BENINI VINCENZO
& C. SAS

ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE

IMPIANTI GRANDI CUCINE

FORNITURE ALBERGHIERE

CATALOGO 2021

Mettiamo a disposizione le migliori Attrezzature del mercato

CHI SIAMO E COSA FACCIAMO

// Se hai bisogno di comporre lo stile del tuo nuovo locale o rinnovare le attrezzature e l 'arredamento del tuo Ristorante o del tuo Hotel, da NOI troverai le nuove tendenze ed atmosfere del settore. //

L'UNIONE PERFETTA TRA PERFORMANCE E STILE

Chi siamo : Siamo specializzati nella fornitura di sistemi integrati per cucine professionali e forniture alberghiere. La collaborazione con **Designer, Architetti e Arredatori** ci permette di fornirvi il vostro locale chiavi in mano e rispondere a qualsiasi tipo di esigenza.

Obiettivi : L'obiettivo è di fare riconoscere la nostra Azienda come leader nel settore grazie ad un'ampia gamma di attrezzature, ed una copertura capillare con assistenza tecnica, caratterizzate dalla perfetta combinazione di tecnologia e affidabilità, design innovativo e funzionalità, destinate a soddisfare nel migliore dei modi le esigenze di ristoranti, bar, pizzerie, macellerie, salumerie, supermercati, laboratori e industrie alimentari. Un ottimo risultato ottenuto grazie alle brillanti intuizioni di progettisti e tecnici che sono impegnati ogni giorno nella ricerca e sviluppo di soluzioni efficaci e innovative per arricchire la nostra gamma già molto ampia di prodotti.

La Filosofia : Siamo da sempre impegnati a fornire ai nostri clienti le più affidabili attrezzature di lavoro alle condizioni di mercato più interessanti.

Al servizio dei nostri clienti : Una qualificata e puntuale rete di servizio è in grado di risolvere una qualsiasi esigenza: Consulenza, Progettazione, Assistenza Tecnica.
Un apposito ufficio tecnico si occupa, in collaborazione con il cliente, di ottimizzare gli spazi di cucina supportandolo nella direzione lavori e relazionandosi se necessario con tutti gli interlocutori.
L'installazione e collaudo delle apparecchiature è eseguito da personale specializzato in modo da garantire immediata efficienza ed efficacia dell'attrezzatura.
La qualità delle nostre cucine offerta è fondamentale, ma molto importante è anche Il giusto arredamento, cucito addosso come un abito sartoriale e anche i dettagli più piccoli fanno la differenza per fare nascere un'emozione!

Richiedi un Preventivo o una Consulenza gratuita

NOLEGGIO
a lungo termine

Scegli tutti i vantaggi del NOLEGGIO OPERATIVO

Scegli l'attrezzatura di tuo interesse

- Approvazione in 24/48 ore senza pratiche complicate
- Nessun acconto
- Pagamento rateale da 24 a 60 mesi
- Canoni deducibili al 100%
- RISCATTARE IL BENE, a fine contratto negoziandolo prima
- RESTITUIRE IL BENE, in questo caso le rate saranno più basse.

Non avere fretta di pagare.

Scegli il Noleggio a lungo termine.

Scegli le Attrezzature di tuo interesse

E chiedici un preventivo !

Cosa aspetti

E' gratuito !

RISPARMIO ENERGETICO

STOP WATT

Il giusto Sistema per controllare e diminuire i consumi nelle grandi strutture Alberghiere e Ristorazione

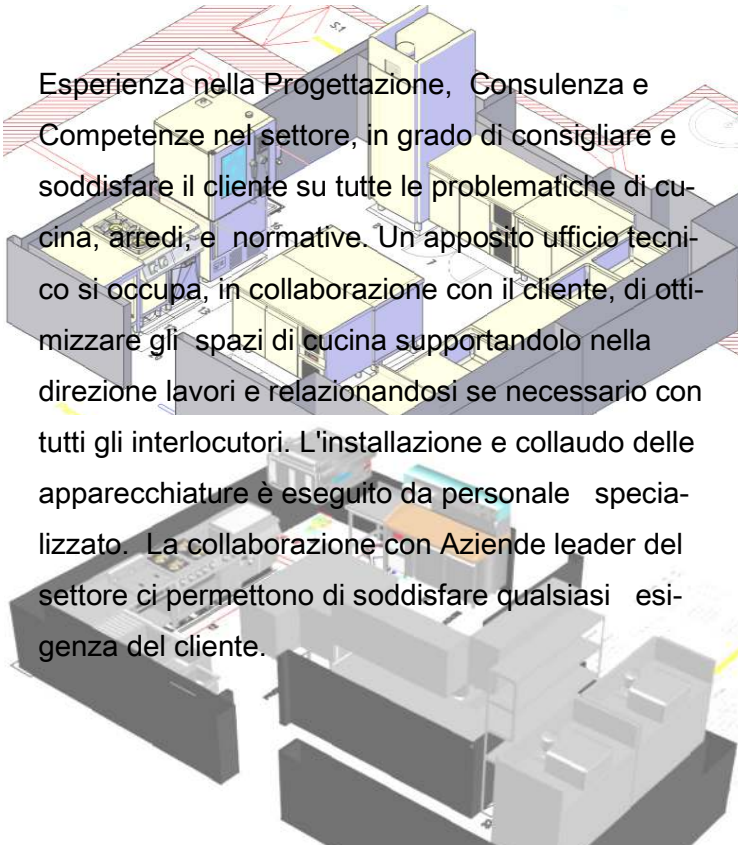
Sistemi di Ottimizzazione energia per Cucine Industriali :

Se vuoi passare all'elettrico con le nuove attrezzature anche ad induzione e non vuoi ritrovarti con i costi troppo alti di bolletta, contattaci, ti faremo risparmiare fino al 40%. In 2 / 3 anni ti ripaghi il sistema, poi è tutto risparmio / guadagno.

VANTAGGI :

- Le attrezzature elettriche costano meno di quelle a gas ;
- Non servono le porte tagliafiamma, permessi vigili del fuoco, scatola REI;
- Minor manutenzione ;
- Possono funzionare in autonomia anche di notte.

PROGETTAZIONE E PERSONALIZZAZIONE SU MISURA



Esperienza nella Progettazione, Consulenza e Competenze nel settore, in grado di consigliare e soddisfare il cliente su tutte le problematiche di cucina, arredi, e normative. Un apposito ufficio tecnico si occupa, in collaborazione con il cliente, di ottimizzare gli spazi di cucina supportandolo nella direzione lavori e relazionandosi se necessario con tutti gli interlocutori. L'installazione e collaudo delle apparecchiature è eseguito da personale specializzato. La collaborazione con Aziende leader del settore ci permettono di soddisfare qualsiasi esigenza del cliente.

BLOCCHI COTTURA

Realizziamo blocchi cottura con piano unico, progettato e personalizzato su misura, design innovativi ed eleganti. Studiate nei dettagli per velocizzare e semplificare ogni operazione di preparazione, cottura, riordino e affiancarti ogni giorno come un vero alleato del tuo lavoro. Grazie alla versione con display touch si possono inoltre, impostare i parametri in modo facile e intuitivo, riducendo i tempi di controllo da parte del personale e con risultati di cottura perfetti. Tante idee, grandi ambizioni e il gusto per la perfezione. Gioielli di design e innovazione nella ristorazione professionale.

PROGETTIAMO LE VOSTRE IDEE LA NOSTRA MISSION E REALIZZARE LE VOSTRE VISIONI

Con CONCEPT 54 potrete essere voi stessi a trasformare in realtà le vostre idee e i vostri progetti.

Componete i vostri moduli, sceglietene i dettagli tecnici, arricchiteli con gli accessori disponibili.

Grazie ad una struttura a telaio, potete comporre i vostri moduli e in futuro cambiarli semplicemente staccando l'unità che volete sostituire e inserendo quella nuova.

FORMAZIONE

Spesso la formazione viene sottovalutata e non considerata.

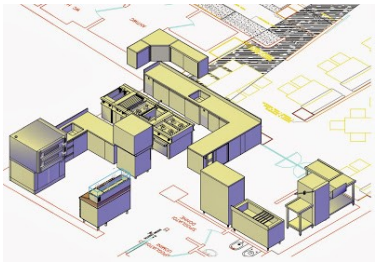
Noi siamo convinti sia fondamentale per il successo della propria attività.

Per questo organizziamo, in collaborazione con Aziende leader del settore, corsi di formazione e dimostrazioni di cottura delle attrezzature novità del settore, e di ultima generazione.

Insieme ai nostri clienti per condividere un percorso di evoluzione degli stili alimentari

Il mercato è in continua evoluzione, il **costo d'investimento iniziale** è significativamente più **basso,** così come i costi di mantenimento. I costi ridotti e l'alto margine di guadagno ti consentiranno di offrire prodotti a **prezzi davvero competitivi.**

Dunque che aspetti? Apri la tua **Ghost Kitchen**



RISPARMI GARANTITI CON BASSI COSTI DI GESTIONE. INIZIA CON UNA CUCINA!

REALIZZI TANTI MENU' CON BRAND STUDIATI SU MISURA.

NO SPRECHI. PUOI DIRE ADDIO AL LAVAGGIO DI PIATTI, BICCHIERI.

AUMENTA IL TUO FATTURATO CON LE CONSEGNE A DOMICILIO.

CUCINA A VISTA

Il mondo della ristorazione è in continua evoluzione.

Cambiano gli stili di vita, si trasformano i luoghi della convivialità e i modi di consumare il cibo. La professionalità si arricchisce di nuovi elementi: il design e lo stile dell'ambiente. La ristorazione è al centro di questa rivoluzione e costituisce una sfida imprenditoriale per operatori con idee innovative.

Siamo in un'epoca in cui tutto è "open", trasparente, visibile e nella quale, soprattutto per quanto riguarda il cibo, il pubblico vuole avere tutto sott'occhio, controllare da sé la qualità. Così la cucina a vista diventa quasi un obbligo per un ristorante. Non è però solo una garanzia per l'ospite, ma anche un fatto di marketing: mostrare i gesti, esibire la propria organizzazione e la capacità del proprio personale è il miglior biglietto da visita in un periodo dove tutto è showcooking, in cui il cibo è onnipresente in televisione, su YouTube, su Facebook e sui social media in generale.

