

CRYO TRADE

CRYO TRADE S.R.L.

53040 Rapolano Terme (SI) | Via degli Interrati, 12

tel 0577 725380 | fax 0577 725527

info@cryotrade.it

www.cryotrade.it

Hi KITCHEN

Strumenti ideali
per creare passioni



www.hikitchen.it

Produttore di ghiaccio a cubetto pieno

raffreddamento ad aria o ad acqua

FTACM046ASJ0600 ACM46AS ARIA
FTACM046WSJ0600 ACM46WS ACQUA

24,5
kg

- Produzione giornaliera 24,5 kg
- Capacità deposito ghiaccio 9 kg
- L x P x H 386 x 600 x 643 mm
- Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
- Peso 35 kg

Scotsman
Ice Systems



699€

Orto dello Chef

DGPALM-P
ORTOPALLET PICCOLO

- L x P x H 240 x 300 x 180 mm
- Peso 3,5 kg

Piante aromatiche
e terriccio esclusi

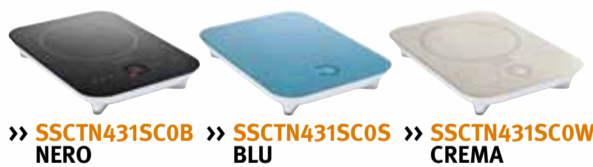


OrtoChef

29€



Piano cottura a induzione portatile



» SSCTN431SC0B NERO » SSCTN431SC0S BLU » SSCTN431SC0W CREMA

SSCTN431SC0R
ROSSO

- Zona max cottura ø 180 mm
- Livelli di potenza 15+power
- Potenza max 2.200 W
- L x P x H 274 x 364 x 56,6 mm
- Peso 3,2 kg

SAMSUNG



269€

LEGGERO - COMPATTO - SICURO



Away



5
kg

Abbattitore Surgelatore

3 teglie GN 2/3 HACCP

1.299€

Abbattitore-Surgelatore rapido di Temperatura in acciaio inox con controllore elettronico del ciclo.

TC100A01100
JOF 23

- Capacità 3 teglie GN 2/3
- Potenza assorbita 0,65 kW
- Resa abbattimento 70°C/+3°C = 7 kg
- Resa surgelazione 70°C/-18°C = 4,9 kg

- Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
- L x P x H 600 x 600 x 390 mm
- Peso 48 kg



Valido fino al 30 settembre

I prezzi indicati si intendono espressi in euro, IVA esclusa e pagamento alla consegna. Trasporto ed installazione non compresi.

CRYO TRADE

SOCIO DIGRIM



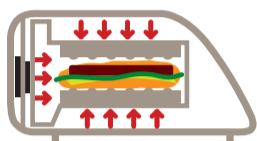
WELLNESS SANDWICH CAFFE' CREAM FRESH FRUIT

Panini Grill

STZ80XXSTDSKO TOSTO

Piastra in teflon. Panini cotti anche all'interno. Insieme Contact grill e cottura al forno (convezione).

FINALMENTE PANINI COTTI ANCHE ALL'INTERNO
Insieme Contact Grill e cottura al forno (convezione)



- Temperatura max esercizio 250°C
- Piano di lavoro 300 x 220 mm
- L x P x H 460 x 400 x 250 mm
- Tempo entrata esercizio 12 minuti
- Potenza totale [superiore + inferiore] 1.200 [400 + 800] W
- Alimentazione 230 V/50-60 Hz/monofase
- Peso 18,5 Kg

940€



KiPro Professional Kitchen

Piastra in ghisa

KRPGR1-WT PGR1

Piastra singola rigata.

- Dimensioni piastra L x P 240 x 230 mm
- Termostato regolabile n° 1
- Temperatura massima 300°C
- L x P x H 290 x 300 x 190 mm
- Potenza assorbita 1.800 W
- Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
- Peso 14,5 kg



240€



Piastra in vetroceramica

UXXP020E SPIDOCOOK

Piani lisci. Manopola digitale.

- Dimensioni piano cottura 2 da 250 x 250 mm
- Temperatura 0 - 400 °C
- L x P x H 619 x 458 x 176 mm
- Peso 17 Kg
- Potenza assorbita 2 kW
- Alimentazione 230 V/50-60 Hz/monofase

799€

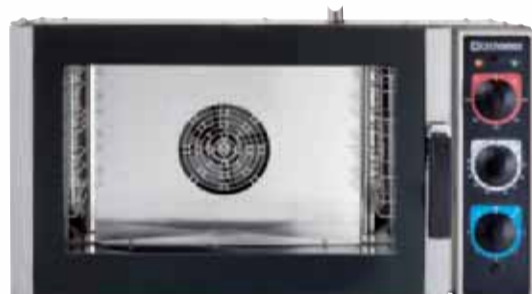


Forno elettrico misto a vapore 4 griglie GN 1/1

TI951601 EFC04M

Comandi elettromeccanici, 4 griglie GN 1/1, interasse teglia 70 mm.

1.600€



- L x P x H 860 x 650 x 520 mm
- Potenza 6,25 kW
- Alimentazione 400 V/50 Hz/trifase
- Peso 75 Kg

TI951907 Supporto per teglie 350€



159€

23 litri

Microonde

FMMF911

Inox, comandi manuali, microonde + grill.

- L x P x H 510 x 425 x 305 mm
- Capacità 23 litri
- Potenza 1.400 W
- Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase

Lavatazzine ARHL006649 N35



cesto 35X35

669€

Per bicchieri e coppe alte fino a 21 cm. Dotata di sistema carico acqua automatico. Risciacquo a caldo. Controllo termostatico vasca e boiler.

- L x P x H 406 x 435 x 600 mm
- Dimensioni cesto 350 x 350 mm
- Potenza 2.180 W
- Aliment. 230 V/50 Hz/monofase
- Peso 31 kg

Produttore ghiaccio

KA961115EN [ARIA]
KA961110EN [ACQUA]

KP2.0

- Produzione max 24 ore 20 kg
- Contenitore 5 kg
- L x P x H 365 x 495 x 595 mm
- Potenza 350W
- Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
- Peso 35 Kg



KiPro Professional Kitchen

499€



Centrifuga spremisucchi

MX18.56000 Centrifuga J80 Ultra

Sistema autoazionante. Forma unica della tramoggia che permette di introdurre gli alimenti continuativamente. Cestello inox removibile manualmente.

robot coupe

- Portata 60 Kg/h
- Velocità 3.000 giri/min
- L x P x H 235 x 420 x 505 mm
- Peso 10,9 Kg
- Potenza assorbita 700 W
- Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase

990€

60 kg/h



Spremiagrumi

SI65180322 APOLLO

- L x P x H 210 x 155 x 310 mm
- Potenza 150 W
- Aliment. 230 V/50 Hz/monofase
- Peso 2,5 kg

119€





Minigel *il gelato anche al bar*

UGMINIGEL1 MINIGEL

Display di visualizzazione temperatura prodotto.

- Capacità 6 litri
- L x P x H 195 x 480 x 615 mm
- Peso 25 kg

6 litri

ugolini

920€



Incluso uno starting kit di basi per gelato



6 litri

Sorbettiera *ideale anche per crema caffè*

UG4L0155-005-000 MINI 1

In acciaio inox. Condensatore raffreddato ad aria.

ugolini

590€

- Capacità 6 litri
- L x P x H 180 x 470 x 650 mm
- Potenza 460 W
- Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
- Peso 20 kg

Tv LCD Led 55"

16:9, HD ready, full HD, porta USB, tecnologia 3D.

16:9

- Risoluzione 1.920 x 1.080

DGUE55D6000

3D LED TV

SMART TV

SAMSUNG



1.350€

Menu & Lavagne



DSLANEDB_KL4015 LAVAGNA NERA DA ESTERNO

- Dimensioni 40 x 150 cm

29€



DSCAV000 CAVALLETTO IN LEGNO

- Dimensioni 35 x 165 cm

45€



DSL1500 LAVAGNA DA TAVOLO

Lavagna da tavolo con supporto.

- Dimensioni 15 x 21 cm
- Colore nera

9€



DSSMA43GM SMART A4 GRIGIO

Menu A4. Pelle rigenerata, lavabile, resistente ed ecologica.

- Numero buste interne 6
- Dimens. foglio da inserire 29,7 x 21 cm

13€



DSFCA43ZM FASHION A4 MARRONE COCCODRILLO

Menu A4. Pelle rigenerata, lavabile, resistente ed ecologica.

- Numero buste interne 6
- Dimens. foglio da inserire 29,7 x 21 cm

18€



DSFCA43XM FASHION A4 NERO STRUZZO

Menu A4. Pelle rigenerata, lavabile, resistente ed ecologica.

- Numero buste interne 6
- Dimens. foglio da inserire 29,7 x 21 cm

18€



DSFC4R3YM FASHION 4RE BIANCO STRUZZO

Menu 29 x 15,5. Pelle rigenerata, lavabile, resistente ed ecologica.

- Numero buste interne 6
- Dimens. foglio da inserire 29 x 15,5 cm

16€



DSFCGO3LM FASHION GOLFO LILLA

Menu 21,5 x 15. Pelle rigenerata, lavabile, resistente ed ecologica.

- Numero buste interne 6
- Dimens. foglio da inserire 21,5 x 15 cm

14€



BB9788895056869 MENU MANAGEMENT

Il manuale per gestire i tuoi menù.

- Autore Luise Franco
- Pagine 198 con foto, grafici e tabelle
- L x H 200 x 250 mm
- Legatura cartonata

44€

Chiama e scopri le offerte Sky riservate al tuo business.

Chiama subito

Numero Verde 800 024 420

www.bar.sky.it

sky

Sedia *con fusto cromato*

IFI015432CRV 550

Sedia con fusto cromato. Scocca in polipropilene colore verde. Disponibile in diversi colori.



45€

Tavolo

IFI012708ROV

Piano in laminato.

- Dimensioni piano 600 x 600 mm
- Struttura in laminato abete 4420 rovere nazionale



56€

74€

IFI015269LUC 495T

Fusto tavolo inox lucido.

