

Zona: **ABF BERGAMO**

01 Prodotto
ARMADIO NEUTRO CON 2 PORTE A BATTENTE
1100X700X2000 MM NR 2

Dimensioni Nette: 1100 x700 x2000 mm

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Ante a battente a doppia parete.

N° 03 ripiani intermedi con omega di rinforzo, regolabili in altezza.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili a sezione tonda diam. 2".

01.01 Accessorio
SERRATURA CON CHIAVE PER ANTA A BATTENTE NR 4

Dimensioni Nette: 0 x680 x530 mm



02 Prodotto
TAVOLO DIDATTICO STUDENTE 2000X700 MM
COMPOSTO DA: NR 8

Dimensioni Nette: 2000 x700 x900 mm

01 PIANO DI LAVORO SP. 12/10 MM SENZA ALZATINA 2000X700 MM

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 12/10 mm, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

02 BASE CASSETTIERA 3 CASSETTI 400X670 MM

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblata mediante elettrosaldatura.

Senza piano di lavoro.

Cassettiera a 3 cassetti GastroNorm 1/1, con guide telescopiche.

Piedini regolabili a sezione tonda diam. 2".

01 VANO TECNICO PER PRESE 150X670 MM

Pannello frontale asportabile

N° 02 prese Jung LS990 Stainless Steel con Shuko 230V 16A.

01 BASE ARMADIO APERTA 1000X670 MM

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblata mediante elettrosaldatura.

Senza piano di lavoro.

Vano armadiato aperto.

Ripiano intermedio con omega di rinforzo, regolabile in altezza.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili a sezione tonda diam. 2".

03

Prodotto

**TAVOLO DIDATTICO DOCENTE 1800X700 MM
COMPOSTO DA:**

NR 1

Dimensioni Nette: 1800 x700 x900 mm

01 PIANO DI LAVORO SP. 12/10 MM SENZA ALZATINA 1800X700 MM

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 12/10 mm, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

02 BASE CASSETTIERA 3 CASSETTI 400X670 MM

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblata mediante elettrosaldatura.

Senza piano di lavoro.

Cassettiera a 3 cassetti GastroNorm 1/1, con guide telescopiche.

Piedini regolabili a sezione tonda diam. 2".

01 VANO TECNICO PER PRESE 150X670 MM

Pannello frontale asportabile

N° 02 prese Jung LS990 Stainless Steel con Shuko 230V 16A.

01 BASE ARMADIO APERTA 800X670 MM

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblata mediante elettrosaldatura.

Senza piano di lavoro.

Vano armadiato aperto.

Ripiano intermedio con omega di rinforzo, regolabile in altezza.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili a sezione tonda diam. 2".



04

Prodotto

**FRIGO DIG. 670 LT 1 PORTA -2/+10°C CLASSE
ENERG. D**

1

Dimensioni Nette: 710 x835 x2050 mm Peso Netto: 106 kg

Frigo con porta cieca, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti-corrosione.

Pannello di controllo a LED con:

- visualizzazione e impostazione della temperatura cella;

- attivazione manuale del ciclo di sbrinamento;

Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP;

- include allarme visivo;

Ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.

Circolazione dell'aria verticale che consente una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico.

Spessore di isolamento pareti di 75 mm, con schiumatura in ciclopentano.

Porta reversibile in utenza dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta.

Evaporatore nascosto: consente una maggior capacità di carico e minori rischi di corrosione.

Unità refrigerante incorporata.

Per temperatura ambiente fino a 43°C.

Privo di CFC e HCFC.

Gas refrigerante R134a.

Classe energetica D.

In dotazione:

- 3 griglie GN 2/1 Rilsan e 3 coppie di guide in acciaio inox;



05

Prodotto

FREEZER DIG. 670 LT 1 PORTA -15/-22°C CLASSE ENER. D

1

Dimensioni Nette: 710 x835 x2050 mm Peso Netto: 106 kg

Freezer con porta cieca, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti-corrosione.

Pannello di controllo a LED con:

- visualizzazione e impostazione della temperatura cella;
- attivazione manuale del ciclo di sbrinamento;

Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP:

- include allarme visivo.

Ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.

Circolazione dell'aria verticale che consente una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico.

Spessore di isolamento pareti di 75 mm, con schiumatura in ciclopentano.

Porta reversibile in utenza dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta.

Evaporatore nascosto: consente una maggior capacità di carico e minori rischi di corrosione.

Unità refrigerante incorporata.

Per temperatura ambiente fino a 43°C.

Privo di CFC e HCFC.

Gas refrigerante R404a.

Classe energetica D.

