERS / FORMEUSES / TEIGAUSSROLLMASCHINEN
LAMINADORAS POR PIZZA / МАШИНА ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ И ВЫТЯГИВАНИЯ ПИЦЦЫ



ROLL 40/TA

FINISHING

A

MOD.

ROLL 40/TA



590x510x h.700 mm.



260/400 mm.



210:700 gr.



230/1/50 V/Hz



0,37 Kw



45 ca. Kg.



STENDIPIZZA

LINEA S32, S42, S42RP, S42MR · PIZZA

STENDIPIZZA / PIZZA DOUGH ROLLERS / FORMEUSES / TEIGAUSSROLLMASCHINEN
LAMINADORAS POR PIZZA / МАШИНА ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ И ВЫТЯГИВАНИЯ ПИЦЦЫ

IT La serie PIZZA è dedicata alla preparazione di pizze, pane e focacce grazie a macchine che, lavorando a freddo, non alterano le caratteristiche della pasta.

Tutti i componenti a contatto con la pasta sono in materiale certificato per alimenti. Disponibili con coppia di rulli inclinati o paralleli e doppia regolazione di spessore (a piacere da 0 a 5mm).

Tutti i modelli sono dotati di pedale di serie.

FR La série Pizza est destinée à la préparation de pizzas, de pains et de fougasses, grâce à des machines qui, en travaillant à froid, n'altèrent pas les caractéristiques de la pâte.

Tous les composants en contact avec la pâte sont réalisés à l'aide d'un matériau apte aux aliments. Disponibles avec une paire de rouleaux inclinés ou parallèles et un double réglage de l'épaisseur (de 0 à 5 mm).

Tous les modèles sont équipés d'une pédale de série.

ES La serie PIZZA está dedicada a la preparación de pizzas, pan y bollos mediante máquinas que, al trabajar en frío, no alteran las características de la masa.

Todos los componentes en contacto con la masa son de material certificado para alimentos. Disponibles con par de rodillos inclinados o paralelos y regulación doble de grosor (a medida de 0 a 5 mm).

Todos los modelos presentan un pedal de serie.

EN The PIZZA series is dedicated to the preparation of pizza, bread and focaccia thanks to machines that do not alter the characteristics of the dough when cold working.

All the components that are in contact with the dough are made of certified material for food. Available with a pair of inclined or parallel rollers and double thickness adjustment (from 0 to 5mm).

All models are equipped with a standard pedal.

DE Die PIZZA-Serie ist dadurch, dass die Geräte die Eigenschaften des Teigs bei Kaltverarbeitung nicht verändern, perfekt auf die Zubereitung von Pizzen, Broten und Focaccias zugeschnitten.

Alle mit dem Teig in Berührung kommenden Komponenten sind aus lebensmittelzertifiziertem Material hergestellt. Erhältlich mit geneigten oder parallelen Rollen und zweifacher Dickeneinstellung (von 0 bis 5 mm).

Sämtliche Modelle sind mit einem Standardpedal ausgestattet.

RU Машины серии «PIZZA» созданы для раскатки теста для пиццы, хлеба и лепешек. В результате холодной обработки свойства теста не меняются.

Все составляющие части машины, находящиеся в непосредственном контакте с тестом, изготовлены из сертифицированных материалов.

Возможны комплектации с косыми и параллельными валиками и двойной регулировкой толщины (от 0 до 5 мм).

Все модели данной серии оснащены ножным приводом.



PEDALE DI SERIE

Tutte le macchine sono dotate di pedale di serie / All sheeters have a standard pedal / Toutes les machines sont équipées d'un pédale standard / Alle Maschinen sind mit Standardpedal ausgerüstet / Todas las máquinas disponen de pedal serial / Все машины оборудованы педалями управления



S32

FINISHING

A



S42

FINISHING

A

MOD.

S32

440x340x h.640 mm.

140/310 mm.

80:210 gr.

230 V/Hz

0,37 Kw

27 ca. Kg.

S42

540x390x h.740 mm.

260/400 mm.

210:600 gr.

230 V/Hz

0,37 Kw

33 ca. Kg.

LINEA **S32, S42, S42RP, S42MR** · PIZZA

STENDIPIZZA / PIZZA DOUGH ROLLERS / FORMEUSES / TEIGAUSSROLLMASCHINEN
LAMINADORAS POR PIZZA / МАШИНА ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ И ВЫТЯГИВАНИЯ ПИЦЦЫ



S42RP

FINISHING

A



S42MR

FINISHING

A



STENDIPIZZA

MOD.