- Dimensioni base quadrata 400 x 400 mm
- Diametro colonna tonda 50 mm



Per ogni tipologia di cucina la propria **riserva pronta**

COTTURA

COTTURA > ABBATTIMENTO > CONSERVAZIONE REFRIGERATA

COTTURA > ABBATTIMENTO

MANTENIMENTO

RIMESSA IN TEMPERATURA + EVENTUALE MANTENIMENTO

CONSERVAZIONE REFRIGERATA + RIMESSA IN TEMPERATURA + EVENTUALE MANTENIMENTO

16 x GN 1/1

MDMS082E



- Capacità 8 x GN 2/1 16 x GN 1/1
- Passo guide h 70 mm
- L x P x H mm 725 x 852 x 1.000
- Alimentazione 230 V/ 50 Hz
- Potenza 1,5 kW

2.290€

Armadio mantenitore

Con sistema di riscaldamento statico senza umidificazione che garantisce la conservazione fino al servizio dei pasti caldi.



MDRC101M

10 x GN 1/1

- Capacità 10 x GN 1/1
- Capacità piatti 20
- L x P x H mm 850 x 775 x 1.270
- Alimentazione 400 V/ 50 Hz
- Potenza 6,5 kW

2.990€

Armadio rimessa in temperatura

Con l'umidificatore migliora la qualità del clima in camera per una rimessa in temperatura e successivo mantenimento caldo perfetti.



MDFR101E

10 x GN 1/1

- Capacità 10 x GN 1/1
- Capacità piatti 20
- L x P x H mm 880 x 785 x 1.600
- Passo guide h 70 mm
- Alimentazione 400 V/ 50 Hz
- Potenza 7 kW

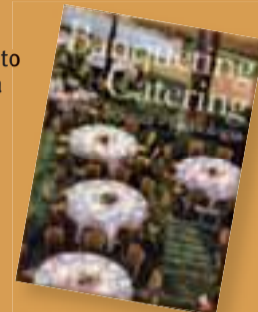
4.880€

Armadio a conservazione refrigerata e rimessa in temperatura

Mantenitore refrigerato che si trasforma automaticamente in forno di rimessa in temperatura, utilizzando la stessa camera.

BANQUETING CATERING
BB9788895056302

- Autore F. Luise, V. Matarrese, G. Vaccarini, R. De Giuseppe, L. Parolari, A. Quagliarella, Stefano Scatà
- L x H 22 x 30 cm
- Legatura cartonato con sovracoperta
- Pagine 496
- Illustrazioni 380 foto a colori



120€

Ideali anche per il banqueting



Forno microonde

SI535NE2146-2 NE2146-2

Memorizzazione automatica dell'ultima cottura eseguita, funzionamento solo con memorie o anche manuale. Con porta aperta profondità di 905 mm.

2.100 Watt

- Capacità 18 litri
- L x P x H 422 x 508 x 337 mm
- Alimentazione 230 V/50 Hz
- Potenza resa 2.100 W
- Peso 30 Kg



Panasonic

1.590€



Forno a microonde manuale

KRCM1059 CM1059

- Capacità camera 26 litri
- L x P x H interne 336 x 349 x 225 mm
- L x P x H esterne 517 x 412 x 297 mm
- Potenza resa 1.100 W
- Aliment. 230 V/50 Hz/monofase
- Variatore di potenza 5

1.100 Watt



SAMSUNG

590€

Caramellizzatore rotondo elettrico

KR355010

- Dimensioni 10 x 40 cm
- Potenza 900 W

79€



Bruciatore a gas per flambè

KRBRU2

- Dimensioni ø 50 h 160 cm
- Peso 300 grammi

45€



Salamandra

Salamandra elettrica a piano riscaldante, regolabile in altezza, due zone cottura indipendenti, dotata di vassoio raccogli liquidi e griglia di cottura, entrambi removibili.

TATST65000

- Dimensioni piano cottura GN 1/1
- L x P x H 570 x 600 x 520 mm
- Alimentazione 230 V
- Potenza 3,6 KW
- Peso 64 Kg

2 zone cottura indipendenti

990€



NEW PASS: E' IL PIATTO CHE ASPETTA IL CLIENTE E NON IL CLIENTE CHE ASPETTA IL PIATTO

Riscaldatore ad infrarossi per GN 1/1

KRMRAY30T

- L x P x H 330 x 560 x 500
- Potenza 1.000 W
- Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase



290€

Lampade riscaldanti ad infrarossi

KRL5981AL/RA

Lampada riscaldante color alluminio o rame

- Potenza 250 W
- Alimentazione 240 V

99€

lampada inclusa



KRL5986AL/RA

Lampada riscaldante con altezza regolabile color alluminio o rame

- Potenza 250 W
- Alimentazione 240 V

199€



Piano caldo GN 1/2

MC9082

Piano caldo in acciaio inox GN 2/1. Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304. Riscaldamento mediante resistenza elettrica.

- L x P x H 530 x 660 x 60 mm
- Potenza 650 W
- Alimentazione 230 V/50-60 Hz/monofase

159€

650 Watt



Saladette refrigerata

FKS900

Saladette refrigerata per insalate, acciaio inox AISI 304, evaporatore schiumato su 3 lati con ventola, coperchio ad apertura telescopica.

- Capacità 240 litri
- Griglie per porta 1 GN 1/1
- Temperatura +2°/+8°C
- L x P x H 905 x 700 x 880 mm
- Alimentazione 230 V/ 50 Hz
- Potenza 230 W
- Peso 70 Kg

599€



Asta portacomande

KRAPC61 • Dimensioni 610 mm

18€



Carrello porta piatti

MC3010

Struttura in acciaio verniciato nero, griglie in acciaio verniciato Rilsan, maniglia di spinta, 2 ruote frenanti.

96 piatti

- Capacità 96 piatti
- Dimensione piatti diametro 180-230 mm
- L x P x H 600 x 600 x 1.800 mm



MCA0250

Rivestimento in PVC con cerniere

89€

339€

Dispenser monodosi

PD41911-03 Multi-distributore 3 piani, inox.



- Capacità 3 x 1
- L x P x H 190 x 240 x 410 mm

59€



Lucida posate automatico

Modello automatico da banco.

TG2100 MIG

- Posate per ciclo da 50" 2.500/3.000
- L x P x H 450 x 590 x 400 mm
- Peso 32 kg
- Assorbimento 0,70 Kw
- Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase

2.500 posate/ora

2.250€



Apparecchiature prodotte da aziende certificate ISO14001

linea 700

Cucina a gas 4 fuochi + forno gas DGEX162301

- L x P x H
700 x 730 x 940 mm
- Bruciatori 4 da 5,5 kW
- Teglie GN 2/1
- Potenza forno 6 kW
- Temperatura forno da 110 a 270°C
- Peso 80 kg

1.545€

24,5
litri

Cuocipasta a gas 1 vasca DGEX162320

- L x P x H
350 x 730 x 940 mm
- Capacità vasca da 18 a 24,5 litri
- Potenza 10,5 kW
- Peso 50 kg

1.215€

Cestelli per cuocipasta

DGEX921610
2 cestelli GN 1/2

125€

15
litri

Friggitrice a gas 1 vasca DGEX162305

- L x P x H
350 x 730 x 940 mm
- Capacità vasca 15 litri
- Potenza 14 kW
- Temperatura di lavoro da 105 a 185°C
- Peso 40 kg

1.290€

linea 900

Cucina a gas 4 fuochi + forno gas DGEX200407

- L x P x H
800 x 900 x 850 mm
- Bruciatori 6+10+6+6 kW
- Potenza forno 8,5 kW
- Potenza totale 36,5 kW
- Peso 155 kg

2.255€

Cuocipasta a gas 1 vasca DGEX200420

- L x P x H
400 x 900 x 850 mm
- Capacità vasca da 32 a 40 litri
- Potenza 14 kW
- Peso 62 kg

40
litri

1.830€

Cestelli per cuocipasta

DGEX927210
3 cestelli GN 1/3

195€

Friggitrice a gas 1 vasca DGEX200418

- L x P x H
400 x 900 x 850 mm
- Capacità vasca da 21 a 23 litri
- Potenza 20 kW
- Temperatura di lavoro da 120 a 190°C
- Peso 57 kg

23
litri

1.925€

SUGGERIAMO
I DETERGENTI

KiPro
Professional Kitchen

Detergente sgrassante per forni autopulenti.
Nuova formula-H.A.C.C.P. da 5 litri.
MA22605 ROBO POWER



Filtro ad acqua per forno

la soluzione per tutti i forni combinati a vapore

WMFS30I01A00 BESTMAX XL
SET INSTALLAZIONE INCLUSO

10.000 litri di acqua trattata

- Per il miglior vapore con cui cuocere:
- Perfetta protezione contro i depositi di calcare e le incrostazioni.
 - Aroma pieno.

220€

- Porta vetro del forno non appannata.
- Minori spese di manutenzione e costi di assistenza più contenuti.
- Facili da installare.

Forno convezione DGEX697506

- L x P x H
860 x 746 x 701 mm
- Griglie 6 GN 1/1
- Potenza 8,5 kW
- Peso 92,1 kg
- Alimentazione a gas

Cavalletto escluso

2.440€

Forno combi vapore convezione-vapore diretto DGEX697511

- L x P x H
860 x 746 x 633 mm
- Griglie 6 GN 1/1
- Potenza 7,7 kW
- Peso 79,5 kg
- Alimentazione elettrica

2.990€



ORGANIZZAZIONE E COMPETENZA VALORE GASTRONOMICO ECORISTORAZIONE



1.110€

Fry top a gas piastra liscia

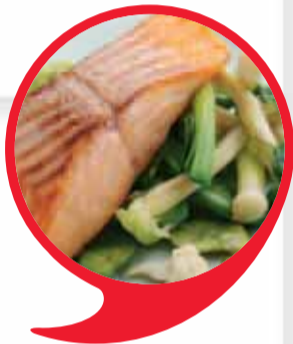
DGEX162310

- L x P x H 700 x 730 x 372 mm
- Superficie di cottura 695 x 526 mm
- Temperatura di lavoro da 70 a 250°C
- Peso 71 kg

Fry top a gas piastra liscia inclinata

DGEX200417

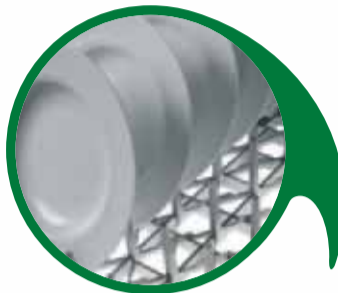
- L x P x H 800 x 900 x 250 mm
- Superficie di cottura 744 mm
- Peso 105 kg



1.780€

Lavastoviglie a cappottina

1.200 piatti/ora



2.266€

DGEX505063

- Capacità cesti circa 67 piatti/ora
- Potenza 9,9 kW
- Cella di lavaggio 585 x 560 x 409
- L x P x H 748 x 833 x 1.515 mm
- Peso 98 kg



SUGGERIAMO I DETERGENTI KiPro



Additivo brillantante per acque mediate dure-PH acido. Da 5 o da 10 litri.

