



BILANCIA DIGITALE 15 KG

Pesa fino a 15 Kg. con una gradazione di ± 1 g pesata minima di 2 g. Controllo touch con pulsanti on-off e tare. Con indicazione di tara automatica, sovraccarico e bassa potenza. Auto spegnimento. Alimentato da 3 batterie. AAA (non inclu-

28,00



IMBUTO COLATORE PROFI LINE

Manico in polipropilene. La valvola assicura una chiusura ermetica. Con 3 diversi beccucci (diam. 2, 4 e 6 mm). Supporto metallico e salvagocia. Adatto per il dosaggio di varie salse e per la decorazione di cibi e dolci. $\varnothing 190 \times (H)220$

68,00



TAGLIAPASTA A 5 RUOTE

La larghezza di taglio può essere facilmente regolata tra 56 e 515 mm. Con 5 dischi da taglio in acciaio inossidabile $\varnothing 55$ mm lisci.

62,00



TERMOMETRO CON SONDA RIPIEGHEVOLE

Da -50° a 300° C. Gradazione $0,1^{\circ}$ C precisione 1° C tra 0° C e 100° C. Funzione "hold" per la lettura delle temperature misurate. Con sonda in acciaio ripieghevole da 110mm.

27,00



SIFONE PANNA TERMICO + CAPSULE PER PANNA

Inox, per uso professionale. Sifone versatile per la preparazione di un'ampia gamma di prodotti. Può essere tenuto caldo in acqua calda fino a 70° C. A doppia parete, mantenendo caldo o freddo per ore. Con 3 ugelli, e una spazzola per la pulizia. Richiede capsule (N_2O) per funzionare, non incluse. Capsule per panna pz. 24

95,00

10,00

BRUCIATORE CREME-BRULEE DESIGN OLANDESE

Progettato Robert Bronwasser. Il bruciatore è facilmente e saldamente fissato alla cartuccia del gas e copre l'intera parte superiore della cartuccia. Accensione piezoelettrica, l'ampio quadrante del gas consente di regolare facilmente le dimensioni e l'intensità della fiamma. Set da 4 bombole di ricambio.

18,00



7,00



FONTANA PER CIOCCOLATA A 3 LIVELLI

Realizzato in acciaio. Con funzione di riscaldamento fino a 45° C. Capacità minima 1 kg. Capacità massima 1,5 kg. Con interruttori separati per motore ed elemento riscaldante. Cm. $\varnothing 21 \times 39$

53,00



FRULLATORE A IMMERSIONE CONCEPT LINE

Progettato pensando agli chef da Robert Bronwasser. Struttura in plastica. ABS e albero in acciaio inossidabile. Lama a croce in acciaio inossidabile con titanio. Potente motore 250W, 6 velocità con display LCD. Velocità massima 13500 giri / min. Adatto a processare da 1 a 4 litri.

83,00



BENINI VINCENZO & C. SAS



ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE
IMPIANTI GRANDI CUCINE
FORNITURE ALBERGHIERE



Bar Café

Pasticcerie, Gelaterie, Caffè, si stanno evolvendo ed evitano la crisi. L'emergenza sanitaria ha avuto un enorme impatto sulle attività commerciali, generando cali consistenti nelle vendite come conseguenza diretta. Fortunatamente sono in molti a continuare la propria attività di vendita in tutta sicurezza, offrendo un servizio di Delivery. Questo ha consentito di mantenere le vendite attive e ridurre l'impatto economico soprattutto sulle piccole imprese. Insomma, la parola d'ordine per i locali del futuro dovrà essere "innovazione" sotto tutti i punti di vista: questo è uno dei focus attraverso cui si snoda la proposta di Fipe. Qualità, prodotti e approvvigionamento" e "Nuovi trend, nuovi format. Layout, servizi e formule emergenti nella pasticceria e gelateria". Per questo motivo bisogna aggiornarsi ed organizzarsi con le nuove tecnologie ed attrezzature.

Non avere fretta di pagare. Scegli il Noleggio a Lungo Termine.



NOLEGGIO
a lungo termine



PICCOLE RATE
DEDUCIBILITA'
TOTALE

Scegli l'attrezzatura di tuo interesse

- Approvazione in 24/48 ore senza pratiche complicate
- 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.



348.3916207 Vincenzo



beninivforniture@gmail.com



www.bvfornituregrandicucine.it

Cosa aspetti ?

Seleziona i beni di tuo interesse

E' GRATUITO!

e chiedi un preventivo !

POLARIS



ABBATTITORE KEEP K051 - 5 TEGLIE GN 1/1

Display full touch da 7" . **Funzioni: Abbattimento positivo, Abbattimento negativo, Scongelo.** Funzione di scongelamento con inversione di ciclo. Connettività IOT 4.0 - Range di temperatura: +65°C; -40°C; Sbrinamento a gas caldo. Sonda. Ventilazione elettronica. Gas R452. Migliorata manutenzionabilità. 2 Chiavette USB. Collegamento Ethernet incluso. Opzionale: WiFi. Cm. 79x70x85