In dotazione:

- 3 griglie GN 2/1 Rilsan e 3 coppie di guide in acciaio inox;



06

Prodotto

ABBATTITORE/CONGELATORE CW 6 TEGLIE GN/PASTICC. 19,5/15 KG

1

Dimensioni Nette: 760 x760 x970 mm Peso Netto: 105 kg

Può ospitare 6 teglie GN 1/1 o 600x400 mm.

Capacità di carico:

- abbattimento 19,5 kg;
- congelamento 15,2 kg (normativa UK),

Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in AISI 304.

Angoli interni arrotondati e scarico.

Porta cieca, incernierata a sinistra, reversibile. Unità refrigerata incorporata.

Controllo elettronico, 5 cicli standard e 10 personalizzabili.

Rilevamento automatico dell'inserimento sonda nell'alimento.

Sbrinamento automatico e manuale.

Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo A.R.T.E.).

Funzione Turbo Cooling.

Evaporatore con protezione anti corrosione.

Indicatore digitale della temperatura e del tempo.

Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati.

Temperatura in cella: +90°/-36°C.

Per temperatura ambiente fino a 32°C.

Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC).

Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).

 Elettricità

1,58 kW 220 V 50 Hz



07

Prodotto

**FORNO COMBI VAPORE TOUCH EL. CONFIG. 6
TEGLIE GN 1/1**

1

Dimensioni Nette: 898 x 915 x 808 mm Peso Netto: 118 kg

Forno air-o-convect con pannello di controllo touch screen alta risoluzione, elettrico 6 GN 1/1, con vapore diretto per generare umidità e ottenere un'elevata qualità dei cibi.

Cicli di cottura:

- a convezione (aria calda, 25°C-300°C) con 11 livelli di umidità, da zero ad elevata umidità;
- programmabilità per salvare le ricette, pre-riscaldamento automatico, funzione di mantenimento e raffreddamento rapido automatico;

Costruzione in acciaio inox AISI 304, camera di cottura igienica con angoli arrotondati.

Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello porta esterna.

Protezione all'acqua IPX5.

Connessione USB e gestione HACCP.

Air-o-clean™: sistema di lavaggio automatico integrato con funzioni "Green" per risparmiare energia, acqua e brillantante;

Allestimento con portateglie per 6 teglie GN.

 Elettricità: 10,1 kW 380 V 50 Hz Acqua fredda: 3/4" Scarico: 1"1/4

Accessorio

07.01

BASE APERTA+SUPPORTO TEGLIE 6 GN 1/1

1

Dimensioni Nette: 891 x 762 x 803 mm Peso Netto: 27 kg

Esecuzione interamente in acciaio inox AISI 304 con finitura esterna semilucida Scotch-Brite.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Ripiano di fondo.

Piedini regolabili da 2", altezza mm 200.

Dotazione:

- n° 01 coppia di guide portateglie GN;



Accessorio

07.02

KIT DOCCIA A SCOMPARSA

1

Dimensioni Nette: 300 x 250 x 120 mm Peso Netto: 4 kg



Accessorio
07.03 KIT 2 GRIGLIE GN 1/1 INOX AISI 304 2
Dimensioni Nette: 325 x530 x12 mm Peso Netto: 1 kg



Prodotto
**08 FORNO COMBI VAPORE TOUCH EL. CONFIG. 5
TEGLIE PASTICC. 600X400 MM** 1
Dimensioni Nette: 898 x915 x808 mm Peso Netto: 118 kg



Caratteristiche tecniche come il precedente.
Allestimento con portateghe per 5 teglie pasticceria 600x400 mm.

 Elettricità 10,1 kW 380 V 50 Hz
 Acqua fredda: 3/4"
 Scarico: 1"1/4

Accessorio
**08.01 BASE APERTA+SUPPORTO TEGLIE 5 TEGLIE
PASTICC. 600X400 MM** 1



Dimensioni Nette: 891 x762 x803 mm Peso Netto: 27 kg
Esecuzione interamente in acciaio inox AISI 304 con finitura esterna semilucida Scotch-Brite.
Assemblato mediante elettrosaldatura.
Ripiano di fondo.
Piedini regolabili da 2", altezza mm 200.
Dotazione:
- n° 01 coppia di guide portateghe GN;

Accessorio
08.02 GRIGLIA PASTICCERIA 400X600 MM INOX AISI 304 5
Dimensioni Nette: 600 x400 x12 mm Peso Netto: 1 kg



09

Prodotto

**LAVATOIO ARMADIATO PORTA A BATTENTE 1 VASCA
700X700 MM**

NR 1

Dimensioni Nette: 700 x700 x850 mm

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 12/10 mm, alzatina posteriore, vasca stampata e saldata nel piano, invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Vano armadiato con 1 anta a battente a doppia parete.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili a sezione tonda diam. 2".