MA00705/10 BRILL PROF



Lavastoviglie sottotavolo

con e senza pompa di scarico

540 piatti/ora

- Capacità cesti circa 30 piatti/ora
- Potenza 5,35 kW
- Cella di lavaggio 500 x 500 x 330
- L x P x H 600 x 600 x 820 mm
- Peso 57 kg



1.410€

DGEX400128
CON POMPA DI SCARICO

1.340€

DGEX400127
SENZA POMPA DI SCARICO



Detergente liquido per lavastoviglie per acque mediate dure (30-40 F). Da 6 o da 12 litri.

MA00205/10

WASH EXTRA



Abbattitore condensazione ad aria

+90-18°C

AOAS.003C SQ3.10C

RESA ABBATTIMENTO

- Capacità Gastronorm 3 GN 1/1
- L x P x H 654 x 778 x 510 mm
- Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
- Potenza 800 W • Peso 60 kg

- 10 kg > da +90 a +3°C > 90 min
- 5 kg > da +90 a -18°C > 240 min

1.690€



Tavolo refrigerato

con alzatina

-2+10°C

DGEX790021

- L x P x H 1.721 x 700 x 950 mm
- Potenza 0,34 kW
- Peso 143 kg
- Temperatura da -2 a +10°C

1.699€



3 vani



Tavolo refrigerato con alzatina

-2+10°C

DGEX790020

- L x P x H 1.238 x 700 x 950 mm
- Potenza 0,34 kW
- Peso 120 kg
- Temperatura da -2 a +10°C

2 vani



1.499€

Frigorifero e freezer digitali ventilati

2 porte

0/10°C

DGEX790018

- L x P x H 1.440 x 788 x 2.000 mm
- Potenza 0,46 kW
- Peso 217 kg

1.950€



1.200 litri

2.670€

-22/-15°C

DGEX790019

- L x P x H 1.440 x 788 x 2.000 mm
- Potenza 1 kW
- Peso 247 kg



Frigorifero e freezer digitali ventilati

1 porta

0/10°C

1.320€

DGEX790016

- L x P x H 720 x 788 x 2.000 mm
- Potenza 0,31 kW
- Peso 126 kg



600 litri

-22/-15°C

1.630€

DGEX790017

- L x P x H 720 x 788 x 2.000 mm
- Potenza 0,66 kW
- Peso 134 kg

FRESH FROM THE FRIDGE GAS ECOLOGICI COOL COLD WINE SHOW



Minicella in lamiera zinco-plastificata

Celle in lamiera plastificata più monoblocco a parete e scaffalature a 3 ripiani

Porta 80 x 190 cm con apertura destra. La scaffalatura, ottimizzata alle dimensioni interne della cella, è in alluminio anodizzato 20 micron.

CELLA CNEF1222TN01

- L x P x P esterne 1.170 x 2.170 x 2.170 mm
- L x P x P interne 1.030 x 2.030 mm

MONOBLOCCO CN40008FA03TN01

SCAFFALE CN50011832



3.600€

a richiesta altre configurazioni

temperatura normale 0/+8°C



Vetrina aperta Grab 'n' go

CZCH220 CH220

- Temperatura d'esercizio +2/+12°C
- Capacità 220 litri
- L x P x H 600 x 494 x 1.880 mm
- Consumo 2,5 kW/24h
- Peso 112,5 Kg



999€

220 litri



Frigorifero GN 2/1

Mobile in lamiera bianca e vasca termoformata in plastica a norma alimentare. Ventilato.

CZRC600 RC600

- Temperatura d'esercizio +2/+9°C
- Capacità 600 litri
- L x P x H 775 x 720 x 1.885 mm
- Consumo kWh/24h 2,2

600 litri

699€



Congelatore orizzontale a pozzo

a basso consumo energetico

LIGTL6105-20001 GTL 6105

Congelazione statica. Adatto per ambienti con temperatura da +10 °C a +43 °C. Scarico acqua di sbrinamento manuale. Vano interno in PS termoformato con angoli arrotondati.

- Temperatura d'esercizio -14/-26°C
- Dotazione cestelli 3
- Capacità 601 litri
- L x P x H 1.648 x 745 x 910 mm
- Consumo 1,5 kW/24h
- Alimentazione 230 V/ 50 Hz/ monofase
- Peso 76 Kg

-14/-26°

899€

Senza CFC/FC

LIEBHERR



Congelatore GN 2/1

Mobile in lamiera bianca e vasca termoformata in plastica a norma alimentare. Ventilato.

CZRN600 RN600

- Temperatura d'esercizio -10/-18°C
- Capacità 600 litri
- L x P x H 775 x 720 x 1.885 mm
- Consumo kWh/24h 3,2

600 litri

799€



Back Bar Cooler 2 e 3 porte

2 PORTE

CZBBC-208 SLIDING MONACO

Retrobanchi refrigerati per bar, ristoranti e pizzerie

- Temperatura d'esercizio +3/+10°C
- Capacità 230 litri
- L x P x H 900 x 500 x 900 mm
- Alimentazione 220 V/ 50 Hz
- Peso 69 Kg

+3/+10°

350 litri

PORTE SCORREVOLI

499€

3 PORTE

CZBBC-330 SLIDING OSLO

- Temperatura d'esercizio +3/+10°C
- Capacità 350 litri
- L x P x H 1.395 x 500 x 900 mm
- Alimentazione 220 V/ 50 Hz
- Peso 95 Kg

599€





Vetrina refrigerata bibite doppia porta

FKSNACK638L2TNG

- Temperatura d'esercizio +2/+8°C
- Capacità 620 litri
- L x P x H 1.198 x 538 x 1.870 mm
- Potenza 0,45 kW

620 litri



950€

Vetrina refrigerata statica

Refrigerazione statica con ventola. Sbrinatorio ed evaporazione automatici. Termostato interno. No termometro.



245 litri

FKSNACK251SC

- Temperatura d'esercizio +2/+8°C
- Capacità 245 litri
- L x P x H 550 x 510 x 1.800 mm
- Potenza 0,14 kW
- Alimentazione 230V/50Hz/monofase
- Peso 65 kg



399€

Vetrina Vini 5 lati espositivi

Ante scorrevoli in vetro temperato su entrambi i lati. Termoregolatore digitale. Fianchi in vetrocamera. Componenti interni in alluminio. Cornice in legno. Serratura con chiave. Piedi regolabili.

+4/+18°

EOCV180VWE + EOCV-OPT-PCE-CV180

- Capacità 120 bottiglie di vino
- Impostazione temperatura monotemperature +14/16°C - multitemperatura +4/18°C
- Potenza 230 W
- L x P x H 850 x 500 x 1.865 mm
- Peso 115 kg



120 bottiglie di vino

3.600€



Cantina a vista

Refrigerazione statica: fino a 4 temperature differenziate. Suggestiva illuminazione a led. Consumi ridotti con isolamento da 6 cm.

EFA1MIAMIBR/873

- Capacità 172 bottiglie bordolesi
- Temperatura d'esercizio +6/+20°C
- L x P x H 1.220 x 550 x 1.961 mm



4.950€

172 bottiglie bordolesi



Frigo per vini

+5/+15°

Cantina in lamiera d'acciaio trattata anti-corrosione. Porta autochiusante in cristallo doppio isolante anti-appannante con guarnizione magnetica. Lamiera d'acciaio colore mogano.

MLEBA581110 VINUM PR 40 M

- Temperatura d'esercizio +5/+15°C
- Griglie 4 [460x400mm] +1
- Capacità bottiglie 85 champagne | 156 bordolesi | 123 borgogna
- L x P x H 610 x 620 x 1.865 mm
- Alimentazione 230 V / 50 Hz / monofase

790€



Nuovo da Carpigiani

Freeze&Go

Aggiungi il Gelato Artigianale al menù del tuo ristorante



In soli 5 minuti prepari 5 porzioni di gelato artigianale



Freeze&Go è molto piccola, occupa solo 50 cm di spazio

CPIC809917000 FREEZE&GO

Macchina da tavolo. Design del cilindro unico. Rapida estrazione del cilindro per servire il gelato. Condensazione ad aria. Monofase. Facile pulizia.

Optional: Cilindri aggiuntivi, aumentano l'assortimento di gelato.

- **Produzione** 5 kg/ora
- **Potenza installata** 550 W
- **Capienza cilindro** 500 ml
- **L x P x H** 260 x 530 x 530 mm

Freeze&Go è prodotto da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Il piccolo mantecatore per un grande Gelato Artigianale

Bastano 3 mosse per ottenere un vero gelato artigianale.

1. Versa la miscela refrigerata nel cilindro
2. Avvia la mantecazione
3. Un segnale acustico ti avvertirà che il gelato è pronto!