Ma che cosa comporta per un ristoratore organizzare il proprio locale in modo da mettere in vista i gesti della cucina? E quali sono i trend?

Oggi addirittura si assiste al proliferare di locali con doppia cucina a vista, quella per le preparazioni vere e proprie, e quella per la finitura, su cui ci si può affacciare, mangiando direttamente su un bancone che consente di consumare e vedere al tempo stesso come il piatto viene confezionato. È una tipologia sempre più comune soprattutto per ristoranti che si ispirano al cibo etnico o di strada, dal ramen (tipica zuppa giapponese) alle tapas, al panino gourmet.

Sanificazione

In collaborazione con :

IGAM IGIENE AMBIENTALE

SANIFICAZIONE. Il mondo attuale, trasformato dall'emergenza sanitaria COVID-19, impone una riflessione, a livello personale e di società nel suo complesso, sulle soluzioni necessarie per condurre una vita il più possibile normale. Per un ritorno sicuro alla vita sociale. Tale riflessione ha generato ripensamenti sul significato dell'incontro e della condivisione di spazi con altre persone. Una ridefinizione delle interazioni fra le persone e degli ambienti pubblici e professionali richiede particolare attenzione per l'igiene e i dispositivi che conferiscono sicurezza nei contatti umani.

LE NUOVE SFIDE DELLA CONDIVISIONE DI SPAZI IMPONGONO LA RICERCA DI SOLUZIONI INNOVATIVE

Dobbiamo improvvisamente fare fronte a nuove problematiche per poter assicurare, a ogni collaboratore o cliente, elevati standard di igiene e sanificazione. La corretta sanificazione degli ambienti sarà la strategia necessaria per garantire un'esperienza sicura e priva di preoccupazioni per tutti.

- ⇒ UFFICI
- ⇒ HOTEL
- ⇒ SCUOLA
- ⇒ OSPEDALE
- ⇒ CUCINA
- ⇒ LAVANDERIA
- ⇒ RISTORANTI
- ⇒ CONDOMINI

IGIENIZZAZIONE MANI

Servizi

Piantana Sani Spray completa :	83,00
Dispenser Igienizzante Elettronico, Sani Pray :	67,00
KILL PLUS spray auto asciugante igienizzante senza risciacquo 5 litri :	28,20

Gelsoap 70% alcol, 1 litro con pompetta : **12,20**

Piantana in metallo nera :	65,00
Dispenser Igienizzante elettronico, a riempimento con fotocellula. Bianco/Nero :	67,00
Gelsoap 70% alcol, 5 litri :	45,40

IGAM IGIENE AMBIENTALE

OZONO

Generatori di Ozono Moduline-O3

Per dare seguito alla crescente domanda ed offrire un servizio dedicato, Moduline, assieme a partner strategici operanti nel settore medicale, ha realizzato una gamma di generatori di Ozono Professionali, adatta alla disinfezione/sanificazione degli ambienti commerciali e privati.

Modalità di utilizzo / sanificazione

Il controllo elettronico è stato progettato su settaggi di tempo in base ai m3 da sanificare*.
Sarà sufficiente impostare sulla scheda i m3 dell' ambiente da sanificare e avviare l'operazione.
Considerando una stanza di circa 20mq = 60m3 (pari ad una stanza doppia in hotel) il tempo di sanificazione sarà di circa 8 minuti. Per ambienti max 300 m/c

AERSANITY OS50

Costruzione completamente in acciaio inox Aisi 304. Metodo di generazione tramite effetto corona. Timer elettronico digitale regolabile. Filtro aria estraibile lavabile. Ventilatore assiale. Interruttore generale ON-OFF. Fusibili di protezione termici
Alimentazione: 230 Volt 50-60 Hz.
Possibilità di funzionamento orizzontale oppure verticale. Dimensioni : 450x350x190 mm
Per ambienti max810 mc - 16gr/h

MICRONIZZAZIONE

PURE PEROXIDE è un nebulizzatore specifico per la distribuzione calibrata di prodotti igienizzanti e disinfettanti in ambienti confinati con una calibrazione finemente micronizzata della particella di emulsione. **PURE PEROXIDE** consente di impostare un ciclo di funzionamento programmando solo un parametro fondamentale: la volumetria dell'ambiente da trattare espressa in "metri cubi" (da 1 a 2000 mc).
Il parametro pre-impostato dall'operatore sull'attrezzatura consente l'esecuzione del trattamento nel pieno rispetto delle procedure di sicurezza e del protocollo di impiego previsto.
Il software contenuto genererà un algoritmo in grado di determinare la durata dell' erogazione, durata entro la quale il prodotto sarà nebulizzato fino alla saturazione dell'ambiente volumetrico.
Per ambienti da 500 fino a 2000 m3.

E-Spray è una pistola spray professionale che sfrutta il principio dell'induzione elettrostatica per distribuire sulle superfici soluzioni disinfettanti in modo efficace e uniforme.
Leggera e comoda perché alimentata con una batteria al litio che consente di igienizzare per diverse ore, liberamente e ovunque, senza essere vincolati da un cavo.
Il liquido viene spruzzato in gocce piccolissime e leggere, che possono così raggiungere ogni punto dell'area interessata e depositarsi efficacemente. Per ambienti max 350 m3

Tutte le macchine godono delle agevolazioni fiscali previste dal Decreto "Cura Italia"

BAR, CAFFE, BISTROT

In questa categoria troverai il meglio degli accessori, forniture ed attrezzature di cui non puoi fare a meno nel tuo locale. Sia che tu abbia il tuo bar, sia che tu sia un semplice appassionato, qui troverai tutto il meglio del mercato. Una volta c'era il bar. Ora non è più così.

Almeno per il bar, che è divenuto un locale ibrido e può servire piatti caldi preparati sul momento oppure piatti pronti rinvenuti al momento, o ancora panini caldi o freddi.

Un tempo erano le Trattorie, oggi Bistrot, mentre le Osterie sono diventate Wine bar.

Ormai non c'è città o paese di media grandezza che non abbia un Bistrot o un Wine Bar.

2450

FORNO MEMOLIS 5 TEGLIE 1/1 GN ELETTRICO

Cottura manuale con tre modalità di cottura:
Convezione da 50°C a 260°C
Vapore da 50°C a 130°C e Combinato da 50°C a 260°C
Autoreverse per una perfetta uniformità di cottura.
Umidificatore manuale.
Sfiato camera manuale.
Illuminazione camera a led.
Cm 81,x72x74 H

330

PIASTRA GRILL BLU LINE

Piastra cromata. Cassetto raccolta grassi ed alto paraspruzzi. Temperature regolabili fino a 300°C.
Cm. 55x42x24 H

270

PIASTRA RIGATA DOPPIA PER PANINI E TOAST

Griglie in ghisa smaltate. Dotato di cassetto del grasso e alzatina. Termostato regolabile fino ad un massimo di 300°C, con spia. Area del grill 475 x 230 mm Termostati indipendenti . Volt 230. Kw. 3,6 - Cm. 57x37x21 H

298

FRIGGITRICE AD INDUZIONE KITCHEN LINE

Controllo preciso della temperatura, la tecnologia ad induzione mantiene l`olio esattamente alla temperatura impostata. In acciaio inox. Visualizzazione della temperatura impostata. Litri 8 - V230 Kw. 3,5

FORNO A CONVEZIONE

Inox, porta a doppi vetri. Illuminazione. Due ventole. Temperatura regolabile da 50 ° C a 300C. Timer regolabile da 0 a 120 minuti. 4 teglie da di 438x315 mm, Interasse di 70 mm.

480

COTTURA MODULARE MINI SNACK

Nuova linea di cottura modulare professionale con profondità di solo **450 mm.** Elementi sia elettrici che a gas adattabili a tutti quegli spazi e per tutti quegli ambienti dove è necessario, combinare l' affidabilità, la robustezza e la compattezza con il minimo ingombro.

Prezzi a richiesta

1120

LAVABICCHIERI STEEL-TECH 34-00

Cesto 39x39. Doppia parete parziale. Le guide cesto sono stampate e arrotondate. Tre robusti tasti funzione e da un display a LED su cui vengono mostrate le temperature di lavaggio e risciacquo. Due programmi di lavaggio. Cm. 43,6 x 53,5 x 67

1150

LAVABICCHIERI DSP2

Cesto 40x40. Durata ciclo: 2 minuti. kW 2,61. Dosatore additivo di risciacquo. Carico vasca automatico. Termostato di sicurezza. Dotazione: 2 cesti quadri. Capacità utile bicchieri fino a 24 cm.
Cm. 48,2 x 51 x 69

1950

LAVABICCHIERI COLGED TOP TECH 34-23D

Cesto 40x40. Doppia parete. Vasca stampata e filtro inostruibile. Le guide cesto sono stampate e arrotondate. Display LCD con 4 tasti soft touch. Scarico parziale con pompa, triplo filtro, boiler atmosferico con pompa risciacquo e dosatore detergente Cm. 47 x 56 x 70

1890

LAVABICCHIERI LAMBER S460-DY SRS

Cesto 40x40. Con display grafico interattivo con evidenziate tutte le funzioni di lavaggio. Programmazione completa di tutti i parametri di lavaggio. Sistema di risciacquo sicuro. Capacità utile bicchieri fino a 26 cm.
Cm. 48,2 x 51 x 69

2190

PWD

SRS

LAVABICCHIERI S460-DY-PWD

Con ricambio d'acqua. Display grafico interattivo con programmazione dei parametri di lavaggio.
SRS, sistema risciacquo sicuro.
- DOPPIA PARETE
- Durata ciclo:1-2-3 / 2-3-4 minuti
- Termometri DIGITALI temperature
- **Boiler 4,5 kW - Vasca 2,0 kW - Tot. 4,71 kW**
- Pompa scarico / Vasca stampata autopulente
- **Cassetti filtro vasca in polipropilene**
- Carico vasca automatico / - Thermocontrol
- Dosatore additivo di risciacquo e detersivo

600

GRUPPO MULTIPLO SPREMIAGRUMI E FRULLATORE

Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - motori indipendenti. Composto da spremiagrumi e frullatore con bicchiere da 1,5 Lt.