Dotazione:

- n° 01 piletta di scarico;

- n° 01 tubo troppo pieno inox;

Accessorio

09.01

RUBINETTO C/LEVA E CANNA CORTI 3/4"

1

Dimensioni Nette: 450 x350 x700 mm

Peso Netto: 2,7 kg

 Acqua calda: 1/2" Acqua fredda: 1/2"

10

Prodotto

TAVOLO ARMADIO CON ALZATINA 2000X700 MM

NR 1

Dimensioni Nette: 2000 x700 x850 mm

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 12/10 mm, alzatina posteriore, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Vano armadiato con ante scorrevoli a doppia parete.

Ripiano intermedio con omega di rinforzo, regolabile in altezza.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili a sezione tonda diam. 2".



11

Prodotto

**PIANO DI LAVORO SP. 12/10 MM CON ALZATINA
2100X700 MM**

NR 1

Dimensioni Nette: 2100 x700 x40 mm

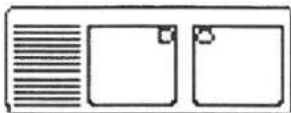
Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 12/10 mm, alzatina posteriore, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.





Prodotto
11.01 INVASO STAMPATO CON 2 VASCHE DA 600X500 MM E GOCCIOL. SX SALDATI NEL PIANO NR 1
Dimensioni Nette: 500 x500 x300 mm



Accessorio
11.02 RUBINETTO CON LEVA A GOMITO DOCCIA+SNODO 1
Dimensioni Nette: 800 x465 x1400 mm Peso Netto: 5,2 kg



 Acqua calda: 1/2"
 Acqua fredda: 1/2"

Prodotto
12 PATTUMIERA SU RUOTE CON PEDALE 90 LT NR 2
Dimensioni Nette: 500 x500 x710 mm

Esecuzione interamente in acciaio inox AISI 304 18/10 con finitura esterna semilucida Scotch-Brite.

Apertura con pedale.

Coperchio sganciabile per alloggiamento sotto al tavolo di sbarazzo durante il servizio.
N° 02 ruote girevoli + staffa anteriore per bloccaggio.





13

Prodotto

**LAVAUTENSILI COMPATTA CARICA FRONTALE 65
CESTI/H**

1

Dimensioni Nette: 642 x723 x1477 mm Peso Netto: 88 kg

Lavautensili multifunzione.

Esterno in acciaio inox 304 AISI, vasca lavaggio, filtro vasca e bracci lavaggio e risciacquo.

Serbatoio di lavaggio da 42 litri con angoli arrotondati.

Doppia parete isolata e porta controbilanciata con doppio arresto.

Vano di apertura porta 450 mm.

N° 03 cicli di lavaggio.

Ciclo autopulente.

Pannello di controllo digitale.

Boiler a pressione incorporato con funzione automatica di svuotamento.

Boiler con saldatura in 304 per la protezione dalla corrosione.

Pompa di scarico.

Sistema di autodiagnostica dei guasti.

Dosatore brillantante.

Predisposto per dispenser esterno di detergente, dispositivi HACCP e gestione dell'energia.

Capacità oraria:

- 1170 piatti/65 cestelli 500x530 mm;

Fornita con:

- n.1 cestello per bicchieri;

- n.1 cestello per piatti;

- n.1 cestello metallico per piatti pizza, vassoi, piccoli utensili;

- n.2 contenitori portaposate;

 Elettricità 12,1 kW 400 V 50 Hz Acqua calda: G 3/4" Scarico: 20,5 mm

14

Prodotto

**CAPPA CENTRALE INOX 304+FILTRI 3400X1500 MM
ESEC. SPECIALE**

1

Dimensioni Nette: 3400 x1500 x430 mm Peso Netto: 118 kg

Esecuzione interamente in acciaio inox AISI 304 18/10 con finitura esterna semilucida Scotch-Brite.

Speciale con n°02 corpi filtri su lati esterni 3400 mm

Filtri inerziali a labirinto, facilmente smontabili per pulizia.

Canaletta perimetrale raccogli condensa.

Bacinella scarico acqua/grassi.

Kit tiranterie di sostegno.

14.01

Prodotto

RACCORDO CANALIZZAZIONE ZINCATA

NR 1

Canalizzazione zincata di raccordo tra canale estrazione esistente e corpo cappe centrale.
Incluso lo smontaggio ed il rimontaggio della semi-cappa esistente da riutilizzare.

OPZIONE



15

Prodotto

**MESCOLATRICE PLANETARIA VARIAT. ELETTRON. 8
LT**

1

Dimensioni Nette: 292 x416 x527 mm Peso Netto: 19 kg

Mescolatrice planetaria da banco ideale per impastare, mescolare, montare, emulsionare., ecc.

Corpo in alluminio e base metallica per una perfetta stabilità.

Vasca da 8 litri in acciaio inox AISI 304.