3.200€

incluso nel prezzo un **kit di prodotti di gelateria** per produrre sino a **150 kg di gelato**

un maggiore margine sulle vendite del gelato per recuperare l'investimento della macchina in soli 4 mesi, ipotizzando un gelato dessert a 5€ in carta ed una media di 6 porzioni al giorno vendute

1



2



3



| | |
|--------------------------|-----------|
| Latte | 275g |
| Zucchero | 90g |
| Tuorli d'uovo | 30g |
| Caffè liofilizzato | 5g |
| Caffè espresso ristretto | 1 tazzina |

Gelato al caffè

1. Porre a bollire il latte
2. Amalgamare i tuorli con zucchero e unirvi il latte bollito, mescolando contemporaneamente
3. Aggiungere il caffè liofilizzato, il caffè espresso e mescolare per alcuni istanti
4. Raffreddare a bagnomaria in acqua fredda
5. Mantecare la miscela con **Freeze&Go**



| | |
|------------------------------|------|
| Latte | 265g |
| Zucchero | 85g |
| Tuorli d'uovo | 50g |
| Buccia di limone grattugiata | 1n |
| Bacca di vaniglia | 1/2 |
| Sale | q.b |

Gelato alla crema

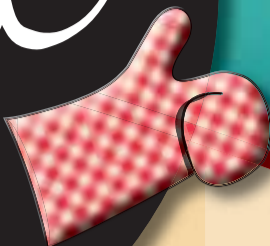
1. Porre a bollire il latte
2. Amalgamare i tuorli con lo zucchero e unirvi il latte bollito, mescolando contemporaneamente
3. Aggiungere il sale, la bacca vaniglia, la buccia di limone grattugiata e rimettere il tutto sul fuoco per alcuni minuti, avendo sempre cura di mescolare
4. Raffreddare la miscela a bagnomaria in acqua fredda, passarla al setaccio per eliminare la buccia di limone
5. Mantecare la miscela con **Freeze&Go**



HOME

PROFESSIONAL

Lo chef sei tu



Padella in alluminio

rivestimento Teflon

BL2111BSC ø 32

• Altezza 7,5 cm



37€

Casseruola in alluminio

antiaderente

BL2106SSI ø 28

• Altezza 9,2 cm

5 mm
spessore



induzione



57€

Casseruola alta

antiaderente bianco

BL104W ø 24

• Altezza 13 cm



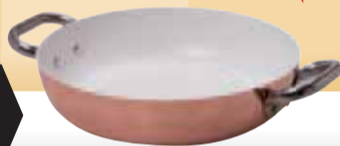
27€

Tegame in rame e ceramica

BL110/CUK ø 24

• Altezza 5 cm

84€



2 mm
spessore

Casseruola in rame e ceramica

2,5 litri

BL107/CUK ø 20

• Altezza 7 cm

73€



Casseruola bombata

in pietra ollare

BL1010L ø 22

• Altezza 12 cm

129€



Barbecue professionale

predisposto per diversi tipi di gas

FABIG600GG2

2 zone separate di cottura, fiamma pilota.

- Potenza 8 kW
- L x P x H 1.000 x 350 x 150 mm
- Peso 18 kg



2 zone

990€

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE



2.400€

KiPro
Professional Kitchen

Forno elettrico

convezione vapore 4 GN 2/3

DGLXKVE042P

Sonda al cuore inclusa.

- L x P x H 640 x 590 x 550 mm
- Potenza 3,4 kW
- Alimentazione 400 V/50 Hz/trifase



Cucina a gas

con forno ventilato GN 1/1

TI113019 PPFL5G/G6

- L x P x H 1.050 x 600 x 850 mm
- Potenza piano 2 x 3 kW + 2 x 3,6 kW + 1 x 5 kW
- Potenza forno 2,5 kW

1.700€

Stesso prezzo anche
per profondità da 650 mm



Forno a microonde e ventilato

Pesa e cucina da solo

DGCP1395EST CP 1395 EST

Sensore peso, sensore umidità, cottura a vapore, cottura croccante, cottura automatica.

- L x P x H 520 x 481 x 385 mm
- Capacità vano cottura 36 litri
- Colore inox

420€

SAMSUNG

perfettò



HOME

PROFESSIONAL

Lo chef sei tu



Mixer combinato con frusta ad immersione

robot coupe®

MX15.34720 MINI MP 190 COMBI

Coltello, campana e fusto interamente in inox.
Fornito con supporto a parete in inox.

- Dimensioni \varnothing 78 mm x 485 mm (fusto) - 550 mm (frusta)
- Lugh. fusto 190 mm
- Velocità frusta da 350 a 1.560 giri/min
- Potenza 250 W
- Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase

290€

Abbinati Cutters/Tagliaverdure da banco

MX14.22355 R101

Vasca smontabile in ABS da 1,9 litri. Coltello dentato fine, coperchio tagliaverdura, disco fette 2 mm e disco julienne 2 mm in dotazione. Velocità 1500 RPM. Produzione massima 15 coperti.



- L x P x H 220 x 300 x 447 mm
- Peso 7 kg
- Potenza 0,55 kW
- Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase

1,9 litri

robot coupe®



370€

Affettatrice a volano

Serie Berkel 1898

BKB300-0000

- Diam. lama 300 mm • Max spessore fetta 2 mm
- Capacità taglio circolare 190 mm
- Capacità taglio rettangolare L x H 230 x 190 mm
- L x P x H 760 x 600 x 580 mm • Peso 45 kg

3.100€

BERKEL

Always The Original

BKB3-STAND

Piedistallo in ghisa verniciato rosso

1.000€

Pattumiera

acciaio inox a pedale anti slittamento litri 50



MY790626 PELICANTE

Pedale in caoutchouc anti slittamento, maniglie laterali anti schiacciamento (norma 626, secchio interno galvanizzato con maniglia).

- H 720 mm • \varnothing 365 mm

95€



Grattugia elettrica

FMGR8D23050M GR8D

- Produzione 20 kg/h
- L x P x H 270 x 230 x 310 mm
- Peso 8 kg
- Potenza 0,37 kW
- Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase

20 kg/h

210€



Sfogliatrice "IMPERIA"

manuale per pasta

imperia

FMSFSM220 SM220

Sfogliatrice "Imperia" manuale con rullo da 220 mm.

- Lunghezza rullo 200 mm
- L x P x H 490 x 340 x 260 mm
- Peso 10 kg

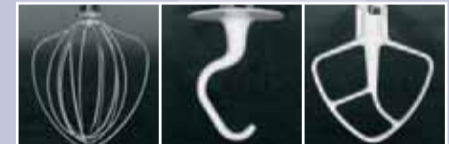


390€

Impastatrice planetaria

FMKA52W230M K50 KitchenAid

Impastatrice planetaria con variatore di velocità. Corpo e base in metallo e vasca da 4,8 litri in acciaio inox. Dotazione standard: frusta a fili, spatola, uncino e 2 vasche inox.



2 vasche in dotazione

- L x P x H 290 x 390 x 420 mm
- Peso 13 kg
- Potenza 0,32 kW
- Alimentazione 230 V/50-60 Hz/monofase

550€



Set 4 lame

Mini cooker Robot multifunzione preparazione e cottura

In un solo recipiente pesa, grattugia, trita, macina, polverizza, emulsiona, monta, manteca, impasta e soprattutto cuoce (mediante induzione).

SI40880002
MINI COOKER

2
litri

- Temperatura max 120°C
- Livelli di velocità 10
- Capacità recipiente 2 litri
- L x P x H 360 x 300 x 290 mm
- Alimentazione 230 V / 50 Hz / monofase
- Potenza 600 W
- Peso 10 kg

730€



Impastatrice a spirale Fino a 5 kg di impasti duri

MSMSPK5M PK5M

- Capacità d'impasto 5 kg
- Capacità farina 3 kg
- Volume vasca 7 litri
- Velocità 1
- L x P x H 540 x 260 x 527 mm
- Peso 33 kg
- Potenza 0,37 kW
- Alimentazione 230 V / 50 Hz / monofase

630€

max
5 kg



Sifone per creme

PD41458-10

Ideale per panna montata, mousses o espumas, creme calde e fredde.

- Capacità 1 litro

PD41455-AA

Ricarica confezione 10 cartucce

8€

125€

1
litro

ISI



Sottovuoto per sacchetto esterno

ELPFE-0015 LA GRANDISPENSA 35 HOME

In alluminio anodizzato, con barra saldante da 4 mm. Dimensione della barra saldante 35 cm.

- Potenza aspirante 15 lpm
- Vuoto max 80 KPa
- Lungh. max sacchetto 350 mm
- L x P x H 404 x 190 x 95 mm
- Peso 4,5 kg
- Potenza 0,30 kW
- Alimentazione 230 V / 50 Hz / monofase

210€



Coltelleria professionale

CK311518

Coltello lama ceramica.

- Dimensioni lama 18 cm

32€

CK909604

Scatola confezione 4 pz. La confezione comprende: spelucchino, arrosto, pane, cucina.

- Dimensioni lame 10 cm [spelucchino] 24 cm [arrosto] - 24 cm [pane] - 20 cm [cucina]

50€



Sanelli



Molla prosciutto

base in marmo



140€



PD41583-00

- L x P x H 240 x 450 x 150 mm
- Peso 10,3 kg

Tavolo ceppo

Ceppo in legno di acacia a tasselli collegati internamente da tiranti in acciaio che ne caratterizzano la robustezza e durata. Sgabellino in legno produzione con tenone a mortasa con cassetto, finitura decapè acacia o laccata nera.

MJ1030/T1 CLASSIC 2 Tavolo ceppo acacia

- L x P x H 600 x 500 x 100 mm (ceppo) 850 mm (sgabellino)

680€

MJ1030/T CLASSIC 1 Tavolo ceppo nero

- L x P x H 700 x 700 x 100 mm (ceppo) 850 mm (sgabellino)

840€



Tagliaverdure manuale "La Mandoline"

PD49829-11

Consente di effettuare diversi tipi di taglio: taglio julienne, cubetti, taglio liscio o ondulato. "La Mandoline" è completa di: guardia salvavita, set di 4 lame da 2,4,7, e 10 mm. Spessore dei tagli regolabile da 0 a 10 mm. Lavabile in lavastoviglie.

54€

- L x P x H 390 x 125 x 55 mm
- Peso 1,7 kg

HOME

PROFESSIONAL

Lo chef sei tu



3 kg/h



Gelatiera NX0038500250 PRO 3K

Raffreddamento ad aria.
Tempo di preparazione: 15 minuti.

- Capacità 0,75 litri
- Max produzione 3 Kg/ora
- L x P x H 340 x 400 x 250 mm
- Peso 22 kg
- Potenza 350 W
- Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase

1.250€



Mantecatore

per burro

40€

1,6 litri

PD48294-01

- L x P x H 115 x 115 x 400 mm
- Capacità 1,6 litri

Stampi per mantecatore

PD48294-02

- L x P x H 122 x 66 x 43 mm
- Peso 80 grammi

18€

PD48294-03

- L x P x H 158 x 90 x 50 mm
- Peso 125 grammi

21€

PD48294-04

- L x P x H 210 x 94 x 58 mm
- Peso 250 grammi

23€

SAMSUNG



Congelatore

monoporta 277 litri

DGRZ80FHPN
RZ 80 FHPN

NO FROST PREMIUM. Luce LED,
maniglia attiva. Classe energetica A+.

- L x P x H 595 x 643 x 1.800 mm
- Capacità netta 277 litri
- Colore platinum inox

679€



Frigorifero

monoporta 350 litri

DGRR82FHPN
RR 82 FHPN

NO FROST PREMIUM. Multi flow, luce LED,
maniglia attiva. Classe energetica A+.