ROMPIGHIACCIO

Rompighiaccio con struttura in acciaio inox e base di marmo di Carrra. Taglio composto da 4 lame in acciaio. Motoriduttore potente e silenzioso. Capacità contenitore ghiaccio 1Kg.

490

AFFETTATRICE GRAVITY 300

Affettatrice professionale inclinata. Disco cm 30.

789

100

MILKSHAKER

1 bicchiere in acciaio inossidabile, 1 in policarbonato, 2 dischi di miscelazione in acciaio inossidabile e 4 in policarbonato. In acciaio inox. Capacità del bicchiere: 1 Lt.

ESTRATTORE SUCCHI

Ideale per succhi di frutta freschi, mousse, pasta e cocktail di frutta. Adatto sia per mirtilli, lamponi, fragole, frutta e verdura barbabietole, rape, zenzero ed erbe aromatiche,o germogli

175

news

1190

COCKTAIL STATION

Vasca coibentata riserva ghiaccio con separatore amovibile per ghiaccio - 4 bacinelle in policarbonato da 1/9 GN - 2 vani portabottiglie cap. 5+5 pz. - vano scorta bicchieri (cap. 140 pz) con falso fondo in PVC e scarico 3/4" - portabottiglie frontale (cap. 8 pz) - piano porta spezzaghiaccio / porta frullatore, con foro pressacavi diam. 58 mm - 2 vani sottostanti porta-cassettone, scorta bicchieri (75 cm + 50 cm) con battuta fine corsa - su ruote con freno. Cm 125x70x83

780

DISTRIBUTORE DI SUCCO 2X12L

Due contenitori da 12 litri con rubinetto di erogazione rapido. Regolatore di temperatura, la temperatura può essere impostata tra 2˚C e 8˚C. Cm 43x43x64

BAR, CAFFE, BISTROT

Portafritti con salsiera *5,50*

Portapatatine e fritti 3 coni
13,50

Carta oleata per fritti modello giornale, cm 25x35, pz 500
29,00

Mini cestino tondo, cm 9 x 9h
4,10

Piatto Triangolo cm10x10x2,5 H
Pz. 6 *8,00*

Set 3 Piattini ardesia rotondo, cm 14x14
4,50

Set 3 Piattini ardesia rotondo, cm 15
5,40

Shaker Boston in acciaio
22,00

Terrina quadra, cm 8x8x3,5– Pz. 6
8,00

Sifone per soda
59,00

Ciotola Concha, cm 9x5x2 - Pz.6 *6,00*

Mug Moscov 500 ml
9,50

Mini Secchiello, mm 87x93
4,10

Passino
5,50

Portacondimenti a 5 scomparti
20,00

RISTORAZIONE

La **RISTORAZIONE** è un settore commerciale che comprende tutte le attività, incluse quelle su scala industriale, di banqueting e catering legate rispettivamente a produzione e distribuzione di pasti pronti per la clientela, nonché infine alla distribuzione automatica. I ristoratori oggi puntano sulla qualità, e per questo c'è la necessità di attrezzature all'altezza…

La tecnologia al servizio dei ristoranti

La tecnologia rende e continuerà a rendere le interazioni quotidiane sempre più prive di barriere. I consumatori non sono gli unici a beneficiare della tecnologia, la gestione del ristorante è sempre più automatizzata. Un ristorante è sempre più come un impianto di produzione industriale ma non tutti gli operatori che sono da più tempo sul mercato hanno colto l'opportunità.

E' in atto una rivoluzione e con essa sono arrivate nuove richieste in termini di innovazione e convenienza, nuove tecnologie per la gestione delle aziende e la connessione con gli ospiti.

Le aziende del settore si dovranno adeguare o addirittura a rifondare la propria organizzazione consolidata.

Dagli anni 50

OLIS we innovate cooking

oem YOUR PIZZA HUB

ANGELO PO

lamber®

COLGED

BWT

forcar

STUDIO 54

CELME ELECTRIC

ICETECH ICE MAKERS

ORVED 2000

FABERLUK

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

hot Class PROFESSIONAL equipment SYSTEM

POLARIS

METALTECNICA

fimar

CODROIPO

At2

enofrigo

Ad oggi

Descrizione

Cottura

2150

FRY TOP GAS

Piastra di cottura ribassata rispetto al piano di 40 mm. 2/3 liscia e 1/3 rigata. Piastre di cottura realizzate con superficie satinata e superficie rivestita con acciaio AISI430. Cassetto di raccolta grassi di grandi dimensioni. Bruciatore a fiamma autostabilizzata. Regolazione temperatura (200-400°C) Kw. 12 - Cm. 80x73x87

1600

CUCINA 4 FUOCHI GAS

In acciaio INOX. Cruscotti sagomati. Bruciatori superiori a fiamma stabilizzata. Griglie in ghisa smaltata. Kw.18 Cm 80x73x87 h.

CUOCIPASTA 1 VASCA GAS

In acciaio INOX. Vasche in acciaio inox AISI 316 . Carico acqua per mezzo di elettrovalvola. Pressostato. Riscaldamento con bruciatore esternamente alla vasca. Kw. 10,5 Cm 40x73x87 h.

1890

1760

FRIGGITRICE 1 VASCA 15 LITRI GAS

Inox. Vasche inox con zona fredda e zona espansione schiume. Termostato di sicurezza (230°C). Riscaldamento con bruciatore esterno alla vasca. Temperatura con regolazione da 100 a 185°C. Kw. 14 Cm 40x73x87

GRIGLIA GAS

Griglia cottura in ghisa, 2 moduli per zona cottura, 1 per carne e uno per pesce. Alzatina su tre lati. Canalina di raccolta grassi. Cassetto raccolta grassi di cottura e contenimento acqua. Bruciatori inox, regolazione temperatura con rubinetto, accensione piezoelettrica. Kw. 15 Cm. 80x73x87 H

2200

Linea Basic

1450

4 FUOCHI GAS + FORNO

Cucina 4 fuochi con forno a gas. Kw. 23

1380

FRIGGITRICE GAS 1 VASCA

Friggitrice gas 1 vasca, litri 15. Kw. 14. Cm 40x70x90 h.

1490

CUOCIPASTA GAS 1 VASCA

Cuocipasta gas 1 vasca da litri 28. Kw. 10,5 Cm 40x70x90 h.

2850

CUCINA A GAS 6 FUOCHI

Cruscotti sagomati. Bruciatori superiori a fiamma stabilizzata, realizzati in ghisa nichelata. Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota. Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi . Bacinelle raccogli gocce in inox . Kw. 32,2 Cm. 120x90x87

Completa di Base neutra

3590

GRIGLIA CERAMICA GAS

Con formelle in pietra ceramica. Griglia in ghisa smaltata con trattamento speciale nanotecnologico. 2 bruciatori ad accensione elettronica a treno di scintille. Kw. 18 Cm 80x92x90 H.

3990

FRIGGITRICE 2 VASCHE 23 LITRI GAS

Vasche AISI 18/10 con zona fredda e zona espansione schiume. Rubinetti di scarico olio. Termostato di sicurezza (230°C) contro sovratemperature eccessive dell'olio. Riscaldamento tramite bruciatore inox esterno alla vasca. Temperatura olio con termostato meccanico da 100 a 185°C. Kw. 42 - Cm 80x90x87

CUOCIPASTA 1 VASCA GAS

Inox AISI 304, spessore piano 20/10 di mm. Vasca inox AISI 316L, zona frontale di evacuazione amidi con pianetto inox. Kw. 14. Cm 40x92x90

2550

3190

CUCINA ELETTRICA VETRO CERAMICA TOUCH

Piano vetroceramico infrangibile. 4 zone di cottura(27x27 cm) serigrafia quadrata. Potenza a zona di 4 kW. Temperatura regolabile tramite termostato da 70 a 450°C. Controllo del livello di potenza mediante schermo touch. Kw. 16 - Cm. 80x90x87

FRIGGITRICE A "V" 1 VASCA 23 LITRI GAS

AISI 304. Vasca a "V" ; 2 cestelli. Controllo con termostato 100-185°C. Bruciatori esterni. Accensione elettronica a treno di scintille, controllo fiamma a IONIZZAZIONE. Kw. 25 - Cm 40x92x90

2990

Linea Basic

1598

4 FUOCHI GAS CON VANO

Cucina 4 fuochi con vano a giorno. Kw. 19 Cm 80x90x90 h.

1890

FRIGGITRICE GAS 1 VASCA

Friggitrice gas 1 vasca, litri 15. Kw. 14. Cm 40x90x90 h.

2070

CUOCIPASTA GAS 1 VASCA

Cuocipasta gas 1 vasca da litri 42. Kw.14 Cm 40x90x90 h.

RISTORAZIONE

Innovazione tecnologica per cucinare facilmente. Tutti i nostri forni sono progettati per garantire robustezza, sicurezza, semplicità, affidabilità in cucina. Un mix di prestazioni ideali per un risultato sempre perfetto. Scegli la linea e il forno più adatto alle tue esigenze di lavoro e di spazio.