S42RP	540x390x h.720 mm.	260/400 mm.	210:600 gr.	230 V/Hz	0,37 Kw	34 ca. Kg.
S42MR	540x340x h.370 mm.	260/400 mm.	210:600 gr.	230 V/Hz	0,37 Kw	31 ca. Kg.

IMPASTATRICI

SPIRAL MACHINES / PETRINS / TEIGKNETMASCHINEN
AMASADORAS / ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ



LINEA L

>>> pg. 108



LINEA LR

>>> pg. 112



LINEA SP-N

>>> pg. 114



IT Le impastatrici a spirale della linea L, con testa e vasca fissa, sono adatte per qualsiasi tipo di impasto.

La struttura della macchina è verniciata, mentre la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono realizzate in acciaio inox; tutte le macchine sono dotate di ruote, timer e perno spacca pasta.

Disponibili con motore a due velocità.

EN The spiral kneaders of the L line with fixed head and bowl, are suitable for any type of dough.

The structure of the machine is painted while the bowl, spiral and the protective grid are made of stainless steel; all the machines are equipped with wheels, timer and dough breaker pin.

Available with two-speed motor.

FR Les pétrins à spirale de la ligne L, avec tête et cuve fixe, conviennent pour tout type de pâte.

La structure de la machine est peinte, tandis que la cuve, la spirale et la grille de protection sont conçues en acier inoxydable; toutes les machines sont pourvues de roues, d'une minuterie et d'un pivot détacheur de pâte.

Disponibles avec moteur à deux vitesses.

DE Die Spiralmischer der L-Produktreihe mit Kopf und fester Schüssel eignen sich perfekt für jede Art von Teig.

Der Gerätekörper ist lackiert, während die Schüssel, die Spirale und das Schutzgitter aus Edelstahl gearbeitet sind.

Sämtliche Geräteausführungen sind mit Rädern, Timer und Teigtrennstift ausgestattet. Erhältlich mit Zweigangmotor.

ES Las amasadoras en espiral de la línea L, con cabezal y cuba fija, son aptas para todo tipo de masa.

La máquina presenta una estructura pintada, mientras que la cuba, la espiral y la reja de protección son de acero inoxidable; todas las máquinas incorporan ruedas, timer y perno rompe masa.

Disponibles con motor de dos velocidades.

RU Спиральные тестомесильные машины серии «L» с головкой и неподвижной чашей предназначены для изготовления любого типа теста. Каркас машины окрашен; чаша, спираль и защитная решетка сделаны из нержавеющей стали. Все машины оснащены колесами, таймером и тестоделительным стержнем. Количество скоростей – 2.



L 10

FINISHING







A+



L 22

FINISHING

A+

MOD.						
L 10	300x550x h.620 mm.	230/50 V/Hz	0,5 Hp	8 Kg	10 Lt	41 ca. Kg.
L 22	400x700x h.680 mm.	230-400/50 V/Hz	1 Hp	17 Kg	22 Lt	65 ca. Kg.

LINEA L

IMPASTATRICI / SPIRAL MACHINES / PETRINS / TEIGKNETMASCHINEN
 AMASADORAS / ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ



L 33

FINISHING
A+



L 42

FINISHING
A+



L 53

FINISHING
A+



L 62

FINISHING
A+

IMPASTATRICI

MOD.						
L 33	450x740x h.730 mm.	230-400/50 V/Hz	1,5 Hp	25 Kg	33 Lt	70 ca. Kg.
L 42	510x840 h.780 mm.	230-400/50 V/Hz	2 Hp	33 Kg	42 Lt	94 ca. Kg.

MOD.						
L 53	560x880x h.830 mm.	230-400/50 V/Hz	2,5 Hp	42 Kg	53 Lt	95 ca. Kg.
L 62	560x880x h.830 mm.	230-400/50 V/Hz	2,5 Hp	50 Kg	62 Lt	97 ca. Kg.