- L x P x H 595 x 643 x 1.800 mm
- Capacità netta 350 litri
- Colore platinum inox

599€

Frigorifero/congelatore a tre porte

DGRF62UBPN RF 62 UBPN

NO FROST PREMIUM. Cassetto Zerogradi.
Doppio circuito di refrigerazione, controllo indipendente
frigorifero - congelatore. Classe energetica A+.

- Capacità netta 350 litri (frigorifero) • 120 litri (congelatore)
- L x P x H 817 x 715 x 1.772 mm • Peso 106 kg
- Colore platinum inox

1.039€



334 litri

120 litri

52 bott.



Cantina vini refrigerata

DGRW52DASS
RW52DASS

Regolazione elettronica della temperatura (+3°/+18°C),
2 zone con temperatura indipendente.
Colore inox e scaffali in finitura legno.

- L x P x H 595 x 613 x 840 mm • Capacità 52 bottiglie

589€

- ACQUA NATURALE TEMPERATURA AMBIENTE
- ACQUA NATURALE REFRIGERATA
- ACQUA FRIZZANTE REFRIGERATA



1.900 litri



Refrigeratore e distributore di acqua da rete idrica

CO04501401 NIVES WG

Acqua temperatura ambiente gasata e refrigerata. Dotato di banco di ghiaccio,
accesso frontale per sostituzione filtro e bombola CO2.

- L x P x H 280 x 410 x 430 mm
- Peso 23 kg • Durata filtro 1.900 litri

990€

SAPERI & SAPORI

CUCINA DI MONTAGNA BB9788895056890



40€

- Autore Marchi Paolo
- Pagine 168 con centinaia di foto a colori
- L x H 185 x 250 mm
- Legatura cartonato

Disidratatore di frutta e verdura

di frutta e verdura

PD49953-02

- L x P x H 435 x 290 x 210 mm
- Peso 3,6 Kg
- Potenza 530 W
- Tensione 220-240 V

170€

530 Watt



DAL FORNO SENZA GLUTINE BB9788895056777



- Autore Vickery Phil
- Pagine 176 con foto a colori
- L x H 205 x 255 mm
- Legatura cartonato con sovracoperta

28€

TORTE DA MAESTRO BB9788895056753

- Autore Turner Mich
- Pagine 224 con centinaia di foto a colori
- L x H 210 x 270 mm
- Legatura cartonato con sovracoperta



49€

RISOTTI PER QUATTRO STAGIONI BB9788895056883

14€

- Autore Luise Franco
- Pagine 64
- Foto a colori 34
- L x H 180 x 200 mm
- Legatura cartonato



Casseruola a vapore in ceramica con inserto in terracotta

a vapore in ceramica con inserto in terracotta

PD49621-24

Può essere utilizzata su gas, in forno e nel microonde.

- Ø 240 mm
- h 210 mm

110€



MANUALE DI CUCINA MOLECOLARE BB9788895056418



- Autore Anne Cazor Christine Lienard
- L x H 200 x 250 mm
- Legatura cartonato

28€

Misuratore di salinità

PD49730-01

Misura il grado di salinità, nell'acqua di cottura e nei sughi.

- SALINITÀ
- TEMPERATURA
- DUREZZA

- Lunghezza 225 mm

65€



ENCICLOPEDIA DEL CIOCCOLATO BB9788895056760

52€

- Autore Aa. Vv.
- L x H 210 x 270 mm
- Legatura cartonato + DVD



Sous Vide professional

Cottura sottovuoto a bassa temperatura

1,5 kW

ULSVC-AC2E

- Potenza da 1,5 kW
- Temperatura max 100°C
- Immersione minima 80 mm
- L x P x H 360 x 98 x 187 mm

Smoking Gun

ULSG2-PSC

affumicatore

- Dimensioni base di appoggio 50 x 120 x 10 mm
- Altezza pistola 140 mm
- Lunghezza pistola 130 mm
- Diametro manico e corpo pistola 40 mm
- Lunghezza tubo 450 mm

99€



850€

PolyScience®

Richiedi il catalogo corsi della nostra scuola di cucina ... **PASTASFOGLIA**

scuola di cucina



Forno rotativo elettrico per pasticceria

ZUMINICOMBO3 40x60

Cella di lievitazione e camera statica. Funzionamento elettrico con resistenze corazzate ad alto rendimento energetico.



- L x P x H 990 x 1.160 x 2.150 mm
- Peso 440 kg
- Potenza 21 kW



12.800€

Temperatrice automatica



GAT240

8 kg

Fusione a bagno maria e tempera con compressore frigorifero. Pedale ferma flusso. Dosatore programmabile. Tavola vibrante riscaldata.



- L x P x H 440 x 600 x 1.500 mm
- Peso 117 kg
- Capacità vasca 8 kg
- Capacità oraria 35 kg/h
- Potenza 1,9 kW
- Alimentazione 230-400 V/50 Hz

5.900€

Sfogliatrice da pavimento

CTSF500-1000 Nastri a velocità differenziata.

MENSOLE PORTA-NASTRO IN ACCIAIO INOX ED ASPORTABILI

- L x P x H 2.400/2.800 x 1.040 x 1.250 mm
- Peso 190 - 220 Kg
- Alimentazione 400 V/50-60 Hz/ trifase
- Apertura rulli da 0 a 35 mm



cilindro 500 mm

3.490€



Planetaria 40 litri con variatore elettronico di velocità

CTPL1140VE

Variatore di velocità elettronico con motoinverter. Comandi PLC e display LCD. Con timer 0-99 minuti.

- L x P x H 900 x 770 x 1.600 mm
- Peso 270 Kg
- Alimentazione 400 V/50 Hz/ trifase
- Velocità rotazione utensile min. 40/max. 150 RPM



40 litri



4.340€



Accessori in dotazione:
• 1 frusta
• 1 spirale
• 1 spatola.



Planetaria 5 litri

CTPL115B

Dotazione di serie con 3 utensili: frusta, spirale e spatola. Temporizzatore digitale 0/99 minuti. Velocità rotazione utensile min. 40/ max. 200 RPM.



- Capacità vasca 5 litri
- Potenza 0,25 kW
- L x P x H 350 x 400 x 465 mm
- Peso 25 Kg
- Alimentazione 220 V/ 50 Hz/ monofase



5 litri

850€

Impastatrice a braccia tuffanti

Ideale per lievitati

CTTK 50 TK 50

Indicata per lavorare sia la pasta consistente che molle, senza riscaldarla. Struttura in acciaio di grosso spessore e testata in fusione ghisa. Braccia e vasca in acciaio inox. Movimento braccia e vasca con ingranaggi a bagno d'olio. Macchina su ruote girevoli.



- Capacità d'impasto 50 Kg (75 litri)
- Velocità 2
- L x P x H 680 x 870 x 1.420 mm
- Peso 430 Kg
- Potenza 2,1 kW
- Alimentazione 400 V/50 Hz/ trifase



75 litri

6.900€

CAKE DESIGN DOLCI ANTICHI POST PASTRY PRALINE GANACHE

Armadio conservatore

1 porta - doppia profondità 60x80

GE45010360 ARP/40B

Freddo aspirato con ventilazione indiretta.
20 coppie guide per teglie 60x80

- L x P x H 780 x 1.080 x 2.120 mm
- Temperatura -22/-10°C



-22/-10°



GEMM
PROFESSIONAL REFRIGERATION

2.970€

Armadio ferma lievitazione 1 porta



-2/+35°



GEMM
PROFESSIONAL REFRIGERATION

GE45020100 AFLV/20

20 coppie guide per teglie 60x40.
Inox AISI 304. Opera anche solo
come lievitatore o come frigorifero.

- L x P x H 780 x 680 x 2.120 mm
- Temperatura -2/+35°C



Gestione automatica del
programma settimanale.

3.500€

Abbattitore pasticceria 10 teglie 60 x 40

CME10-35P

Maggiore efficienza, riduzione dei tempi di preparazione
ed aumento della qualità e della sicurezza alimentare.
Cicli di abbattimento veloci ma delicati ideali per prodotti
di pasticceria, crudi, cotti, finiti o semilavorati.

- L x P x H 800 x 700 x 1.516 mm
- Alimentazione 400 V/50 Hz/ trifase
- Resa +90°/+3°C > 35 kg in 90 minuti
- Resa +90°/-18°C > 25 kg in 240 minuti



4.950€

Tecnomac



Raffinatrice a 2 cilindri

CTRAF1202C RAF 120

@conti

Cilindri in granito diametro 120x260. Con tramoggia
e protezione in acciaio inox. Trasmissioni con ingranaggi
in bagno d'olio. Macchina su ruote girevoli.
Completa di 2 lame raschiatrici e 1 vaschetta raccogli prodotto.

cilindro
120 mm

4.250€

- Cilindri Ø 120 mm
- L x P x H 640 x 650 x 1.080 mm
- Peso 200 Kg
- Potenza 1,12 kW
- Alimentazione 400 V/50 Hz/ trifase



Friggitrice a gas da banco per pasticceria

BS17500000 GL30B

Piano di lavoro e vasca stampata
interamente in acciaio inox.
Fiamma pilota.
Accensione piezoelettrica.

25
litri



1.700€

- L x P x H 800 x 700 x 290 mm
- Capacità 25 litri
- Potenza gas 20 kW
- Peso 56 kg



TRADIZIONE PIZZA FAST EXPRESS QUALITA' GRILL WAY



Impastatrice a spirale testa e vasca fissa

Struttura in acciaio verniciato. Vasca, spirale e piantone spezza pasta in acciaio inox.

FMIM12SN405T [trifase]

FMIM12SN235M [monofase]

IM12SN

- Capacità d'impasto 12 kg
- Velocità d'impasto 1
- Volume vasca 16 litri
- L x P x H 350 x 650 x 600 mm
- Potenza 0,75 kW
- Alimentazione 230-400 V/50Hz/monofase e trifase
- Peso 56 kg



impasto
12 kg

760€

Impastatrice a spirale testa sollevabile e vasca estraibile

Struttura in acciaio di elevato spessore. Vasca, spirale e piantone spezza pasta in acciaio inox. Griglia di protezione in acciaio inox.