ELETTRICO
6 TEGLIE 1/1 GN

3370

FORNO MINI TOUCH

Minitouch è l'apparecchiatura perfetta per attività con spazi limitati e con la necessità di avere un forno multifunzionale, facile da usare! Compatto: largo solamente 519 mm; consumi energetici molto bassi; Intuitivo: controllo touch screen istintivo per tutta la gamma; Facile da utilizzare: centinaia di ricette precaricate pronte all'utilizzo, partenza veloce dei programmi di cottura. Cm. 51,9x80,8x77 H

ELETTRICO
5 TEGLIE 1/1 GN

2750

FORNO MEMOLIS PLUS

Interfaccia comandi a controllo elettronico Touch. Display alfanumerici ad alta visibilità. Tasto per la gestione dei programmi e dei 4 cicli di cottura con led di visualizzazione. Preriscaldamento automatico in programmazione.Sistema di lavaggio automatico (optional). Cm 81,2x72,5x77 H

GAS
7 TEGLIE
1/1 GN

5560

FORNO STAR

Display alfanumerici a LED ad alta visibilita HVS. Display a colori da 2,4 pollici (LCD - TFT) Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte. Barre a LED per evidenziare la funzione temperatura, tempo e temperatura al cuore attivata. Preriscaldamento manuale. Kw 12. Cm 88 x 83 x 82 h

GAS
10 TEGLIE
1/1 GN

4450

FORNO EASY AIR

Misto convezione vapore con umidificatore e deumidificazione, spillone e mantenimento temperatura. Ventola a 3 velocità con inversione automatica della rotazione. Perfetto per la gastronomia e pasticceria. Grazie alla funzione mantenimento/maturazione, inoltre, consente la cottura lenta di arrosti di grande pezzatura. Kw 19. Cm 87x9x108 h

ACT.O è "Best of the Best 2019" e Smart Label . ACT.O è il nuovo standard per i forni combinati: un' attrezzatura per la ristorazione professionale completa ed una **piattaforma multimediale votata all' ottimizzazione delle risorse e alla massima efficienza.** Tecnologie brevettate, attenzione per l'ambiente, eccellenza del prodotto, consulenza e formazione per gli chef. Questa la nostra storia e la nostra missione: rispondere alle più evolute richieste professionali, esplorando i nuovi territori della ristorazione, anticipandone i bisogni emergenti e ponendosi sempre al servizio della creatività degli chef e al loro successo.

ELETTRICO *7.850,00*

GAS *9.100,00*

FORNO ACT.O 6 TEGLIE GN 1 / 1

Con Lavaggio automatico e WiFi.
Touchscreen 10" personalizzabile e programmabile. Vapore diretto con sistema brevettato di controllo e modulazione. Cotture impeccabili, più cotture speciali come BT, Delta T, rigenerazione, banqueting, mantenimento, pastorizzazione in barattolo, sottovuoto ed essiccatura. Tecnologia avanzata per ottimizzare la produttività e il risparmio energetico. Sistema di lavaggio e decalcificazione automatico.
Cm. 92x89,5x84

news

FORNO ACT.O 10 TEGLIE GN 1 / 1

Touchscreen 10" personalizzabile e programmabile. Vapore diretto con sistema brevettato di controllo e modulazione. Cotture impeccabili, più cotture speciali come BT, Delta T, rigenerazione, banqueting, mantenimento, pastorizzazione in barattolo, sottovuoto ed essiccatura. Tecnologia avanzata per ottimizzare la produttività e il risparmio energetico. Sistema di lavaggio e decalcificazione automatico.
Cm. 92x89,5x107,1

ELETTRICO *10.500,00*

GAS *11.500,00*

Cotture automatiche	Si
Cotture contemporanee	Automatiche e Multi-timer
Capacità teglie 60x40 cm	5 - con accessorio
Capacità teglie gastronomia	6 x 1/1GN - 10 x 1/1GN
Porzioni per cottura	n° 85 - n° 140
Lavaggio automatico	con pompa di riciclo acqua e detergente ad alto rendimento
Display	Touchscreen capacitivo 10" con scroller
Maniglia porta	cerniere a destra e utilizzo maniglia anche a mani impegnate
Prodotti chimici da utilizzare	Detergente e decalcificante liquidi
Sonda di cottura	Multipoint (5 sensori), di serie
Alimentazione	Elettricità
Controllo Energia	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza

420

ACCESSORIO PER AFFUMICARE

Accessorio per affumicare all'interno della camera di cottura dei forni combinati Angelo Po, garantisce durata e omogeneità nei processi di affumicatura, anche a freddo. Tre livelli di affumicatura: standard, soft e strong. Spegnimento automatico

FORNO COMBINATO ACT.O 6 TEGLIE GN 1/1

Elettrico. Touchscreen da 10". Porzioni per cottura **n° 85** - Kw. 12
Cm. 92 x 89,5 x 83,6 H

- Noleggio Lavabicchieri con Riscatto 173 X 60 mesi
- Noleggio Lavabicchieri senza riscatto 153 X 60 mesi
- Noleggio Lavabicchieri + Osmosi con riscatto 203 X 60 mesi

OSMOSI INVERSA 14 ROC

Pre-filtrazione con filtro a fibra di carbonio per rimuovere sedimenti e cloro. Sistema completo compatto: design slim fit facile da usare. App guidata per il monitoraggio dei parametri chiave. Completa di cartuccia BESTTASTE per l'eliminazione del cloro.

FORNO COMBINATO ACT.O 10 TEGLIE GN 1/1

Elettrico. Touchscreen da 10". Porzioni per cottura **n° 140 .** Kw. 17
Cm. 92 x 89,5 x 107,1 H

- Noleggio Lavabicchieri con Riscatto 232 X 60 mesi
- Noleggio Lavabicchieri senza riscatto 207 X 60 mesi
- Noleggio Lavabicchieri + Osmosi con riscatto 239 X 60 mesi

FILTRO BESTMAX SOFT

Il nuovo metodo per l'ottimizzazione dell'acqua in gastronomia. Per una protezione efficace contro la formazione di calcare su forni con cottura a vapore. Capacità filtrante 12.000 litri

CUCINA A GAS 6 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO

Bruciatori superiori a fiamma stabilizzata, realizzati in ghisa nichelata. Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota. Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi con le razze lunghe per l'appoggio di pentole di piccole dimensioni. Forno elettrico GN 2/1 con resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente. Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C. Kw. Gas 32,2 - Kw. El 6 - Cm. 120x90x87 h.

- Noleggio con Riscatto 118 X 48 mesi
- Noleggio senza riscatto 106 X 48 mesi

GRIGLIA A PIETRA LAVICA GAS

INOX. Piani con spessore 2 mm. Bruciatore in acciaio Aisi 304 controllato da valvola di sicurezza e termocoppia. Accensione piezo. Temperatura regolabile fino a 350°C. Dispositivo di regolazione in altezza delle griglie su due livelli. Alzatine perimetrali paraspruzzi (h max=12mm). Canalina con foro di scarico e cassetto e raccolta grassi e residui estraibile. Cassetto interno per la raccolta dei residui carboniosi. Kw. Gas 25 - Cm. 80x90x87 h.

- Noleggio con Riscatto 100 X 36 mesi
- Noleggio senza riscatto 90 X 36 mesi

Fit pan Fai entrare Il tuo jolly in cucina

MULTIFUNZIONE FITPAN

Fit pan lavora per te. Grazie all'utilizzo della sonda al cuore e alle diverse possibilità di cottura, non sprechi tempo e spazio. Una bacinella per lo scarico degli alimenti garantisce una postazione sempre pulita e un trasporto dei prodotti facilitato. Fit pan è dotata di un pannello di controllo Touch Screen di facile utilizzo, in cui è possibile memorizzare le tue ricette. Nasce dalla volontà di inserire all'interno di una attrezzatura/locale la multifunzionalità e la dinamicità di **7 funzioni : Frytop, Brasiera, Cuocipasta, Cottura Lenta, Cottura a Vapore, Bagnomaria, Bollitore.** Una sola macchina, un menù completo !+ spazio, + controllo, + organizzazione, + qualità, + pulizia. Elettrica. Cotture notturne in autonomia. Kw. 12 Cm. 40x90x87 H

- **Noleggio con Riscatto 172 X 48 mesi**
- **Noleggio senza riscatto 152 X 48 mesi**

news

FRIGGITRICE EVO ELETTRONICA AUTOMATICA, GAS

AISI 304. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Filtro estraibile, cestelli, coperchio e collettore per il rubinetto di scarico in dotazione. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Con Filtraggio oilo. Sollevamento cestelli automatizzato. Programmando le ricette dal pannello touch screen, il cestello si solleva automaticamente al termine del tempo impostato. Pannello di controllo con display touch screen da 7" ad alta risoluzione, semplice e intuitivo. **Versione gas:** Bruciatore in acciaio inox esterno alla vasca. Temperatura dell'olio viene regolata da termostato. Kw. 25 Cm. 40x90x87 H

- **Noleggio con Riscatto 164 X 60 mesi**
- **Noleggio senza riscatto 147 X 60 mesi**

MULTIFUNZIONE ALL-IN COOKING CENTER

Completa di tutti gli accessori. Oltre ad un minor investimento necessario per attrezzare la cucina in virtù del fatto che la brasiera multifunzione "condensa" più macchine in una, scegliere ALL-IN COOKING CENTER significa anche riuscire ad organizzare meglio gli spazi. Il risparmio di energia è quantificabile attorno al - 40% rispetto ad una macchina tradizionale. Inoltre la velocità di cottura rende molto inferiore la perdita di peso/volume, consentendo di ottenere più porzioni dalla medesima materia prima.
Cottura Notturna, Cottura Sottovuoto, Friggitrice, Cuocipasta, Fry Top, Brasiera, Cottura bassa temperatura, Cottura Vapore. Grazie alla doccetta integrata, le operazioni di pulizia sono estremamente facili, sia per una pulizia veloce tra una lavorazione e l'altra, sia per una pulizia più profonda a fine giornata. Kw. El. 12 - Dimensioni : cm 65x92x90 h

- **Noleggio con Riscatto 223 X 60 mesi**
- **Noleggio senza riscatto 199 X 60 mesi**

OEM PORZIONATRICE + ARROTONDATRICE BM2AS

Due funzioni in un solo modello: porziona e arrotonda automaticamente la pagnotta della pasta per pizza. Puoi introdurre fino a 30-32 kg di impasto e di impostare il peso delle porzione (da 50 a 300 g), ottenendo porzioni ben dosate e arrotondate. Grazie alla sua elevata produttività, puoi programmare il tuo lavoro: non sei costretto a fare impasti giornalieri e puoi stoccare le palline in frigorifero per i processi di maturazione e lievitazione.
La nostra arrotondatrice è un grande aiuto per il tuo lavoro perché puoi inserire una porzione ogni 3 secondi!

Kw. El 0,84 Cm. 76,5 x 76,5 x 145,5 h.