Noleggio con Riscatto **153,00** X 36 mesi

Noleggio senza riscatto **138,00** X 36 mesi

PREZZO VENDITA **4.200,00**



LAVAGGETTI COLGED ISYTECH 32-10 D.2

Cesto 50 x 60. Luce utile: 41 cm. Doppia parete. Interfaccia composta di quattro tasti soft touch ed un display LED a 4 caratteri più due barre indicatrici laterali. Visualizzazione sul display dei parametri di funzionamento e indicazioni di diagnosi automatica. Cm. 80 x 80 x 125 H

Noleggio con Riscatto **89,00** X 36 mesi

Noleggio senza riscatto **74,00** X 36 mesi

PREZZO VENDITA **2.350,00**



FORNELLO AD INDUZIONE MODELLO 7000

Struttura in acciaio inox con 2 zone cottura. Quella frontale ha una potenza massima di 5000W e la posteriore può generare solamente 2000W. La zona posteriore ha una potenza massima di 3500W. Protezione elettronica contro il surriscaldamento. Piedini regolabili e filtro aria rimovibile. 380V, fornita senza spina. Kw. 7 Cm. 41x 70x15 H

Noleggio con Riscatto **46,00** X 24 mesi

Noleggio Forno senza riscatto **37,00** X 24 mesi

PREZZO VENDITA **900,00**

FRIGGITRICE PASTICCERIA DA TAVOLO



Friggitrice a gas professionale da banco per pasticceria linea PASTRY. Vasca Lt. 18 con bruciatori / resistenze interni. Rubinetto di scarico. - Cm. 70 x 58 x 25 h. Kw. Gas 12

Noleggio con Riscatto **70,00** X 30 mesi

Noleggio senza riscatto **58,00** X 30 mesi

PREZZO VENDITA **1.650,00**

IMPASTATRICE PLANETARIA DA BANCO 10 LITRI

Struttura in metallo verniciato. Variatore meccanico a 3 velocità. Trasmissione a cinghia. In dotazione Vasca, Frusta, Spatola ed Uncino. Dispositivo di sicurezza sul sollevamento della vasca e della griglia. Doppio pulsante di accensione (marcia/arresto) e fungo di emergenza.

Noleggio con Riscatto **50,00** X 24 mesi

Noleggio senza riscatto **40,00** X 24 mesi

PREZZO VENDITA **890,00**



IL FORNO ELETTRICO MODULARE UP 2 CAMERE

Ideale per cuocere ogni tipo di pane e pasticceria. Completamente in acciaio inox. Temperatura massima di cottura fino a 290°C. Le porte sono in acciaio, con doppio vetro e si aprono verso l'esterno, in basso. Le camere di cottura sono indipendenti, provviste ciascuna di vaporiera, valvola scarico vapore automatica e piani di cottura in fibra di cemento, per consentire la cottura di qualsiasi prodotto direttamente sulla platea o su teglia. Il pannello quadro comandi è del tipo programmabile, touch screen, con 50 programmi di cottura su 8 fasi. - Kw. 18 Cm. 187 x 133 x 186 H

PREZZI A RICHIESTA

LINEA ARMADI REFRIGERATI OASIS GELATO GN 2/1

INOX AISI 304. Isolamento 70mm. Gas R290. Porta autochiudente. Refrigerazione: Ventilata a ricircolo d'aria forzata con evaporatore verniciato anticorrosione. • Temperatura -18°/-25°C. Sbrinamento a gas caldo. Evaporazione acqua condensata automatica. Controllo elettronico della temperatura e della ventilazione. 3 copie guide "U" per ripiani forati. Alimentazione 230V / 50Hz. Cm. 73,5x92x213 h.

Noleggio con Riscatto **122,00** X 30 mesi

Noleggio senza riscatto **105,00** X 30 mesi

PREZZO VENDITA **2.980,00**



SFOGLIATRICE MANUALE DA BANCO EASY

La macchina è realizzata tenendo in considerazione le recenti normative igieniche e di sicurezza con l'utilizzo di materiali approvati. Nastri trasportatori in materiale sintetico rivestiti in poliuretano in conformità alle norme. Variatore di velocità elettronico "Energy saving" - risparmio di energia 10% - Dispositivo di taglio a rulli. Possibilità di sollevare i tappeti per consentire una facile pulizia. Cm. 49,5x 85

Noleggio con Riscatto **115,00** X 36 mesi

Noleggio senza riscatto **100,00** X 36 mesi

PREZZO VENDITA **3.250,00**



MONTAPANNA TELME PRIMA 2

Montapanna TELME mod. Prima 2. **Luoghi d'impiego:** Tutti gli esercizi, negozi e comunità che preparano, somministrano e vendono alimenti. Pasticcerie, Gelaterie, Yogurterie, Bar - Caffetterie, Ristoranti, alberghi. Contenitore riserva lt 2. V 230/50hz monofase. Potenza kw 0,3. Dim. cm 25 x 41 x 40 H. Norma CE

Noleggio con Riscatto **93,00** X 30 mesi

Noleggio senza riscatto **80,00** X 30 mesi

PREZZO VENDITA **2.250,00**



MACCHINE PER PRODOTTI CREMOSI E GELATO SOFT

Macchina per prodotti cremosi e gelato soft - mod. b cream 1 - n. 1 vasca - n. 1 compressore - capacita' contenitore lt 6. Dim. cm 20 x 48 x 62 H. Norma CE

Noleggio con Riscatto **55,00** X 24 mesi

Noleggio senza riscatto **47,00** X 24 mesi

PREZZO VENDITA **1.095,00**