MSMSPK25AM [monofase]

MSMSPK25AT [trifase]

PK25AT

- Velocità 1
- Capacità farina 17 kg
- Capacità d'impasto 25 kg
- Volume vasca 33 litri
- L x P x H 762 x 430 x 786 mm
- Potenza 1,10 kW
- Alimentazione 230-400 V/50 Hz/trifase e monofase
- Peso 95 kg

impasto
25 kg



1.250€

Tagliaverdure

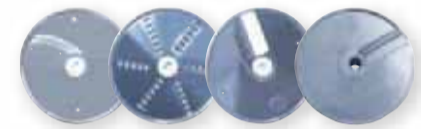


DGEX603412

Tagliaverdure con espulsore e 4 dischi.



639€



- Produttività fino a 100-150 kg/h a seconda del tipo di taglio
- Diametro dischi di taglio 175 mm
- Velocità 1.000 giri a minuto
- L x P x H 216 x 347 x 412 mm
- Potenza 0,25 kW
- Alimentazione 220-240 V/50-60 Hz/monofase
- Peso 12 kg

Stendipizza

MSMSDL30 DL30

In acciaio inox a due coppie di rulli inclinati. Peso pasta 80/210 grammi.

- L x P x H 420 x 450 x 650 mm
- Potenza 0,24 kW
- Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
- Peso 35 kg

rullo
300 mm



775€



Tagliamozzarella

FMTMTAC40050T TAC
Per cubettare

- Dimensioni bocca 80 x 65 mm
- L x P x H 330 x 380 x 690 mm
- Potenza 450 kW
- Alimentaz. 230-400 V/50 Hz/trifase
- Peso 17 kg

990€

DISCHI NPD88+P8
inclusi

FMTMTAS40050T TAS
Per sfilacciare

- Dimensioni bocca 80 x 65 mm
- L x P x H 330 x 380 x 690 mm
- Potenza 350 kW
- Alimentaz. 230-400 V/50 Hz/trifase
- Peso 15 kg

790€

DISCO P27 inclusi



TAC > 120-190 kg/h
PER CUBETTARE

TAS > 250-300 kg/h
PER SFILACCIARE

Tavolo pizza

Struttura in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione ventilata. Gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione. Pannello frontale apribile con chiave. Andamento circolare dell'aria fredda in modo da non toccare direttamente il prodotto. Controllo temperatura elettronico con termostato digitale.

FK PZ 3600TN33V
3 PORTE

- Temperatura +2/ +8 °C
- Dimensioni esterne 2.020 x 800 x 900 mm
- Potenza 350 kW
- Alimentazione 230V/50Hz/monofase
- Peso 320 kg

FK PZ 2610TN33V
2 PORTE 1 CASSETTIERA

- Temperatura +2/+8 °C
- Dimensioni esterne 2.025 x 800 x 900 mm
- Potenza 350 kW
- Alimentazione 230V/50Hz/monofase
- Peso 362 kg

capacità 10 bacinelle
1/4 GN non incluse



2.400€



2.600€

Frigo bevande

CZDC350
DC350

- Temperatura d'esercizio 0/10°C
- Capacità 350 litri
- L x P x H 620 x 580 x 1.935 mm
- Consumo 2 kW/24h
- Peso 75 kg

350
litri

459€





Pala e palettino per pizza in GHA

con elevata capacità antibatterica

Pala e palettino per pizza in GHA, materiale più leggero dell'alluminio, trattamento con ioni di argento, più scorrevole, più igienico, più resistente, dissipa calore e proliferazione batterica = 0.

GIIV20F PALETTINO

- Dimensioni 360 x 360 mm

109€



GIIV37RF PALA

- Diametro pala 200 mm

82€

Nuove idee di farciture

FIOR DI PIZZA BB9788895056784

14€

- Autore Avallone Alessandra
- L x H 180 x 200 mm
- Pagine 64 [cartonato]
- Foto 34 a colori



Pala e vassoio in legno di faggio

GIB36R Pala per infornare

Pala trattata con vernice certificata alimentare e priva di collanti.

- Dimensioni 360 x 360 mm
- Lunghezza 1.500 mm

75€

GIVBMONO Vassoio monoporzione

Vassoio monoporzione, vernice alimentare, detergente a base alcolica.

15€



Forno elettrico modulare sovrapponibile

MOOK070010 [monocamera] KRN4

Forno a 1 camera di cottura.

- Dimensioni camera 610 x 660 x 140 mm
- Potenza 4,2 kW
- Alimentazione 230 V/50-60 Hz/monofase

1.200€

MOOK070020 [bicamera] KRN44

Forno a 2 camere di cottura.

- Dimensioni camera 610 x 660 x 140 mm
- Potenza 8,4 kW
- Alimentazione 230 V/50-60 Hz/monofase

1.900€

MOOK010310 S-PT 60.60/70

Supporto con ruote e guide portateglie.

- Teglie 6 • Altezza 700 mm

570€



Forno Grill

a legna e carbone vegetale
RVFORNOGRILL-A

Sistema di aspirazione forzata (esclusi tubi di collegamento), banco di supporto in acciaio inox e pietra.

- L x P x H forno 1.180 x 790 (+700) x 760 mm
- H banco 930 mm

8.900€

griglia girevole e regolabile in altezza



Overgrill elettrico griglia doppia

ASGE418EL



Doppio grigliato sovrapposto antiaderente per dimezzare tempi e controlli di cottura. Acciaio inox AISI 304, controllo elettronico programmabile, set di programmi pre-memorizzati.

- L x P x H 420 x 900 x 1.035 mm
- Potenza 7,2 kW
- Alimentazione 400 V/50-60 Hz/trifase
- Peso 105 kg

4.170€

7,2 kW



Griglia a pietra lavica

a gas

Da banco per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. In dotazione kit metano. Bruciatori a gas.

FMGRIGL70 GL70

- Griglie di cottura 2 da 325 x 480 mm
- L x P x H 780 x 680 x 310 mm
- Potenza 18 kW
- Peso 53 kg

2 griglie

990€



Girarrosto planetario

elettrico ad infrarossi

CB14100611

3.590€

15 polli in 75 min

Cottura meno invasiva più uniforme e rapida.

Maggiore durabilità del prodotto. Bacinella con rubinetto scarico grassi.



- Capacità 15 polli
- Aste 5 in dotazione
- L x P x H 845 x 600 x 750 mm
- Altezza con vetro alzato 900 mm
- Alimentazione 400 V/50 Hz/ trifase
- Potenza 6,8 KW
- Peso 93 Kg





Verdura



Abbinato Cutter/Tagliaverdura da banco

Blocco motore. Vasca estraibile in inox. Gruppo tagliaverdure in ABS alimentare e coltello liscio in dotazione. La macchina può affettare, sfilacciare, granulare, grattugiare, listellare curvo. Può cubettare e listellare dritto (patate fritte).

MX14.2453 R402 monofase o trifase

- Capacità vasca 4,5 litri
- Produzione max 100 coperti
- Velocità 750 e 1.500 rpm
- L x P x H 210 x 320 x 740 mm
- Potenza 0,75 kW
- Alimentazione 230-400 V/50 Hz/ monofase - trifase
- Peso 21 kg

Dischi inclusi

- MX60.27086 Disco fette 3 mm
- MX60.27511 Disco julienne 3 mm
- MX60.27114 Disco cubetto 10x10x10 mm



4,5 litri



robot coupe®

1.790€

Lavacentrifuga verdure

Struttura in acciaio inox 18/10. Selezione di due diversi cicli di lavaggio e tre differenti durate per ogni ciclo.

FMLAV40050T LAV

- Durata ciclo 3,5 - 4,5 minuti
- Capacità cestello 1,5 - 4 kg
- Consumo acqua per ciclo 30 - 35 litri
- L x P x H 450 x 610 x 800 mm
- Potenza 370 - 110 W
- Alimentazione 400 V/50 Hz/ trifase
- Peso 40 kg

1.530€

max 4Kg



Tagliaverdure manuale

In acciaio inox e ABS. Il gruppo lame è intercambiabile. Lavabile in lavastoviglie.

159€

PD49838-08

- L x P x H 380 x 260 x 580 mm
- Peso 3,3 kg

Taglia in 8 spicchi ortaggi e frutta



Centrifuga verdure manuale

KRCWM12

- Capacità 12 litri
- Dimensioni ø 330 h 430 mm

95€



12 litri



Pesce

Frigorifero verticale per prodotti ittici

-5/+5°

L'armadio è stato studiato per il pesce fresco e per tutti i prodotti ittici. In acciaio inox AISI 304 Scotch Brite sia internamente che esternamente.

UF110063 AFS 031

- Temperatura esercizio -5/+5 °C
- Capacità 307 litri
- L x P x H 555 x 572 x 1.875 mm
- Potenza 284 W
- Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase

1.520€



Puliscicozze

Struttura in acciaio inox e materiali plastici adatti al contatto alimentare.

FMLCN540050T LCN/5

- Capacità produttiva 60 kg/h
- Carico cozze 3/5 kg
- L x P x H 630 x 520 x 590 mm
- Potenza 0,26 kw
- Alimentazione 230-400 V/ 50 Hz/ monofase e trifase
- Peso 30 kg

60 kg/h

990€



Produttori di ghiaccio granulare con deposito

Con frontale e pianale in resina antiurto e struttura in acciaio inox.

CM95603743/0 F125 C Raffreddamento ad aria

- Capacità produttiva 120 kg/24 ore
- Capacità contenitore 27 kg
- L x P x H 680 x 510 x 905 mm
- Alimentazione 230 V/50 Hz/ monofase
- Peso 64 kg

CM95603744/0 F125 CW Raffreddamento ad acqua

- Capacità produttiva 120 kg/24 ore
- Capacità contenitore 27 kg
- L x P x H 680 x 510 x 905 mm
- Alimentazione 230 V/50 Hz/ monofase
- Peso 64 kg

2.130€

120kg 24 ore



Icematic®
Cooling Innovation

PARATURA + TAGLIO + CONFEZIONE = PREPARAZIONE

Carne

Affettatrice a gravità

Affettatrice inclinata a 45°. Grande capacità di taglio.

NW350GX 350GX

- Giri lama 310/minuto
- Corsa carrello 290 mm
- Regolatore taglio 14 mm
- Alimentazione 400 V/50 Hz/ trifase
- Peso 36 Kg

Ø lama
35 cm



890€

SUGGERIAMO
I DETERGENTI

KiPro
Professional Kitchen

Detergente sanitizzante senza residuo per piani di lavoro, affettatrici, tritacarne, etc.-H.A.C.C.P.