- **Noleggio con Riscatto 170 X 60 mesi**
- **Noleggio senza riscatto 158 X 60 mesi**

RISTORAZIONE

PICCOLE DIMENSIONI, GRANDI ATTREZZATURE

FORNO MICROONDE DIGITALE PROGRAMMABILE SAMSUNG

Touch, 4 livelli. Tutto inox. Litri 26, W1600

480

Cm 51,7x41,2x29,4 H

525

FRIGGITRICE DIGITALE MASTERCOOK DA TAVOLO

Con rubinetti di scarico, 2 vasche da 8 litri, V. 230 - kw 7
Cm. 60,5x51,5x34,5

900

FORNELLO INDUZIONE HENDI DOPPIO

Modello 7000D, 2 zone, con capacità di max 5 Kw davanti e 2 dietro, oppure 3,5 + 3,5.
Cm 41x70x15

SET PIETRA OLLARE

Pietra ollare rettangolare con stand in acciaio pieghevole e vassoio legno - set 5 pezzi

32

SOTTOVUOTO EVOX 30 A CAMPANA

Innovano totalmente il concetto di vuoto, sintetizzando il meglio della tecnologia, dell'innovazione e della semplicità d 'utilizzo. Barra saldante 31 cm, pompa 12 mc/h Cm 49,5x62x28,7

1590

410

SOUS-VIDE SISTEMA COTTURA SOTTOVUOTO

Per cuocere prodotti in sottovuoto a bassa temperatura precisa e controllata. Cm 60x33x30

FORNELLO INDUZIONE XL

Per padelle fino a 28 cm.

Modello 3500D, Kw 3,5

Cm 34x44x12 H

200

1230

VETRINA GELATO

Dotata di 4 contenitori rimovibili da 6,5 litri che la rendono una soluzione compatta e salvaspazio per l'esposizione in tutte le cucine dei ristoranti e banchi servizio. Cm. 81x67x35 Kg. 34

350

MACHINA GELATO

Ideale per Frozen yogurt, Dessert, Sorbetti, Gelato. In dotazione: 1 cucchiaio porzionatore - 1 misurino. Tempo di produzione 30/60 minuti.
Lt. 1,4 - kg. 11
Com 21x21x32

Gastronomie, Rosticcerie, Pasta Fresca, Macellerie, si stanno evolvendo ed evitano la crisi. Rappresentano quei negozi tipici italiani dove possiamo trovare i piatti tipici locali ed i prodotti tipici locali. Sono quei negozi che quando da piccoli entravamo rimanevamo a bocca aperta non sapendo cosa scegliere. La cosa non è poi cambiata con il passare degli anni. Ora si entra magari per prendersi un trancio di pizza da portarsi a casa e si esce con due sacchetti della spesa. Rimaniamo attratti ed ingolositi da tutte quelle specialità pronte. Se si entra con la fame si è sicuri di uscire con due sacchetti della spesa colmi.

1790

SFOGLIATRICE ROGA

Sfogliatrice in acciaio inox con rulli in acciaio o legno. V230

GIRARROSTI DA APPOGGIO

12 Polli. Struttura INOX. Vetro temperato. 3 Motori 230 V. Luce interna. Vassoio estraibile raccolta grassi. 3 Asta in tubolare. 400 V 3 N. Regolatori di energia per ogni resistenza. 5,5 kW.
Cm 92x37x65 h

1500

VETRINA GASTRONOMIA / MACELLERIA

Banco alimentare refrigerato a servizio assistito, ideale Gastronomia. Struttura portante in alluminio, piano di lavoro in granito, piani espositivi in acciaio inox 304, vetri curvi apribili verso l'alto. Refrigerazione ventilata. °c 0/+2; norma ce; profondita' piano espositivo: 85,5 cm
Cm 200 x 110 x 131

4150

700

TRITACARNE GRATTUGIA

Tramoggia e gruppo di macinazione inox 304 removibile. Riduttore a bagno d'olio; in dotazione sistema enterprise con piastra inox (ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. Grattugia con bocca in alluminio lucidato 140x75 mm, rullo inox. V230

2300

LAVAOGGETTI ISYTECH 32-10 D.2

Doppia parete integrale con porta termicamente isolata.
Cesto: 50 x 60 cm - Luce utile: 41 cm
Cm. 80 x 70 x 125 cm

BATTICARNE PUGNO

Inox, Kg.1,5 33,50

BACINELLE CARNE MELAMINA

Cm. 35x25x4H 17,80

Cm. 42x28x6H 22,60

HAMBURGATRICE F10

Struttura in alluminio anodizzato - parti a contatto con la carne in acciaio inox. Per hamburger ø 100

218

SEGA MACELLAIO

Acciaio, con leva a cambio rapido. 21

RISTORAZIONE

La pizza così come la conosciamo noi arrivò nel 1889 quando il cuoco napoletano Raffaele Esposito creò la pizza Margherita (tricolore) in onore della Regina Margherita di Savoia: pomodoro, mozzarella e basilico per onorare la Regina e l'**Italia**!

1600

BANCO PIZZA 2 PORTE

Alzatina con vetrinetta refrigerata. Completa di bacinelle inox
Cm 151x80x144 H

IMPASTATRICE SPIRALE

25 kg, V400/3N.

1380

FORNO FABERLUK PIZZA HOT 24

Piano in refrattario, illuminazione. 4 pizze cm 36 per camera.
Cm. 101x91x75 H

1500

9100

FORNO S/B ELETTRICO ROTANTE HELIOS 104

7 pizze da 30. Design accattivante e camera speciale per una distribuzione ottimale del calore e la massima resa calorica. Il piano cottura girevole è in materiale refrattario per assicurare un'ottima tenuta del calore. V 400.
Cm 148x171x81

IMPASTATRICE OEM A SPIRALE

37 Lt. 2 velocità, V400/3N con timer

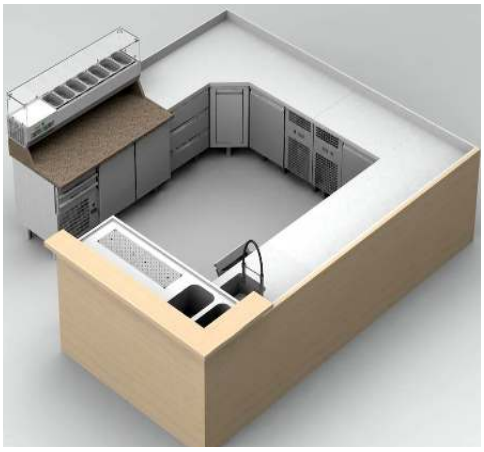
1700

BANCO PIZZA COMPLETO

3200

2 porte + cassettiera, alzatina con vetrinetta refrigerata. Senza bacinelle. Cm 190x80x145

PROGETTAZIONE DI STAZIONI DI LAVORO E CONCEPT A VISTA



870

STENDI PIZZA 432

Pizza Roller 432, per pizza cm 32 max. Con comando a pedale. Pasta lavorabile da 80 a 210 gr

1070

TAGIAMOZZA-RELLA

Mozzycut C, tagliamozzarella innovativo, pratico e veloce. Senza dischi

PORZIONATRICE ARROTONDATRICE CELME COMBI 300

30 kg di pasta per volta.
Si possono ottenere porzioni da 20 a 300 grammi, Regolazione peso con fotocellula elettrica

5950

PALA ORCHIDEA CM 33

cm. 33 lega alluminio, manico lega h. 170 cm.

85

LILLY PALA PIZZA AL METRO CM 60 X 40

Pala per infornare pizza al metro rinforzata cm. 60x40, lega alluminio
H 170

120

PALA PIZZA ITALIA 3D CM 33

Pala "Italia-3D" cm. 33 forata, leggera, lega alluminio - h. 170 cm.

93

SPAZZOLONE OTTONE

Cm 17x5,5 altezza 170
Lilly

56

42

ALARE POGGIA LEGNA IN GHISA CM 40

PIATTO PIZZA CM 33 E 35

Piatto bianco in porcellana, Lubjana

Cm 33	***3,30***
Cm 35	***4,90***

PIATTO PIZZA CM 38 MPS

Piatto bianco in porcellana, MPS

17,90

CASSETTA PIZZA CM 40X60X7 E COPERCHIO

Cassetta service piena sovrapponibile, cm 60x40x7 H + Coperchio

Cassetta	***7,50***
Coperchio	***5,70***

La refrigerazione è un metodo di conservazione dei cibi che consiste nel mantenere i prodotti ad una temperatura bassa, mantenendo l'acqua presente all'interno degli alimenti allo stato liquido.

La surgelazione si differenzia dalla semplice **congelazione** perché, anche se le temperature in gioco possono essere circa le stesse, nella congelazione la durata del periodo di tempo durante il quale il cibo è esposto alle basse temperature è variabile e generalmente molto più lunga che nella surgelazione. Per questo motivo la surgelazione è detta anche *congelazione ultrarapida*.