LINEA LR

IMPASTATRICI / SPIRAL MACHINES / PETRINS / TEIGKNETMASCHINEN
 AMASADORAS / ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ

IT Le impastatrici a spirale della linea LR, con testa ribaltabile e vasca estraibile, sono adatte per qualsiasi tipo di impasto. La struttura della macchina è verniciata, mentre la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono realizzate in acciaio inox; tutte le macchine sono dotate di ruote, timer e perno spacca pasta. Disponibili con motore a due velocità.

EN The spiral kneaders of the LR line, with tilting head and removable bowl, are suitable for any type of dough. The structure of the machine is painted while the bowl, spiral and the protective grid are made of stainless steel; all the machines are equipped with wheels, timer and dough breaker pin. Available with two-speed motor.

FR Les pétrins à spirale de la ligne LR, avec tête basculante et cuve amovible, conviennent pour tout type de pâte. La structure de la machine est peinte, tandis que la cuve, la spirale et la grille de protection sont conçues en acier inoxydable; toutes les machines sont pourvues de roues, d'une minuterie et d'un pivot détacheur de pâte. Disponibles avec moteur à deux vitesses.

DE Die Spiralmischer der LR-Produktreihe mit Kippkopf und herausnehmbarer Schüssel eignen sich perfekt für jede Art von Teig. Der Hauptteil der Maschine ist lackiert, während die Schüssel, die Spirale und das Schutzgitter aus Edelstahl gearbeitet sind. Alle Maschinen sind mit Rädern, Timer und Teigtrennstift ausgestattet. Erhältlich mit Zweigangmotor.

ES Las amasadoras en espiral de la línea LR, con cabezal abatible y cuba extraíble, son aptas para todo tipo de masa. La máquina presenta una estructura pintada, mientras que la cuba, la espiral y la reja de protección son de acero inoxidable; todas las máquinas incorporan ruedas, timer y perno rompe masa. Disponibles con motor de dos velocidades.

RU Спиральные тестомесильные машины серии «LR» с откидной головкой и съёмной чашей предназначены для изготовления любого типа теста. Каркас машины окрашен; чаша, спираль и защитная решетка сделаны из нержавеющей стали. Все машины оснащены колесами, таймером и тестоделительным стержнем. Количество скоростей – 2.



LR 22

FINISHING

A+



LR 33

FINISHING

A+



LR 42

FINISHING

A+

MOD.						
LR 22	400x400x h.700 mm.	230-400/50 V/Hz	1 Hp	17 Kg	22 Lt	79 ca. Kg.

MOD.						
LR 33	450x740x h.750 mm.	230-400/50 V/Hz	1,5 Hp	25 Kg	33 Lt	87 ca. Kg.
LR 42	510x840x h.800 mm.	230-400/50 V/Hz	2 Hp	33 Kg	42 Lt	112 ca. Kg.

LINEA SP-N

IMPASTATRICI / SPIRAL MACHINES / PETRINS / TEIGKNETMASCHINEN
AMASADORAS / ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ

IT Le impastatrici a spirale della serie SP sono adatte alla produzione di impasti medio-grandi. Questa serie di impastatrici velocizza il tempo d'impasto rispetto alle macchine tradizionali. Meccanicamente robuste e affidabili, dispongono di motori a due velocità indipendenti per vasca e spirale. Possibilità di programmare - grazie ai temporizzatori - il cambio di velocità in modo automatico. Per facilitare il distacco della pasta dalla spirale è possibile far girare la vasca in senso opposto a quello di lavoro. Le nostre impastatrici rispettano le più severe norme sulla sicurezza.

EN Spiral kneaders series SP are suitable for the production of medium-large doughs. This series of spiral kneaders speeds up the kneading time compared to the traditional machines. Mechanically tough and trustable, they are provided with two independent speed engines for the bowl and the spiral. Possibility of automatically programming the speed change - thanks to the timers. In order to simplify the dough removal from the spiral it is possible to turn the bowl in the opposite direction of the working. Our kneaders comply with the strictest safety standards.

FR Les pétrisseuses à spirales de la série SP sont adaptées pour produire des mélanges de taille moyenne à grande. Cette série de pétrisseuses accélère le temps de mélange par rapport aux machines traditionnelles. Robustes et fiables mécaniquement, elles disposent de moteurs indépendants à deux vitesses, par cuve et par spirale. Possibilité de programmer - grâce aux minuteurs - le changement de vitesse en mode automatique. Pour faciliter le détachement de la pâte de la spirale, il est possible de faire tourner la cuve en sens opposé à celui du travail. Nos pétrisseuses respectent les normes de sécurité les plus sévères.