MA04776 IGIEN PLUS



Affetta carne

SI153525035

MANTEGNA 350 VCS TOP

- Diametro lama 350 mm
- L x P x H 685 x 720 x 560 mm
- Corsa carrello 310 mm
- Alimentazione 400 V/50-60 Hz/ trifase
- Peso 38 Kg

Ø lama
35 cm



1.400€

Tritacarne grattugia

bocca
22

Struttura in acciaio inox. Consente di ottenere svariati tipi di macinato, quali: svizzere, polpette, ragù, wurstel, ecc.

FMAB22AE40050T 22AE

- L x P x H 350 x 630 x 480 mm
- Potenza 1,1 kW
- Alimentazione 230-400 V/50 Hz/ trifase
- Peso 27 kg



690€

Tritacarne refrigerato

Refrigerato, collo quadro in inox.

SI21323703F

TC32BARCELLONATF ICE

- Produzione 650 Kg/h
- Diametro piastra in dotazione 6 mm
- L x P x H 500 x 355 x 690 mm
- Alimentazione 400 V/50 Hz/ trifase
- Potenza 2.203 W
- Potenza modulo termoelettrico 70 W
- Peso 45 Kg

650
kg/h

1.390€



Termosaldatrice semiautomatica

JPTSS102-R

Sistema automatico di saldatura e trascinamento del film, acciaio inox e alluminio anodizzato, controllo elettronico della temperatura, avviso acustico di fine ciclo.

1.790€

- L x P x H 250 x 385 x 505 mm
- Tensione 230 V
- Potenza 750 W
- Peso 25 kg



JPDS0125 Stampo regolabile

490€

Sottovuoto sacchetto esterno

Con ciclo di lavoro semi-automatico. Non adatte a confezionare liquidi.

EMELIX ELIX

- Barra saldante 400 mm
- Pompa vuoto 15 litri/min
- L x P x H 420 x 280 x 170 mm
- Potenza 0,15 kW
- Alimentazione 230 V/50 Hz/ monofase
- Peso 11 kg



barra
400 mm

349€



Sottovuoto a campana

In acciaio inox con camera di vuoto inox. 6 programmi. Per effettuare il vuoto in contenitori Gastronorm.

EMECO35 ECO35

- Barra saldante 350 mm
- Pompa 12 m³/h
- L x P x H camera 360 x 400 x 190 mm
- L x P x H 460 x 500 x 450 mm
- Potenza 0,35 kW
- Alimentazione 230 V/50 Hz/ monofase
- Peso 50 kg



barra
350 mm

1.690€



FOOD SAFETY HYGIENE HYKITCHEN ECO LAUNDRY GREEN EXCELLENCE



IONATOR Exp™ di Activeion Cleaning Solutions

GZION01 IONATOR

- Altezza 33 cm
- Capacità serbatoio 0,5 litri
- Carica iniziale/carica completa 2/3 ore



Zero
sporco, batteri e virus.



Ionizza

l'acqua del rubinetto creando micro bollicine ricche di ossigeno.

Divide

le cellule dei batteri e dei virus rendendole inoffensive.

Pulisce

senza l'utilizzo di alcun prodotto chimico.

Sanifica

eliminando i germi nocivi.

450€

Distributore di sapone liquido grande capienza

MY105032

- Colore Inox AISI 304
- Capacità 1,2 litri
- L x P x H 205 x 130 x 105 mm



1,2
litri

30€

SUGGERIAMO
I DETERGENTI **KiPro**
Professional Kitchen

Sapone neutro cosmetico igienizzante **MA04405 MANI SAN**

Lavamani inox azionabile a ginocchio

KRLAG5 • L x P x H 400 x 335 x 560 mm



330€



Generatore di ozono

KiPro
Professional Kitchen

DGCCOZZY/25 OZZY/25

- L x P x H 290 x 220 x 690 mm
- Peso 13 kg
- Potenza elettrica 100 W
- Alimentazione 220V/50-60 Hz/trifase

1.300€



ELIMINA GLI
ODORI PIÙ
RADICATI E
SANIFICA

Sterilizzacoltelli Raggi UV da parete

TLF056,02,01A UV14

Corpo in acciaio inox -spessore 8/10 - finitura lucida. Sportello in metacrilato antidispersione - chiusura magnetica. Microswitch di sicurezza per spegnimento automatico al momento di apertura sportello. Rastrelliera supporto coltelli estraibile.

- L x P x H 400 x 130 x 620 mm
- Capacità 14 coltelli
- Struttura acciaio inox AISI430
- Timer regolabile da 0 a 30 minuti
- Potenza di irradiazione 1 lampada TUV-C 16W

14
coltelli



260€



Contenitore a pedale da posizionare sotto il piano di lavoro

MY790680 SBARAZZINO

Con apertura centrale.

- L x P x H 550 x 520 x 725 mm

220€



65
m²



Lampada stermina insetti

Lampada stermina insetti in acciaio inox. Facile manutenzione e pulizia. Dotata di griglia di protezione basculante e capiente vassoio di raccolta.

KREK26

- L x P x H 452 x 112 x 277 mm
- Potenza elettrica 13 x 2 kW
- Superficie protetta 65 m²

86€

Termometro infrarossi

KRP410 P410

Termometro con display retroilluminato LCD e possibilità di misura su bersagli con 2 cm di diametro a distanza di 22 cm. Fornito completo di custodia e istruzioni d'uso.

165€



Termometro a termocoppia Econotemp completo di sonda ago

KRCT93230-K CT93230-K

Dotato di display a cristalli liquidi per una veloce e facile lettura. Design ergonomico è rivestito in gomma antiurto. Fornito completo di sonda ad ago.

155€



- Temperatura da -40 °C a +260 °C



Lavabiancheria

GMWF8G400DWS WF 8 G400

G400 con dispositivo DWS brevettato, proporziona acqua, detergente e azione meccanica in base al peso della biancheria realmente caricata. Questo genera un forte risparmio energetico.

Vasca e cesto in acciaio inox. Alimentata con acqua calda completa un ciclo a 60° in 45 minuti.

PESATURA AUTOMATICA [DWS] = dosaggio automatico di ACQUA, DETERGENTE, ENERGIA

PROGRAMMA DI ASCIUGATURA INTELLIGENTE

- **Programmatore elettronico** G400 con sistema di pesatura DWS
- **Capacità** 7,3 kg
- **Potenza** 6 kW
- **Alimentazione** 400 V/50 Hz/ trifase
- **L x P x H** 660 x 790 x 1.070 mm
- **Peso** 235 - 250 kg



4.700€

Essiccatoio

GMEBE10G400DRY EB 10 G 400 DRY

Essiccatoio EB 10 con programmatore G 400 DRY. Consumi e tempi ridotti grazie ad un diagramma di asciugatura che gestisce automaticamente la forza centrifuga in base alle diverse fasi di asciugatura dei capi. Stesso controllo della lavabiancheria.

Utilizza meno di 1 kW per kg di biancheria da asciugare.

- **Programmatore elettronico** G400 DRY
- **Capacità** 10 kg
- **Produzione oraria** 20 kg
- **Umidità evaporata** 7,5 litri/h
- **Potenza** 10,03 kW
- **Alimentazione** 400 V/50-60 Hz/ trifase
- **L x P x H** 795 x 750 x 1.290 mm
- **Peso** 111 - 128 kg



3.300€

Stiratrice a rullo con gambe

GMS80/18 S 80/18 CON GAMBE

Struttura in lamiera verniciata. Conca in alluminio estruso anodizzato per una trasmissione ottimale trasmissione del calore e lato aperto che consente anche lo stiro di capi non piani. Ingombro ridotto.

- **Diametro rullo** 180 mm
- **Lunghezza rullo** 800 mm
- **Velocità rullo** 2,1 metri/min
- **Potenza** 2,05 kW
- **Alimentazione** 230 V/50-60 Hz/ monofase
- **L x P x H** 1.000 x 360 x 1.010
- **Peso** 51,6 Kg

1.350€



Tavolo da stiro aspirante

FC006 TLA-81

Tavolo stiro con piano aspirante riscaldato elettricamente e regolabile con termostato. Aspirazione al piano ed alla forma tramite pedale a spinta.

- **L x P x H** 1.400 x 450 x 900 mm
- **Dimensione piano stiro** 1.120 x 350 mm
- **Peso** 70 kg
- **Potenza** 1,25 kW
- **Alimentazione** 230 V/50 Hz/monofase

850€



Lavacentrifuga

DGWF1124XAC WF 1124 XAC

Ecolavaggio, digital inverter, sistema VRT PLUS, cestello diamond, resistenza in ceramica.

- **L x P x H** 600 x 600 x 850 mm
- **Capacità** 12 Kg
- **Velocità centrifuga** 1.400 giri
- **Volume cestello** 79 litri