HANDY EXTRA SLIM - 18/-22 320 LITRI

Per chi ha poco spazio

Inox. Isolamento pareti da 75 mm. Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica. Sbrinamento automatico tramite gas caldo. Porte con cerniere autochiudenti. Serratura di serie. Monoblocco a tampone. Controllo digitale con indicazioni allarmi e errori. Touch EV3. Cm. 60x60x195 H

1640

ARMADIO MASTER M70 -2/+8

Innovativo circuito refrigerante con cortina frontale. Tecnologia I.O.T. 4.0 Display 4,3 pollici Full-Touch. Controllo umidità 60-90%. Risparmio energetico. Ricettario dedicato e personalizzabile. Fianchi stampati. Spessore isolamento 85mm. Software con sistema autoapprendimento per riduzione dei consumi nelle fasi non operative. Cm. 70x85x208

CLASSE A

2200

2600

ARMADIO OASIS GREEN -18 /-22 1400 LITRI

In acciaio inox AISI 304. 3 griglie GN2/1. Illuminazione. Isolamento 75 mm. Sbrinamento gas caldo. Evaporazione acqua condensa automatico. Ventilato Gas refrigerante R290. Cm. 146x83,5x209

ARMADIO OASIS 1400 -2/+8

INOX AISI 304; Isolamento 60mm Angoli interni arrotondati; Motore incorporato. Refrigerazione: Ventilata. Sbrinamento automatico con resistenza; Controllo elettronico della temperatura; 3xGriglie per porta 530x515mm su guide "U" . Alimentazione 230V / 50Hz; Gas R290 Cm. 144x70x 207

2200

ARMADIO FISH - 5/+ 8

Inox. Isolamento 75mm. Angoli interni arrotondati; Motore incorporato -5°/+8° Sbrinamento automatico. Controllo elettronico della temperatura. Allestimento interno per porta: 6 coppie guide a "L" per griglie 600x400mm. Cm. 73x83,5x207

1550

ARMADIO ADVANCE 70 -2/+8

Inox. **Porta a vetro.** Isolamento pareti da 83 mm con poliuretano privo di CFC. Controllo touch screen Sbrinamento automatico con resistenza e dissipazione dell'acqua di condensa tramite gas caldo. Luce per illuminazione cella e serratura di serie. Cm. 70x85x208

1880

1180

TAVOLO 2 PORTE VETRO -2/+8

INOX AISI 304. Isolamento 60 mm. 2 porte con alzatina. Motore incorporato, Ventilato; Sbrinamento automatico; 1 Griglia per porta: GN 1/1. Gas 290
Alimentazione 230V / 50Hz;
Cm. 136x70x86 H

1380

TAVOLO 3 PORTE -2 /+ 8

INOX AISI 304. Isolamento 60 mm. 3 porte
Motore incorporato, Ventilato;
Sbrinamento automatico; 1 Griglia per porta: GN 1/1. Gas 290
Alimentazione 230V / 50Hz;
Cm. 179,5x70x86 H

1990

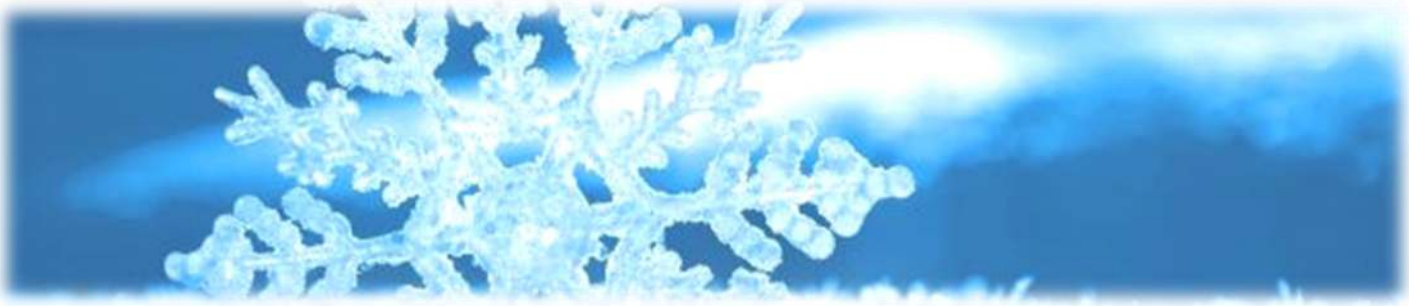
TAVOLI DAIQUIRI GREEN -18/-20

In acciaio INOX AISI 304. Isolamento 60mm. Angoli interni arrotondati. 2 porte. Piano con alzatina. Ventilata con GAS R290.
Controllo elettronico della temperatura.
1Griglia GN 1/1 per porta. Cm. 128x70x85 H

2600

TAVOLI DAIQUIRI GREEN -18/-20

In acciaio INOX AISI 304. Isolamento 60mm. Angoli interni arrotondati. 3 porte. Piano senza alzatina. Ventilata con GAS R290. Controllo elettronico della temperatura.
1Griglia GN 1/1 per porta. Cm. 174x70x85 H



22 Kg/24h **€ 680**
Cm. 35x47,5x59

33 Kg/24h **€ 940**
Cm. 43,5x60,5x69,5

FABBRICATORE CUBETTI PIENI

Acciaio inossidabile AISI 304. Ghiaccio puro, trasparente, cristallino, senza fori o rilievi. Perfetto per drink e cocktail. Gira intorno alla tazza e raffredda senza annacquare.
Raffreddamento aria o acqua.

CELLE FRIGO

Realizziamo celle frigo positive e negative su misura. Con unità condensatrice a bordo o esterna.

Prezzi a richiesta

RISTORAZIONE

L'abbattitore di temperatura è un elemento indispensabile per conservare a lungo o preparare in anticipo il cibo. **Ristorazione, pasticceria, gelateria, panificazione, catering**: sono molteplici i campi in cui l'abbattitore offre una soluzione professionale ideale. Dotati di tecnologie di ultima generazione, **i surgelatori rapidi di temperatura** evitano la proliferazione batterica responsabile del rapido deterioramento del cibo, portandolo rapidamente alla temperatura desiderata e salvaguardandone l'integrità e il gusto.

2280

ABBATTITORE ALEXANDER 5T

CICLO DI ABBATTIMENTO: consente di portare la temperatura dei prodotti al cuore da +70°C a 3°C entro i tempi previsti di 90 minuti

CICLO DI SURGELAZIONE: consente di portare la temperatura dei prodotti al cuore da +70°C a -18°C entro i tempi previsti di 240 minuti.

Cm. 75x70x85 h

ABBATTITORE ALEXANDER 10 TEGLIE GN 1/1

ABBATTIMENTO: da +70° C a 3°C entro i tempi previsti di 90 minuti Kg. 30

SURGELAZIONE: da +70°C a -18°C entro i tempi previsti di 240 minuti. Kg. 18 .

Cm. 77x80x152 H

3990

3999

ABBATTITORE KEEP KOS1 5 TEGLIE GN 1/1

Connettività bidirezionale. **Abbattimento negativo, abbattimento positivo, scongelamento**. Raggiunge i 65° C in camera, permettendoti uno scongelamento controllato con un impatto energetico ridotto.

Compressore Scroll.

Sbrinamento a Gas caldo. Funzione di scongelamento a ridotto impatto energetico con inversione di ciclo.

Cm. 79x70x85

ANISAKIS KILLER

5400

MULTIFUNZIONE GENIUS 6 TEGLIE GN 1/1

Abbattitore di temperatura multifunzione: **raffreddamento, surgelazione, scongelamento, lievitazione, cottura a bassa temperatura, pastorizzazione, disidratazione**, **Anisakis Killer.**

Completamente personalizzabili con possibilità di registrare il ciclo di lavoro e la lista dei preferiti. Cm. 79x70x85

ABBATTITORE KEEP K051 - 5 TEGLIE GN 1/1

Display full touch da 7'' . **Funzioni: Abbattimento positivo, Abbattimento negativo, Scongelamento.** Funzione di scongelamento a ridotto impatto energetico con inversione di ciclo. Connettività IOT 4.0 - Range di temperatura: +65°C; -40°C; Sbrinamento a gas caldo. Sonda riscaldata multipunto. Ventilazione elettronica. Gas R452. Migliorata manutenzionabilità con vani tecnici minimali ed organizzati. 2 Chiavette USB. Collegamento Ethernet incluso. Opzionale: WiFi. Cm. 79x70x85

- Noleggio con Riscatto 153 X 36 mesi
- Noleggio senza riscatto 139 X 36 mesi

MULTIFUNZIONE GENIUS 6 TEGLIE GN 1/1

Schermo a colori da 7 pollici (LCD - TFT - IPS) ad alta definizione, capacitivo, con scelta funzioni. "Touch Screen". **Abbattimento positivo** +90°C / +3°C . **Surgelazione** +90°C / -18°C . **Scongelamento** ; **Ferma lievitazione**: la flessibilità nel produrre "just in time" è il modo migliore per ottimizzare le risorse, gestire il tempo e rispondere alla variabilità delle richieste. **Cottura a bassa temperatura**. **Pastorizzazione, Disidratazione**, **Anisakis Killer.** Cm. 79x72x85

ANISAKIS KILLER

- Noleggio con Riscatto 154 X 48 mesi
- Noleggio senza riscatto 135 X 48 mesi

TAVOLI REFRIGERATI PIZZERIA TEQUILA

AISI 304. 3 Porte refrigerate con maniglia in acciaio e guarnizione magnetica + 7 Cassetti neutri . Piano di lavoro in granito rosa sardo. Portabacinelle indipendente e vetro di protezione per contenimento di 12 bacinelle GN 1/4 con coperchio. Refrigerazione tavolo: Ventilata, 0°/+8°C . Anticorrosione. Refrigerazione portabacinelle: Statica, +4°/+8°C . 1 Griglia per porta 600x400 su Guide ad "L". Gas R134a - Dimensioni cm 244x80x145

- Noleggio con Riscatto 143 X 36 mesi
- Noleggio senza riscatto 131 X 36 mesi

ARMADIO MASTER 2 CELLE M70 / 70 -2/+8

2 celle separate. Innovativo circuito refrigerante con cortina frontale. Tecnologia I.O.T. 4.0 Display 4,3 pollici Full-Touch. Controllo umidità 60-90%. Risparmio energetico. Ricettario dedicato e personalizzabile. Fianchi stampati. Spessore isolamento 85mm. Software con sistema autoapprendimento per riduzione dei consumi nelle fasi non operative. Cm. 140x85x 208 h.