Potente motore asincrono con variazione elettronica della velocità da 20 a 220 giri/min. (movimento planetario).

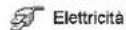
Schermo di protezione trasparente ed estraibile che attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca.

Dispositivo di rilevamento della vasca che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza.

Schermo in materiale privo di BPA (bisfenolo-A).

In dotazione 3 utensili in acciaio inox lavabili in lavastoviglie:

- frusta;
- spatola;
- uncino a spirale;



Elettricità

0,6 kW 220 V 50 Hz

OPZIONE



15/0

**MESCOLATRICE PLANETARIA VARIAT. ELETTRON. 10
LT**

1

Dimensioni Nette: 454 x606 x700 mm Peso Netto: 37 kg

Mescolatrice planetaria ideale per impastare, mescolare, montare, ecc.

Corpo, piedini e vasca da 10 litri in acciaio inox.

Potente motore asincrono con variazione elettronica della velocità (10 livelli da 26 a 180 giri/m.).

Schermo trasparente di protezione che attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca.

Pannello comandi piatto con timer da 60 minuti e protezione all'acqua IP55.

Dispositivo di rilevamento della vasca che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza.

Schermo in materiale privo di BPA (bisfenolo-A).

Piedini regolabili per una maggiore stabilità.

In dotazione 3 utensili:

- frusta;
- spatola;
- uncino a spirale;



Elettricità

0,75 kW 220 V 50 Hz

OPZIONE



151 **MESCOLATRICE PLANETARIA VARIAT. MECC. 3 VEL. 10 LT** NR 1

Dimensioni Nette: 440 x 500 x 630 mm Peso Netto: 40 kg

Solida struttura in fusione verniciata.
Protezione della vasca in filo metallico.
Vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile.
Dispositivo di sicurezza all'apertura della protezione e abbassando la vasca.
3 accessori di lavorazione facilmente sostituibili:
- spatola;
- uncino in fusione di alluminio;
- frusta in fusione di alluminio e acciaio;
Cambio meccanico a 3 velocità.
Sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio.
Motore ventilato.

 Elettricità 0,45 kW 230 V 50 Hz

OPZIONE



16 **OMOGENEIZZATORE DA BANCO 1 VEL. VASCA INOX 2,9 LT** NR 1

Dimensioni Nette: 210 x 310 x 405 mm Peso Netto: 18 kg

Omogeneizzatore da banco Robot Coupe con corpo macchina in alluminio.
Vasca inox smontabile da lt. 2,9.
Coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice gruppo coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi.
Dotati di un sistema di sicurezza magnetico e freno motore che entrano in funzione non appena viene rimosso il coperchio.
Velocità 3000 giri/min e comando ad impulsi.
Macchina progettata per la preparazione di diete, triti finissimi ed emulsioni.

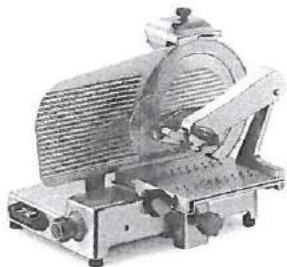
Prodotto
17 **PIASTRA INDUZIONE DA BANCO 3500 W** NR 18


Dimensioni Nette: 340 x 440 x 120 mm

Touch screen digitale per regolare la potenza, temperatura e timer.
Struttura in acciaio inox.
Dotato di filtro grassi rimovibile e doppia ventilazione.
Adatto per padelle con diametro minimo 140 mm e massimo 260 mm.
Piedini regolabili.

 Elettricità 3,5 kW 230 V 50 Hz





- 18 Prodotto **AFFETTATRICE VERTICALE SALUMI LAMA 350 MM** NR 1
- Dimensioni Nette: 600 x660 x715 mm Peso Netto: 38 kg
- Linea arrotondata priva di spigoli e facile da pulire.
Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato.
Boccole di scorrimento autolubrificante.
Paracolpo su carrello in gomma vulcanizzata.
Coperchio supporto vela smontabile.
Parafetta rimovibile in acciaio inox con incastro rapido a baionetta.
Tutte le minuterie acciaio inox.
Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici.
Scheda elettromeccanica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
Sistema di tenuta stagna su puleggia.
48 mm di distanza fra la lama e il corpo macchina.
Estrattore lama di serie.
Manopole in plastica.
Piedini in gomma.
Kit manutenzione e sanificazione in pratica valigetta.
Braccio stringisalumi con staffa chiodata inox rimovibile per la pulizia.
-  Elettricità 0,37 kW 400 V 50 Hz

- 19 Prodotto **SMONTAGGIO E TRASP. F.CO VS. MAGAZZ. BLOCCO COTT. CENTR.** NR 1

- 20 Prodotto **ALLACCIAMENTI IDRAULICI ALLE PREDISPOSIZIONI ESISTENTI** NR 1

