



**STRONGER
TOGETHER**

CHS | CUCINA

Cucina 2022

Sommario

Pentolame	2	Asporto	74
Utensili cucina	10	Raccolta rifiuti	76
Coltelleria	36	Macchinari	78
Stoccaggio	52	Pizzeria	104

ABS Copolimero, acrilonitrile-butadiene-stirene

ALU Alluminio

AY Acrilico

FE Metallo

HDPE Polietilene ad alta densità

LDPE Polietilene a bassa densità

PA Poliammide (Nylon)

PA⁺ Poliammide (Nylon 6.6) con fibra di vetro

PC Policarbonato

PE Polietilene

PMMA Polimetilmetacrilato, plexiglas

POM Poliossimetilene

PP Polipropilene

PPE Etere di polifenilene-polipropilene espanso

SS Acciaio inox

TPE Elastomero termoplastico

N **Novità**

W Legno

 Induzione

 Elettrico

 Vetroceramica

 Gas

 OK microonde

 OK forno

 Freddo

 Caldo

 Impilabile

 Misure Gastronorm

 Senza acido perfluorooottanoico (PFOA)

 Senza bisfenolo A

 3 strati

 Prodotto in Italia

 Certificato NSF



Casseruola un manico Qualiplus

Pentole in acciaio inossidabile. Base diffusore a triplo spessore. Manici atermici in tubo di acciaio inox. Interno graduato. Finitura satinata con bordo a specchio. Conformi alla norma NF EN 12983-1

Codice	Misure
ECF287523	Ø280*140mm, 8,6L + maniglia
ECF287524	Ø240*120mm, 5,4L
ECF287525	Ø200*100mm, 3,1L
ECF287526	Ø180*90mm, 2,2L
ECF287527	Ø160*80mm, 1,6L
ECF287530	Ø140*75mm, 1,1L
ECF287529	Ø120*70mm, 0,7L



Casseruola bassa due manici Qualiplus

Pentole in acciaio inossidabile. Base diffusore a triplo spessore. Manici atermici in tubo di acciaio inox. Interno graduato. Finitura satinata con bordo a specchio. Conformi alla norma NF EN 12983-1

Codice	Misure
ECF287531	Ø450*170mm, 27L
ECF287532	Ø400*155mm, 19,4L
ECF287533	Ø360*140mm, 14,2L
ECF287534	Ø320*125mm, 10L
ECF287535	Ø280*110mm, 6,7L



Casseruola alta due manici Qualiplus

Pentole in acciaio inossidabile. Base diffusore a triplo spessore. Manici atermici in tubo di acciaio inox. Interno graduato. Finitura satinata con bordo a specchio. Conformi alla norma NF EN 12983-1

Codice	Misure
ECF287518	Ø450*280mm, 44,5L
ECF287519	Ø400*350mm, 31,4L
ECF287520	Ø360*210mm, 21,3L
ECF287521	Ø320*190mm, 15,2L
ECF287522	Ø280*175mm, 10,7L



Pentola due manici Qualiplus

Pentole in acciaio inossidabile. Base diffusore a triplo spessore. Manici atermici in tubo di acciaio inox. Interno graduato. Finitura satinata con bordo a specchio. Conformi alla norma NF EN 12983-1

Codice	Misure
ECF287537	Ø400*400mm, 50L
ECF287538	Ø360*360mm, 36L
ECF287539	Ø320*320mm, 25L
ECF287540	Ø280*280mm, 17L
ECF287541	Ø240*240mm, 10L



Padella Qualiplus

Pentole in acciaio inossidabile. Base diffusore a triplo spessore. Manici atermici in tubo di acciaio inox. Interno graduato. Finitura satinata con bordo a specchio. Conformi alla norma NF EN 12983-1

Codice	Misure
ECF287547	Ø320*105mm, 8,4L
ECF287548	Ø280*90mm, 5,5L
ECF287549	Ø240*80mm, 3,6L



Padella svasata Qualiplus

Pentole in acciaio inossidabile. Base diffusore a triplo spessore. Manici atermici in tubo di acciaio inox. Interno graduato. Finitura satinata con bordo a specchio. Conformi alla norma NF EN 12983-1

Codice	Misure
ECF287550	Ø240*80mm, 3,6L
ECF287551	Ø200*70mm, 2,2L
ECF287552	Ø160*60mm, 1,2L



Coperchio impilabile QUALIPLUS/ECOPLUS

Coperchi impilabili compatibili con le linee ECOPLUS e QUALIPLUS

Codice	Misure
ECF287553	Ø450mm
ECF287554	Ø400mm
ECF287555	Ø360mm
ECF287556	Ø320mm
ECF287557	Ø280mm
ECF287558	Ø240mm
ECF287559	Ø200mm
ECF287560	Ø180mm
ECF287561	Ø160mm



la Linea QUALIPLUS è realizzata in acciaio inossidabile, con ottima resistenza alla corrosione e agli acidi alimentari.