- Noleggio con Riscatto 158 X 36 mesi
- Noleggio senza riscatto 146 X 36 mesi

B

TAVOLO PASTICCERIA 3 PORTE GREEN 0 / +8 C

Gas R290. INOX AISI 304. Isolamento 60mm. Angoli interni arrotondati. Piano di lavoro con alzatina posteriore. Motore incorporato. Refrigerazione Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione. Sbrinamento automatico: a pausa semplice nelle versioni 0/+8°C;
Cm. 192x80x85

- Noleggio con Riscatto 92 X 30 mesi
- Noleggio senza riscatto 81 X 30 mesi

RISTORAZIONE

Le **lavastoviglie professionali LAMBER e COLGED** sono **interamente realizzate in Italia** e **dedicate a bar, ristoranti e comunità**. Caratterizzati da un sistema di lavaggio ad alto contenuto tecnologico, questi prodotti consentono di ottenere **riduzione dei consumi**, **qualità dei risultati** combinati a un design distintivo. Particolarmente silenziose e curate nei dettagli. Dal circuito idraulico ai bracci rotanti, vasca stampata con gli angoli arrotondati, garantiscono lavaggio e risciacquo ottimali **e massima igiene.**

1640

LAVASTOVIGLIE COLGED STEEL

Cesto 50x50. **5 programmi.** Doppia parete. È costituita da quattro robusti tasti funzione e da un display a LED su cui vengono mostrate le temperature di lavaggio e risciacquo. Cm. 58 x 61 x 82 H

1690

LAVASTOVIGLIE LAMBER DSP4

Cesto 50x50.
Durata ciclo: 2 minuti
Cassetti filtro vasca integrali in polipropilene. Carico vasca automatico. Termostato di sicurezza. Altezza max Piatti :cm 31.Cm.60x63,5x82 h.

2650

LAVASTOVIGLIE ELETTRONICA CON DISPLAY GRAFICO INTERATTIVO.

Cesto 50x50. Boiler a risciacquo costante. SRS (sistema risciacquo sicuro) con Break-tank integrato. Pompa di Scarico. Doppia parete con isolamento termico ed acustico. Pannello comandi elettronico soft-touch. Programmabile. Cm. 60x65x82 h.

LAVASTOVIGLIE CAPOT STEEL TECH

Cesto 50x50. **5 programmi.** È costituita da quattro robusti tasti funzione e da un display a LED. La vasca è interamente stampata e priva di saldature e spigoli vivi.
Altezza max Piatti : cm 41,5.
Cm. 64x75x153 H.

2700

LAVASTOVIGLIE CAPOT LAMBER

Cesto 50x50. Durata ciclo: 2 minuti. Partenza ciclo automatica alla chiusura della capot. Dosatore additivo di risciacquo. Carico vasca automatico. Micro sicurezza apertura capot. Maniglione inox sollevamento capotta. Termostato di sicurezza.
Altezza max Piatti : cm 41,5.
Cm. 60x75,5x144 H.

2490

LAVABICCHIERI LAMBER S460-DY SRS

Cesto 40x40. Con display grafico interattivo con evidenziate tutte le funzioni di lavaggio. Programmazione completa di tutti i parametri di lavaggio. Sistema di risciacquo sicuro. Capacità utile bicchieri fino a 26 cm. - Cm. 48,2 x 51 x 69

- Noleggio Lavabicchieri con Riscatto 79 X 30 mesi
- Noleggio Lavabicchieri senza riscatto 69 X 30 mesi
- Noleggio Lavabicchieri + Osmosi con riscatto 117 X 36 mesi

\+ OSMOSI INVERSA 14 ROC

LAVASTOVIGLIE COLGED TOPTECH 36-22D

Cesto 50x50. 8 programmi. Doppia parete. Quattro tasti soft touch ed un display LCD policromatico retroilluminato di grande formato. Programmabile. Boiler atmosferico con pompa risciacquo, dosatore detergente e brillantante. Cm. 60 x 60 x 82 H

- Noleggio Lavastoviglie con Riscatto 86 X 36 mesi
- Noleggio Lavastoviglie senza riscatto 74 X 36 mesi
- Noleggio Lavastoviglie + Osmosi con riscatto 132 X 36 mesi

\+ OSMOSI INVERSA 14 ROC

LAVASTOVIGLIE CAPOT CON DISPLAY GRAFICO INTERATTIVO

Cesto 50x50. Boiler a risciacquo costante (RCB). SRS (sistema risciacquo sicuro) con Break-tank integrato. **Programmazione dei parametri di lavaggio.** Dosatore additivo di risciacquo. Durata ciclo: 1-2-3 / 2-3-4 minuti. Vasca stampata autopulente a doppia parete con fondo inclinato. Elettropompa inox. Pompa di scarico. Altezza max Piatti : cm 41,5. Kw. 9 - Cm. 60x76,5x146 H.

- Noleggio Lavastoviglie con Riscatto 160 X 36 mesi
- Noleggio Lavastoviglie senza riscatto 143 X 36 mesi
- Noleggio + Depuratore con riscatto 180 X 36 mesi

\+ DEPURATORE BESTSOFT 11

LAVASTOVIGLIE CAPOT TOPTECH

Cesto 50x50. 8 programmi. Elettronica, Programmabile. Doppia parete. Quattro tasti soft touch ed un display LCD policromatico retroilluminato di grande formato posizionamento al di sopra della cappa. Boiler atmosferico con pompa risciacquo, dosatore detergente e brillantante. Kw. 10,2 - Cm. 64 x 76 x 157

- Noleggio Lavastoviglie con Riscatto 127 X 36 mesi
- Noleggio Lavastoviglie senza riscatto 113 X 36 mesi
- Noleggio + Depuratore con riscatto 154 X 36 mesi

\+ DEPURATORE BESTSOFT 11

135

PISTOLA AFFUMICATRICE PER USO PROFESSIONALE

Inclusi due vasi campione
Hickory e Apple Wood Sawdust.

i.Am enofrigo

i.Am è la cantinetta professionale per vini ad alte prestazioni, in Classe A e completamente made in Italy. Massima capienza, personalizzabilità e perfetta esposizione delle bottiglie.

i.Am garantisce la massima capienza della categoria. Dalle 130 alle 260 bottiglie

da 2400

TAVOLO LAVORO INOX RIPIANO E ALZATINA

Cm 100x70x85 279
Cm 140x70x85 340
Cm 180x70x85 395

ARMADIO PORTE SCORREVOLI INOX

Cm 100x70x85 480
Cm 140x70x85 590
Cm 180x70x85 680

LAVELLO INOX

120x70x85 -1 vasca 470
160x70x85 -2 vasche 609

IMPIANTI DI ASPIRAZIONE

Impianti di Aspirazione per cucine, forni e lavastoviglie.
Tradizionali, a Compensazione, Carboni attivi.
Impianti di Immissione aria trattata e riscaldata.
Realizzati tutti su misura.

Prezzi a richiesta

Una gamma di pentole ed accessori idonei all'uso su qualsiasi forno e fonte di cottura, o preparazione. La perfetta armonia tra disegno, maneggevolezza e qualità.

PADELLA 1 MANICO ALLUMINIO 3 MM

Cm. 24 x 4,5 H	14,80
Cm. 28 x 5 H	17,90
Cm. 32 x 6 H	20,90
Cm. 40 x 7,5 H	33,90

CASSERUOLA ALTA ALLUMINIO 3 MM

Cm. 20 x 11 H	19,90
Cm. 24 x 14 H	24,50
Cm. 28 x 16 H	34,00
Cm. 32 x 18 H	41,00

TEGAME ALLUMINIO 3 MM

Cm. 20 x 4,5 H	14,50
Cm. 28 x 5 H	21,40
Cm. 32 x 6 H	30,00
Cm. 40 x 7,5 H	37,90

PADELLA ALLUMINIO 3 MM TEFLON

Cm. 20 x 4,5 H	20,00
Cm. 24 x 4,5 H	26,00
Cm. 28 x 5 H	34,00
Cm. 32 x 6 H	40,00

TEGAME ALLUMINIO 3 MM TEFLON

Cm. 32 x 6 H	43,50
Cm. 36 x 7 H	55,00
Cm. 40 x 7,5 H	65,00

PENTOLA ALLUMINIO 3 MM

Cm. 24 x 22 H	36,00
Cm. 28 x 26 H	50,00
Cm. 32 x 30 H	59,00
Cm. 36 x 33 H	75,00

PADELLA AL BLACK INDUZIONE

Cm. 24 x 4,5 H	40,00
Cm. 28 x 5 H	44,00
Cm. 32 x 6 H	51,00

COLTELLO TRINCIANTE CUOCO

Lama 20 x	16,00
Lama 24 x	22,00
Lama 26 x	25,00

PIROFILA OVALE

Cm. 32X20X5H	10,00
Cm. 36X23,8X5,3H	12,15
Cm. 42X26X5,5H	15,50

PIATTO GHISA + LEGNO

Tondo cm 31	45,00
Rettangolare cm 30x22	31,00

PIROFILA RETTANGOLARE

Cm. 32X22X5,5H	10,00
Cm. 36X26X6H	12,90

APRISCATOLE TITAN

24,00

TAGLIERI GN 1/1 *18*

RASTRELLIERA *19*

HOTELLERIE

La qualità di un soggiorno passa per forza anche dalle forniture alberghiere della struttura ospitante, dall'organizzazione del buffet e della tavola. Soprattutto in Italia, patria per eccellenza della buona cucina, ma dove anche l'occhio vuole la sua parte. Ecco quindi come è mutato nel corso degli anni il modo di vedere e soprattutto di scegliere le forniture alberghiere, sempre più al passo con le mode del momento.

Vi sono varie tipologie di **BUFFET**, determinate dalla **funzione** che esso svolge; in base alla funzione ogni buffet avrà una specifica **posizione** all'interno della struttura : Buffet di esposizione; Buffet di esposizione con servizio; Buffet di servizio; Buffet per self-service.

Foralberg FORNITURE ALBERGHIERE

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

karel

PINTINOX MADE IN ITALY

PADERNO

PENTOLE AGNELLI PROFESSIONAL COOKWARE

FASA Pentole Professionali

MEDRI

EROGATORE PER SUCCHI

Con cilindro refrigerante per ghiaccio e vassoio raccogligocce. Contenitore per succhi in policarbonato trasparente. Con rubinetto salva goccia. Lt. 2x8. Cm 58x35x56 h.

144

MORSA PER PROSCIUTTO

98

DISPENSER PER CEREALI DOPPIO

Capacità in litri 2 x 4,5

200

SPREMAGRUM ELETTRICO

Realizzato in materiale resistente alla ruggine. Con vasca in acciaio inox. Compresi 3 coni intercambiabili in ABS per piccoli e grandi agrumi. Azionamento manuale mediante interruttore on / off.