DE Die Spiralknetmaschinen der Serie SP sind zur Produktion mittelgroße Teige geeignet. Diese Serie beschleunigt die Herstellung der Teige im Gegensatz zu herkömmlichen Knetmaschinen. Mechanisch robust und zuverlässig, verfügen über Motoren mit zwei unabhängigen Geschwindigkeiten für Teigschüssel und Spirale. Dank der Timers ist die Möglichkeit zur Programmierung der automatischen Anpassung der Geschwindigkeit gegeben. Um das Ablösen des Teiges von der Spirale zu erleichtern ist es möglich die Teigschüssel in die entgegengesetzte Richtung zu drehen. Unsere Teigmaschinen entsprechen den höchsten Sicherheitsstandards.








ES Las amasadoras de espiral de la serie SP son aptas para la producción de masas medio-grandes. Esta serie de amasadoras acelera el tiempo de amasado con respecto a las máquinas tradicionales. Mecánicamente firmes y confiables, disponen de motores de dos velocidades autónomas por tina y espiral. Posibilidad de programar - gracias a los temporizadores - el cambio de velocidad de manera automática. Para facilitar el despegamiento de la masa de la espiral es posible que la tina gire en sentido opuesto a él de trabajo. Nuestras amasadoras respetan las más rígidas normas de seguridad.

RU Спиральные тестомесильные машины серии SP предназначены для изготовления теста средне-большого размера. Данная серия тестомесильных машин ускоряет рабочий процесс по сравнению с традиционными машинами. Прочные и надежные, с двухскоростными двигателями для контейнера и спирали. Автоматическое изменение скорости смешивания. Чтобы снять тесто от спирали можно крутить контейнер в обратном направлении. Наши тестомесильные машины соблюдают самые строгие нормы безопасности.



SP-N 60.1M
SP-N 60
SP-N 80
SP-N 100
SP-N 120

FINISHING
A+

MOD.							
SP-N 60.1M	590x1000x h.1100 mm.	400 V/Hz	1,5/3,0 Kw	-	60 Kg	81 Lt	250 ca. Kg.
SP-N 60	590x1000x h.1100 mm.	230-400/3/50 V/Hz	1,5/3,0 Kw	0,37 Kw	60 Kg	81 Lt	260 ca. Kg.
SP-N 80	730x1200x h.1400 mm.	230-400/3/50 V/Hz	2,6/4,8 Kw	0,55 Kw	80 Kg	131 Lt	380 ca. Kg.
SP-N 100	780x1250x h.1400 mm.	230-400/3/50 V/Hz	2,6/4,8 Kw	0,55 Kw	100 Kg	160 Lt	390 ca. Kg.
SP-N 120	780x1250x h.1400 mm.	230-400/3/50 V/Hz	2,6/4,8 Kw	0,55 Kw	120 Kg	190 Lt	400 ca. Kg.

IMPASTATRICI

AFFETTATRICI

SLICERS / TRANCHEURS / AUFSCHNITTMASCHINE
CORTAFIAMBRES / ЛОМТЕРЕЗКИ

VOLANO



AFFETTATRICI A VOLANO
>>> pg. 118



**AFFETTATRICI ELETTRICHE
A GRAVITÀ** >>> pg. 120



**AFFETTATRICI ELETTRICHE
VERTICALI** >>> pg. 122



LINEA AFFETTATRICI A VOLANO

AFFETTATRICI / SLICERS / TRANCHEURS / AUFSCHNITTMASCHINE
CORTAFIAMBRES / ЛОМТЕРЕЗКИ

IT Le affettatrici a volano sono costruite in alluminio verniciato e da parti in acciaio inox, disponibili in colore rosso (standard) o altre tinte RAL su richiesta. Macchina manuale con avanzamento automatico del carrello, regolazione del taglio di altissima precisione e sistema di protezione del filo lama.

Disponibile anche con piedestallo, volano fiorato e decorazione color oro.

FR Les trancheurs manuels à volants sont fabriqués en aluminium peint et en acier inoxydable, disponibles en rouge (standard) ou en d'autres couleurs RAL sur demande. Machine manuelle avec avancement automatique du chariot, régulation de la coupe de très haute précision, et système de protection de l'arêt de la lame. Egalement disponible avec socle, volant à fleur et décoration or.