1.400 giri



899€

Carrello portabiancheria

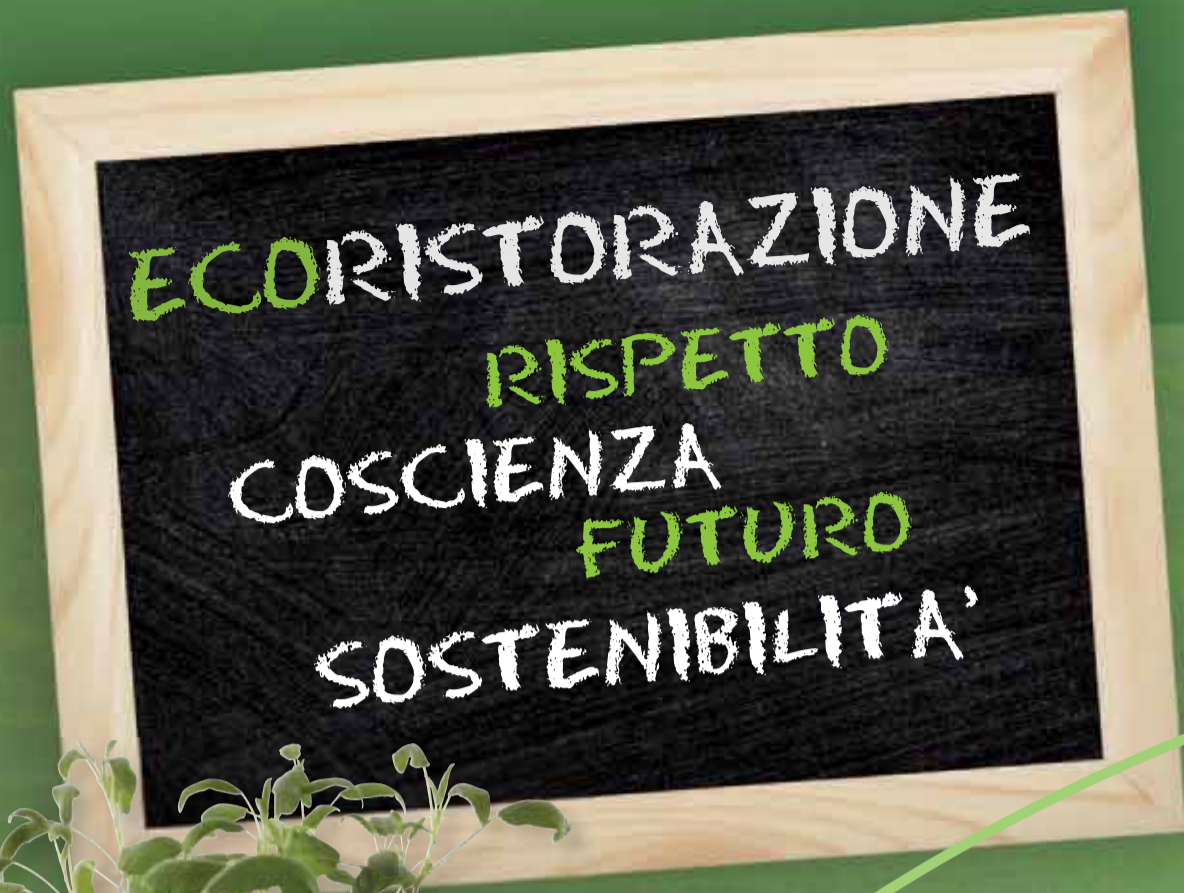
MC1505

Struttura pieghevole in tubo e filo di acciaio verniciato bianco a polveri epossidiche. Con ruote Ø 10 cm [4 girevoli].

- **L x P x H** 780 x 520 x 770 mm

150€





La domanda di ristorazione sostenibile

La domanda di ristorazione sostenibile è, al pari di altri settori, tra le nuove priorità nei desideri dei consumatori e diventerà presto elemento non solo di distinzione ma di approdo etico indispensabile per una tipologia di clientela sempre più attenta e trasversale al livello economico del consumo.

Il contesto internazionale è già diffusamente sensibile al tema della ristorazione sostenibile da veder proliferare numerose associazioni sia di categoria che terze parti attive nel diffondere best practice e disciplinari e rilasciare certificazioni a fronte di verifiche e controlli.

L'impatto energetico della ristorazione

Il settore della ristorazione italiana rappresenta un impatto energetico di tutto rispetto con un consumo di 26 TWh/anno tra elettrico e gas (Dati del Servizio Studi Economici di Federazione ANIE).

In attesa di poter acquisire i vantaggi derivanti dalla certificazione energetica dei prodotti che Ceced Italia e le aziende associate stanno predisponendo si possono attuare senza oneri aggiuntivi, anzi, spesso con saldi economici positivi, scelte consapevoli e virtuose di efficienza energetica ed in generale di rispetto per l'ambiente.

Vuoi cominciare un percorso EcoSostenibile nella tua attività di ristorazione?

Segui alcuni semplici consigli pratici e scegli i prodotti contraddistinti dall'icona Eco.

Riduzione dei consumi energetici e idrici

Fondamentale porsi come criterio di scelta di un prodotto il parametro del consumo energetico e/o idrico (possibilmente valutandolo nei 12 mesi di esercizio) a parità di capacità tecniche. Il prodotto che riduce la quantità di energia e di acqua necessaria per il suo funzionamento deve essere premiato dal ristoratore non solo per l'effetto positivo sulle utenze, divenute da alcuni anni voci di costo pesantissime, ma anche per il progresso dell'ecosostenibilità.

→ Acquistare prodotti ad alta efficienza energetica ed idrica verificando i consumi sulle schede tecniche di prodotto ed in futuro per i consumi energetici affidarsi alle certificazioni di classe energetica (obbligatorie per tutti i prodotti professionali a partire dal 2013).

→ Porre attenzione alla coibentazione della macchina (forno, lavastoviglie etc.) quale presupposto per la riduzione delle dispersioni termiche e la migliore efficienza energetica.

→ Verificare e scegliere macchine ed impianti che lavorano sullo scambio termico e la micro cogenerazione (il calore prodotto in un'attività primaria viene riutilizzato in una secondaria).

→ Controllare periodicamente la tenuta delle guarnizioni di frigoriferi e celle e pulire periodicamente i filtri dei loro motori o delle unità esterne.

→ Installare rubinetteria con riduttori di flusso e dotare quella delle toilette di timer o di sensori.

Riduzione dei rifiuti

Proporsi una politica di gestione dei rifiuti dell'attività di ristorazione dovrebbe rientrare tra gli obiettivi sanitari ed etici di questa professione. La ristorazione produce ingenti quantità di rifiuto soprattutto organico e di imballaggio quindi sarebbe sufficiente formare il personale di sala e cucina ad una corretta ed efficiente differenziata per ottenere sostanziali vantaggi ecologici. E' importante ricordare che il collocamento dell'organico nell'indifferenziato causa in discarica, per fermentazione, un'emissione dannosa quanto l'anidride carbonica.

→ Dotare la cucina di un compattatore per ridurre il volume degli imballi (latte, cassette, plastiche etc.)

→ Utilizzare pattumiere differenziate in base al tipo di rifiuto.

→ Organizzare una somministrazione dell'acqua di rete per evitare la movimentazione, la gestione e lo smaltimento di contenitori in vetro o in PET (in quest'ultimo caso si stima in 250 g di CO2 per ogni 1,5 litri di acqua di rete il differenziale ecologico_Univ.tà di Siena, S. Botto, 2009)

→ Attrezzare le zone di preparazione e prelavaggio con il dissipatore e/o disidratatore di rifiuti nel rispetto delle normative e delle disposizioni regionali e provinciali.

→ Concordare con i propri fornitori una politica di imballaggi a rendere e premiare chi usa imballaggi ridotti o meglio di materiale riciclato.

Miglioramento della qualità dell'aria e dell'acqua

Le immissioni inquinanti nell'aria e nell'acqua possono essere ridotte tramite scelte consapevoli che possano interrompere o ridimensionare il loro impatto negativo. L'ambiente cucina professionale ha nelle apparecchiature del freddo una forte concentrazione di responsabilità e quindi di potenzialità (ogni anno vengono sostituite mediamente circa 600.000 apparecchiature_dati ANIE, 2009) poiché i gas refrigeranti utilizzati nel circuito frigorifero possono rappresentare un pregiudizio per lo strato di ozono.

→ Inserire tra i criteri di scelta delle apparecchiature del freddo (frigoriferi, congelatori, abbattitori, vetrine, celle frigorifere etc.) la tipologia di gas refrigerante utilizzato avendo cura di privilegiare gli ozon friendly.

→ Esporre nei bagni delle camere d'albergo cartelli che sensibilizzino il cliente ad un uso responsabile della biancheria per ridurre il numero dei lavaggi e la conseguente immissione di prodotti chimici nelle reti idriche di scarico.

→ Avere cura di non immettere in rete o nell'ambiente gli oli esausti gestendoli in modo differenziato.

→ Utilizzare ove è possibile detersivi con basse componenti inquinanti possibilmente con marchio Ecolabel.

Conservazione delle risorse naturali e processi produttivi responsabili

Una piena consapevolezza ecologica non si ferma al risparmio energetico ed alla gestione dei rifiuti ma si spinge lungo la filiera e cerca di condizionare con piccoli comportamenti le scelte di chi lavora e si relaziona con il ristorante.

→ Premiare con le proprie scelte di acquisto chi dimostra di avere rispetto per l'ambiente è un modo di comunicare e propagare questa sensibilità.

→ Premiare i prodotti ed i servizi delle aziende che hanno stabilimenti certificati ISO 14001 o che quantomeno dimostrano di seguire una policy di tipo ambientale.

→ Scegliere prodotti che hanno acquisito certificazioni specifiche di eco sostenibilità (EnergyStar, FSC, Ecolabel, Plastica seconda vita etc.)

→ Vigilare e preoccuparsi che lo smaltimento di un'apparecchiatura o di un arredo usati siano realizzati da strutture adeguate alla salvaguardia ambientale.

NOTE SUI PREZZI E INDICAZIONI DI VENDITA

I prezzi e le indicazioni di vendita presenti, saranno applicate nel periodo indicato in copertina, trascorso il quale il rivenditore si riserva di variarli. Sono intesi IVA esclusa, trasporto escluso ed eventuale installazione e montaggio escluso. Disegni, fotografie, tipi e caratteristiche hanno valore puramente illustrativo e non sono vincolanti. Nel caso in cui gli articoli proposti non fossero più disponibili, il rivenditore potrà proporre attrezzature di pari qualità e caratteristiche tecniche al medesimo prezzo. I prezzi potranno subire variazioni nel caso di errori tipografici, ribassi o modifiche alle leggi fiscali attuate nel corso della promozione. La merce sarà disponibile, salvo casi di fortuito, forza maggiore, mancata o ritardata consegna da parte dei fornitori, nei tempi indicati dal rivenditore, salvo esaurimento delle scorte. Ordine minimo 250 euro.

INFORMATIVA AI SENSI ART. 13, D. LGS 196/2003

I dati sono trattati, con modalità anche elettroniche, da Digrim Soc. Coop., titolare del trattamento, con sede in Via Piccard, 18 - 42124 Reggio Emilia, per l'invio del presente materiale pubblicitario. Le categorie di incaricati preposti al trattamento per il predetto fine sono gli addetti alla realizzazione del materiale pubblicitario e sua spedizione, al servizio di relazioni con il pubblico/clientela, ai sistemi informativi ed elaborazione dati. Ai sensi dell'art. 7, d. lgs 196/2003 potrete esercitare i relativi diritti, fra cui consultare, modificare, cancellare i dati od opporvi al loro trattamento per fini di invio di materiale pubblicitario rivolgendovi al titolare al suddetto indirizzo, presso cui è disponibile elenco completo dei responsabili del trattamento.



Progetto grafico
Ufficio Grafico Digrim
Fotografie
Archivio Digrim
Stampa
Compositori Industrie Grafiche
Confezione e Postalizzazione
MIA - Mind in Action