155

SCALDAVIVANDE A LAMPADE INFRAROSSE

Progettato per mantenere caldo il cibo durante il servizio. L'altezza è facilmente regolabile. Lampade infrangibili incluse.

104

ESPOSITORE 3 PIANI

4 ciotole cm 23. Dimensioni cm 39x31x66 H.

270

FRULLATORE AD ALTA POTENZA

Questo frullatore ad alta potenza e`in grado di preparare qualsiasi cosa: frutta, verdura, cocktail, frullati, dessert e anche ghiaccio tritato. Dotata di una protezione di surriscaldamento e sovraccarico.

215

93

VASSOIO REFRIGERANTE ROLLTOP GASTRONORM 1/1

Con pacchetto refrigerante fino a 0° C.Vassoio da servizio GN 1/1 in acciaio inox incluso.Con coperchio roll top in polycarbonato trasparente. Cm. 56x36x18

99

CHAFING DISH GN 1/1 FINITURA SATINATA

Ideale per buffet e catering. Realizzato in resistente acciaio inossidabile. Il coperchio è dotato di un freno ad attrito. Cm 57x43x29

FONTANA CIOCCOLATA A 3 LIVELLI

Realizzato in acciaio. Con funzione di riscaldamento fino a 45 ˚C. Capacita`minima 1 kg. Capacita`massima 1,5 kg. Con interruttori separati per motore ed elemento riscaldante. Cm. Ø21x39

53

299

CUOCIUOVA BUFFET

Bollitore per uova in acciaio inox dotato di 6 cestelli individuali colorati, ideale per le sale colazione degli alberghi . In acciaio inox.

TOSTAPANE A NASTRO SINGOLO

Adatto all uso con una fila di fette di pane. Adatto per la tostatura continua di fette di pane. Fornito con teglia anteriore e posteriore. Velocita del nastro regolabile.

390

89

INDUZIONE 2000W DISPLAY LINE

Adatto alla cottura live. Controlli touch sensitive , potenza o temperatura regolabili in 11 livelli. Campo di temperatura: 35-240 ° C. Adatto per pentole con diametro da 120 a 230 mm. Con funzione timer 0-180 minuti.

160

PIANO INDUZIONE A 2 ZONE

Piastra Induzione doppia Display line, Kw 3,5 modulabili con boost, 10 livelli potenza

VASSOI MELAMINA EFFETTO ARDESIA

Tondo cm 32 **14**

Rettangolare cm 50x30 **26**

CHAFING DISH ROTONDO GN1/1 SATINATO

Ideale per buffet e catering. In acciaio inox. Il coperchio è dotato di un freno ad attrito. Litri 6. Cm 46,5x42x32

90

ALZATA A 3 PIANI

Alzata 3 piani bianca. Refrigerata. Con vassoi da GN 2/3.
Cm. 38x73x63 H

330

PORTAFRUTTA A 3 VASSOI

Tutta in acciaio inox.
Altezza cm 55
Diametro cm : 38 + 30 + 22

177

PORTA BURRO REFRIGERANTE

In acciaio inox, diametro cm 35

95

PORTA YOGURT REFRIGERANTE

In acciaio inox, diametro cm 48x10 H

187

PORTA MACEDONIA / YOGURT SFUSO

In acciaio inox. Refrigerante.

109

SCATOLA LEGNO PORTA BUSTINE

Porta bustine di the e tisane.

27

BOLLITORE ELETTRICO PER CAMERE

Litri 1,8

16

SPREMIAGRUMI ZUMMO

Il più versatile di Zummo. Estrae il succo di tutti i tipi di agrumi e di melograni. L'opzione perfetta per chi cerca flessibilità nella propria offerta di mercato.

CARRELLO PORTAVALIGE

Carrelli portavaligie e portabiti. Base in legno ricoperta da moquette colorata, disponibile nei colori rosso o blu - supporto asta in tubolare di acciaio ottonato o cromato da ø 40 mm - bordo paracolpi perimetrale in gomma - ruote multidirezionali ø 200 mm.
Cm. 95x55x183.

499

Prezzi a richiesta

Apparecchiatura della Tavola: le regole della mise en place

L'apparecchiatura tavola non è un argomento per tutti, ma con qualche accorgimento in più è possibile realizzare una tavola impeccabile! Anche se vi sono una serie di regole importanti da seguire, per una tavola elegante e coordinata, bisogna soprattutto ricordare l'armonia degli elementi.

La mise en place è un termine molto "speciale" nella ristorazione. Tradotto dal francese, *"messa sul posto"* è decisamente l'ostacolo di molti.

Apparecchiatura tavola: Regole mise en place matrimonio

Una tavola ben preparata non è solo per cene e pranzi raffinati, ma anche se non soprattutto per un favoloso matrimonio. Laddove non si preparasse un ottimo allestimento, la cerimonia potrebbe risultare poco armoniosa (a tavola). Mostrando una apparecchiatura tavola ben disposta seguendo queste importanti potrebbe evitare figuracce e garantirci il successo da noi desiderato.

SATURNIA TREE

Cm. 21 =	2,65
Cm. 26 =	2,78
Cm. 28 =	3,39
Cm. 31 =	5,90
Bowl 26,5	4,80

SATURNO

Piatto Fondo 25	4,99
Piatto Piano 29	5,20
Segnaposto 33	9,90
Gourmet Fondo 25	5,20

SATURNIA

Napoli Bowl 26	3,45
Bistecca 30,5	3,90

STEELITE PIATTI GARANTITI A VITA SULLE SBECCATURE

CRAFT

Piatto Coupe 28	19,30
Piatto Fondo 26	20,00
Piatto Coupe 16	12,00

HARMONY

Piatto Fondo 24	8,80
Piatto Piano 27	8,20
Piatto Pasta 30	4,50

SPYRO

Piatto Fondo 24	11,50
Piatto Piano 28	14,00
Piatto Pasta 30	27,00

ISCHIA

Piatto Fondo 23	1,75
Piatto Piano 26	1,75
Piatto Frutta 21	1,75

SIVIGLIA

Piatto Fondo 22	1,80
Piatto Piano 26	1,80
Piatto Frutta 21	1,80

TOKIO

Piatto Fondo 21x21	2,50
Piatto Piano 26x26	2,85
Piatto Frutta 21x21	2,45

Altri prezzi a richiesta

HOTELLERIE

PRINCESS 5 MM

Cucc/Forch. Tavola	2,70
Coltello Tavola	3,20
Cucchiaino Moka	1,20
Cucchiaino The	1,45

RADFORD

Cucchiaio Tavola	6,00
Colt. e Forc. Tavola	6,50
Cucchiaio Dessert	5,15
Forchetta Dessert	5,30

GRAND HOTEL 4 MM

Cuc. e Forc. Tavola	2,10
Coltello Tavola	3,05
Cucchiaino Moka	1,05
Cucchiaino The	1,15

SYMBOL 1,8 MM

Cuc. e Forc. Tavola	0,95
Coltello Tavola	1,30
Cucchiaino Moka	0,55
Cucchiaino The	0,60

ONDA

Cucc/Forch. Tavola	3,35
Coltello Tavola	4,40
Colt/Forch. Dessert	3,20
Cucchiaino The/Moka	2,20

VENEZIA

Forc/Cucc. Tavola	2,19
Coltello Tavola	2,98
Cucchiaino The	1,06
Cucchiaino Moka	0,99

BALI

Cucc/Forc. Tavola	2,20
Coltello Tavola	2,80
Forc/Paletta Pesce	2,75
Cucchiaino The	1,43

Altri prezzi a richiesta

FIRENZE

Cucc/Forc. Tavola	1,55
Coltello Tavola	2,60
Forc/Cucc. Dessert	1,50
Cucchiaino The	0,90

ASTRID

Cuc. e Forc. Tavola	3,20
Coltello Tavola	3,60
Forchetta Dessert	2,70
Coltello Dessert	3,40
Cucchiaino The	2,70

Cristallo

ZWIESEL IVENTO

Vino Bianco ml 342	2,30
Vino Rosso ml 481	2,30
Bordeaux ml 629	2,30
Barolo ml 783	2,30
Flut ml 228	2,30

RONA RATIO

Degustazione ml 550	2,35
Vino ml 340	2,15
Bordeaux ml 450	2,15
Flut ml 150	2,15

CALICI DEGUSTAZIONE

Zwiesel Taste ml. 497	2,30
Zwiesel Taste ml. 656	2,30
Rona Edition ml. 590	3,64
Zwiesel Forum ml 552	2,23
Rona Festval ml. 410	1,53

ACQUA CRISTALLO

Rona Ratio ml. 350	1,42
Rona Lunar ml 350	1,74
Zwiesel Imperial ml. 350	2,67
Rona Mode ml 410	2,07

ZWIESEL AUDIENCE

Chardonnay ml 318	2,75
Bordeaux ml 428	2,75
Barolo ml 512	2,75
Flut ml 250	2,75

JULIETTE

Calice ml. 490	1,70
Calice ml. 400	1,55
Calice ml. 300	1,45
Flut ml. 230	1,45

ACQUA VETRO

Bormioli Loto ml 270	1,16
Arcoroc Granity ml 275	0,95
Bormioli Bodega ml. 366	0,85
Bormioli Fiore ml. 300	1,33

Vetro

BICCHIERI VARI

Arcoroc Nonic ml 560, 1 pinta	1,10
Arcoroc Coca Cola ml 370	1,40
Arcoroc Eskale ml 420 Mojito	1,40
Arcoroc Granity ml 350 Drink	1,20

SAMOA

Bicchiere colorato in pasta di vetro.

Soffiato a bocca

PREZZI A RICHIESTA

Altri prezzi a richiesta

// Show-Room :

Articoli Alberghieri ed Attrezzature per la Ristorazione.

// Sala Demo :

PARTECIPA AI PROSSIMI SEMINARI GRATUITI

Non semplici dimostrazioni ma vere e proprie esperienze culinarie

BENINI VINCENZO
& C. SAS

Via F.lli Beccari 211/a
44123 - Ferrara
+39 348 3916207
beninivforniture@gmail.com
www.bvfornituregrandicucine.it