ES Los cortafiambres con volante están contruidos en aluminio barnizado y con partes en acero inoxidable, disponibles en color rojo (estándar) u otros colores RAL a pedido. Máquina manual con avance automático del carro, regulación de corte de altísima precisión y sistema de protección del filo de la hoja. Disponible también con pedestal, volante floreado y decoración color oro.

EN The volano slicers are made in painted steel with some parts in stainless steel, they are available in red colour (standard) or other RAL colours on request. Manual machine with automatic carriage advancement, high precision cut regulation and cutting edge protection system. They are also available with pedestal, flowered flywheel and a gold-coloured decoration.




DE Die Aufschnittmaschinen sind angefertigt aus lackiertem Aluminium und Teilen in Edelstahl, erhältlich in Rot (Standard), auf Anfrage auch in anderen Farben. Manuelle Handhabung mit automatischer Vorwärtsbewegung des Schlittens, Regulierung der Schnittstärke mit höchster Präzision und Protektionssystem der Schneideränder. Erhältlich auch mit Sockel, Blume als Schwungrad und goldfarbiger Dekoration.

RU Маховичные ломтерезки выполнены из лакированного алюминия и нержавеющей стали. Цвета: красный (стандартный), другие цвета RAL под заказ. Ручные машины с автоматическим движением тележки, регулятором толщины нарезки, защитной рамкой для лезвия. Имеются в наличии также модели с цоколем, маховиком-цветком и золотыми украшениями.



300 VOLANO
350 VOLANO
370 VOLANO

FINISHING
RED **BLACK**

MOD.			
300 VOLANO	600x720x h.740 mm.	300 mm.	43 ca. Kg.
350 VOLANO	710x870x h.800 mm.	350 mm.	91 ca. Kg.
370 VOLANO	710x870x h.800 mm.	370 mm.	91 ca. Kg.

LINEA AFFETTATRICI ELETTRICHE A GRAVITÀ

AFFETTATRICI / SLICERS / TRANCHEURS / AUFSCHNITTMASCHINE
CORTAFIAMBRES / ЛОМТЕРЕЗКИ

IT Affettatrici elettriche a gravità e verticali con struttura in fusione di alluminio anodizzato. Il carrello per alimenti è montato su cuscinetti a sfere che permettono uno scorrimento eccezionalmente morbido. Lama in acciaio inox temprato, pomello di regolazione con scala graduata, protezione lama rimovibile per permettere una facile pulizia. Sistema di protezione del filo lama. Risponde alle più severe norme sulla sicurezza.

EN Gravity and vertical electric slicer with an anodized steel fusion structure. The carriage is mounted on ball bearings, which allows an exceptionally soft sliding. Tempered stainless steel cutting edge, regulation knob with graduated scale, removable cutting edge for an easy cleaning. Cutting edge protection system. It complies with the strictest safety standards.

FR Trancheurs électriques verticaux et à gravité, avec structure en fusion d'aluminium anodisé. Le chariot des aliments est monté sur un roulement à billes, ce qui permet un glissement exceptionnellement doux. Lame en acier inoxydable durci, bouton de réglage de la coupe gradué et protège-lame amovible pour un nettoyage facile. Système de protection de l'arêt de la lame. Répond aux normes de sécurité les plus strictes.

DE Elektrische Aufschnittmaschine, senkrecht mit Struktur in anodierter Aluminium-Fusion. Ablageschlitten für Lebensmittel ist auf Kugellagern montiert, dies ermöglicht ein besonders sanftes Gleiten. Schneide in gehärtetem Edelstahl, Regulierungsknopf mit gradualer Stufung, Schneide-Protektion, entfernbar, zur sicheren Reinigung. Sicherheitssystem für Schneideränder. Entspricht den strengsten Regeln der Sicherheit.

ES Cortafiambres eléctricos a gravedad y verticales con estructura en fusión de aluminio anodizado. El carro para alimentos está montado sobre cojinetes con esferas que permiten un desplazamiento excepcionalmente suave. Hoja en acero inoxidable templado, perilla de regulación con escala graduada, protección hoja removible para permitir una limpieza más fácil. Sistema de protección del filo de la hoja. Responde a las más rígidas normas de seguridad.

RU Наши электрические гравитационные и вертикальные ломтерезки выполнены из анодированного алюминия. Тележка для подачи пищи установлена на шариковых подшипниках для обеспечения плавности хода. Лезвие – из нержавеющей закаленной стали, ручка регулиции с градуированной шкалой, легко очищаемая защитная рамка для лезвия. Все модели соблюдают самые строгие нормы безопасности.



FSG 220
FSG 250
FSG 275

FINISHING
A







FSG 300





FINISHING
A



FSG 350

FINISHING
A

MOD.				
FSG 220	405x580x h.340 mm.	220 mm.	185 W	14 ca. Kg.
FSG 250	425x620x h.370 mm.	250 mm.	220 W	17 ca. Kg.
FSG 275	440x620x h.390 mm.	275 mm.	220 W	18 ca. Kg.

MOD.				
FSG 300	485x650x h.440 mm.	300 mm.	230 W	20 ca. Kg.
FSG 350	585x890x h.480 mm.	350 mm.	370 W	36 ca. Kg.

LINEA AFFETTATRICI ELETTRICHE VERTICALI

AFFETTATRICI / SLICERS / TRANCHEURS / AUFSCHNITTMASCHINE
CORTAFIAMBRES / ЛОМТЕРЕЗКИ

IT Affettatrici elettriche a gravità e verticali con struttura in fusione di alluminio anodizzato. Il carrello per alimenti è montato su cuscinetti a sfere che permettono uno scorrimento eccezionalmente morbido. Lama in acciaio inox temprato, pomello di regolazione con scala graduata, protezione lama rimovibile per permettere una facile pulizia. Sistema di protezione del filo lama. Risponde alle più severe norme sulla sicurezza.

EN Gravity and vertical electric slicer with an anodized steel fusion structure. The carriage is mounted on ball bearings, which allows an exceptionally soft sliding. Tempered stainless steel cutting edge, regulation knob with graduated scale, removable cutting edge for an easy cleaning. Cutting edge protection system. It complies with the strictest safety standards.

FR Trancheurs électriques verticaux et à gravité, avec structure en fusion d'aluminium anodisé. Le chariot des aliments est monté sur un roulement à billes, ce qui permet un glissement exceptionnellement doux. Lame en acier inoxydable durci, bouton de réglage de la coupe gradué et protège-lame amovible pour un nettoyage facile. Système de protection de l'arêt de la lame. Répond aux normes de sécurité les plus strictes.

DE Elektrische Aufschnittmaschine, senkrecht mit Struktur in anodierter Aluminium-Fusion. Ablageschlitten für Lebensmittel ist auf Kugellagern montiert, dies ermöglicht ein besonders sanftes Gleiten. Schneide in gehärtetem Edelstahl, Regulierungsknopf mit graduierter Stufung, Schneide-Protektion, entfernbar, zur sicheren Reinigung. Sicherheitssystem für Schneideränder. Entspricht den strengsten Regeln der Sicherheit.

ES Cortafiambres eléctricos a gravedad y verticales con estructura en fusión de aluminio anodizado. El carro para alimentos está montado sobre cojinetes con esferas que permiten un desplazamiento excepcionalmente suave. Hoja en acero inoxidable templado, perilla de regulación con escala graduada, protección hoja removible para permitir una limpieza más fácil. Sistema de protección del filo de la hoja. Responde a las más rígidas normas de seguridad.





RU Наши электрические гравитационные и вертикальные ломтерезки выполнены из анодированного алюминия. Тележка для подачи пищи установлена на шариковых подшипниках для обеспечения плавности хода. Лезвие – из нержавеющей закаленной стали, ручка регуляции с градуированной шкалой, легко очищаемая защитная рамка для лезвия. Все модели соблюдают самые строгие нормы безопасности.



FSV 300V
FSV 330V
FSV 350V

FINISHING

A

MOD.				
FSV 300V	520x610x h.515 mm.	300 mm.	260 W	28 ca. Kg.
FSV 330V	550x710x h.610 mm.	330 mm.	300 W	37 ca. Kg.
FSV 350V	650x820x h.640 mm.	350 mm.	300 W	45 ca. Kg.

TAGLIAVERDURE

VEGETABLE CUTTER / COUPE-LÉGUMES / GEMÜSESCHNEIDER
CORTADOR DE VERDURA / МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

IT Tagliaverdure professionale interamente costruito in acciaio inox, utile per ridurre notevolmente i tempi di preparazione dei prodotti. Grazie a un'ampia varietà di dischi si può affettare, sfilacciare, grattugiare e cubettare frutta e verdura di diverse dimensioni. L'inserimento degli alimenti è reso agevole grazie alla doppia bocca. Risponde alle più severe norme sulla sicurezza.

EN Professional vegetable cutter entirely made of stainless steel, useful to reduce considerably the preparation times of the products. Thanks to a wide variety of disks, it is possible to slice, ravel, grate and dice various sizes of fruit and vegetables. Two openings allow an easy introduction of the food. It complies with the strictest safety standards.

FR Coupe-légumes professionnel, entièrement en acier inoxydable, utile pour réduire considérablement le temps de préparation des produits. Grâce à une grande variété de disques de coupe, il est possible de trancher, d'effiler, de râper, et de couper en cube, fruits et légumes de différentes dimensions. L'insertion des aliments est facilitée grâce à la double embouchure. Répond aux normes de sécurité les plus strictes.

DE Professioneller Gemüseschneider, vollständig aus Edelstahl. Nützlich um die Vorbereitungszeit erheblich zu reduzieren. Mit einer Vielzahl von Schneideeinsätzen können Sie Obst und Gemüse in verschiedenen Größen schneiden, raspeln, reiben und würfeln. Das Einlegen der Lebensmittel wird dank der doppelten Öffnung erleichtert. Das Produkt erfüllt die strengsten Sicherheitsstandards.

ES Cortador de verdura profesional enteramente hecho en acero inoxidable, útil para reducir considerablemente los tiempos de preparación de los productos. Gracias a una amplia variedad de discos es posible cortar, deshilar, rallar y cortar en cubitos fruta y verdura de distintas dimensiones. Gracias a la doble boca, es más agíl insertar los alimentos. Responde a las más rígidas normas de seguridad.

RU Машина для нарезки овощей полностью выполнена из нержавеющей закаленной стали. С ее помощью возможно существенно ускорить процесс приготовления многих блюд. Используя разные сменные насадки-диски, можно нарезать овощи и фрукты на кусочки различных форм и размеров, либо натереть. Имеется двойное отверстие для загрузки продукта. Машина соблюдает самые строгие нормы безопасности.



TAGLIAVERDURE >>> pg. 126



LINEA TAGLIAVERDURE

TAGLIAVERDURE / VEGETABLE CUTTER / COUPE-LÉGUMES / GEMÜSESCHNEIDER
CORTADOR DE VERDURA / МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ



CUTTER

FINISHING

A



B



D



E



H



S



V



Z

DISCHI ACCESSORI

Accessory disks / Disques accessoires / Schneidescheiben Zubehör / Discos complementos / Дополнительные диски

MOD.



CUTTER

280x630x h.550 mm.

400/3/50 V/Hz
230/1/50 V/Hz

0,37 Kw

255 rpm

22 ca. Kg.

X T S
INTERNATIONAL

**THE HEAVY-DUTY
PASTRY EQUIPMENT COMPANY**

L'azienda si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in queste pagine. Non si ritiene inoltre responsabile di errori di trascrizione o di stampa eventualmente presenti in questo manuale.

The company reserves the right to modify the characteristics of the products on these pages without prior notice. Furthermore, it is not responsible for any transcription or printing errors in this manual.

La maison se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des produits présentés dans ces pages. Elle ne peut être tenue responsable d'erreurs de transcription ou d'impression présentes dans ce manuel.

Das Unternehmen behält sich das Recht vor, die Eigenschaften der, auf diesen Seiten präsentierten Produkte ohne Vorabankündigung zu ändern. Darüber hinaus haftet es nicht für Fehler bei der Übertragung oder beim Drucken dieses Handbuchs.

La empresa se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de los productos presentados en estas páginas. Asimismo, no se considera responsable de errores de transcripción o de imprenta que puedan aparecer en este manual.

Компания оставляет за собой право изменять характеристики продукции, представленной на страницах данного каталога, без предварительного уведомления. Компания не несет ответственности за ошибки, допущенные при возможной перепечатке или копировании данного справочника.

Viale della Meccanica, 14 - 36016 Thiene (VI) Italy
Tel. +39 0445 380590 Fax +39 0445 361823
info@xts.it
www.xts.it