La base della capsula (acciaio inox - alluminio - acciaio inox) permette una diffusione ottimale del calore. La finitura interna ed esterna è satinata, con una fascia lucidata a specchio.

L'interno di ogni pezzo è calibrato per una migliore precisione.

I manici sono atermici in tubo di acciaio inox (pentole e tegami) con saldature molto resistenti. Coperchi impilabili e facili da riporre. Facilità di manutenzione grazie agli angoli arrotondati.

Prove e analisi eseguite in laboratorio e secondo la norma NF EN12983-1.

- Praticità: bordo versatore interno calibrato
- Estetica: Finitura satinata con fascia lucidata a specchio.
- Diffusione ottimale: Base della capsula. (inox-alluminio-inox).
- Sicurezza: manici e maniglie in acciaio inossidabile saldate.



Padella induzione AL BLACK 3mm



Studiate appositamente per i piani di cottura ad induzione, queste pentole vantano un fondo dello spessore di 7,5 mm per renderle estremamente resistenti e perfette per qualsiasi tipo di cottura. Il manico possiede una guaina anti-scotto e antiscivolo.

Codice	Misure
111BSSPIC32ALLBLACK	ø320*h75mm
111BSSPIC28ALLBLACK	ø280*h72mm
111BSSPIC24ALLBLACK	ø240*h65mm



Casseruola alta 2 maniglie AL BLACK 5mm



Studiate appositamente per i piani di cottura ad induzione, queste pentole vantano un fondo dello spessore di 10 mm per renderle estremamente resistenti e perfette per qualsiasi tipo di cottura. Il manico possiede una guaina anti-scotto e antiscivolo.

Codice	Misure
AGALSA2104SSPI28	ø280*h160mm, 9L
AGALSA2104SSPI24	ø240*h140mm, 5.6L
AGALSA2104SSPI20	ø200*h115mm, 3.3L
AGALSA2104SSPI16	ø160*h80mm, 1.7L



Casseruola bassa 2 maniglie AL BLACK 5mm



Studiate appositamente per i piani di cottura ad induzione, queste pentole vantano un fondo dello spessore di 10 mm per renderle estremamente resistenti e perfette per qualsiasi tipo di cottura. Il manico possiede una guaina anti-scotto e antiscivolo.

Codice	Misure
AGALSA2106SSPI28	ø280*h95mm, 6.4L
AGALSA2106SSPI24	ø240*h90mm, 4.1L
AGALSA2106SSPI20	ø200*h70mm, 2.5L



Casseruola alta un manico AL BLACK 5mm



Studiate appositamente per i piani di cottura ad induzione, queste pentole vantano un fondo dello spessore di 10 mm per renderle estremamente resistenti e perfette per qualsiasi tipo di cottura. Il manico possiede una guaina anti-scotto e antiscivolo.

Codice	Misure
AGALSA2105SSPIC24	ø240*h140mm, 5.6L
AGALSC2105SSPIC20	ø200*h115mm, 3.3L
AGALSC2105SSPIC16	ø160*h80mm, 1.3L



Casseruola bassa un manico AL BLACK 5mm



Studiate appositamente per i piani di cottura ad induzione, queste pentole vantano un fondo dello spessore di 10 mm per renderle estremamente resistenti e perfette per qualsiasi tipo di cottura. Il manico possiede una guaina anti-scotto e antiscivolo.

Codice	Misure
AGALSC2107SSPIC28	ø280*h95mm, 6.4L
AGALSC2107SSPIC24	ø240*h90mm, 4.1L
AGALSC2107SSPIC20	ø200*h70mm, 2.5L



Tegame 2 maniglie AL BLACK 5mm



Studiate appositamente per i piani di cottura ad induzione, queste pentole vantano un fondo dello spessore di 10 mm per renderle estremamente resistenti e perfette per qualsiasi tipo di cottura. Il manico possiede una guaina anti-scotto e antiscivolo.

Codice	Misure
AGALSA2110SSPI32	ø320*h60mm
AGALSA2110SSPI28	ø280*h50mm
AGALSA2110SSPI24	ø240*h45mm
AGALSA2110SSPI20	ø200*h45mm



Padella svasata "saltare" 1 manico AL BLACK 5mm



Studiate appositamente per i piani di cottura ad induzione, queste pentole vantano un fondo dello spessore di 10 mm per renderle estremamente resistenti e perfette per qualsiasi tipo di cottura. Il manico possiede una guaina anti-scotto e antiscivolo.

Codice	Misure
AGALSC2111SSPIC32	ø320*h60mm
AGALSC2111SSPIC28	ø280*h50mm
AGALSC2111SSPIC24	ø240*h45mm
AGALSC2111SSPIC20	ø200*h45mm

ALU

Coperchio AL BLACK



Coperchio compatibile con il pentolame modello AL BLACK.

Codice	Misure
AGALSA129SS32	ø320mm
AGALSA129SS28	ø280mm
AGALSA129SS24	ø240mm
AGALSA129SS20	ø200mm
AGALSA129SS16	ø160mm



SS

Coltello disosso stretto Serie Tecna

La linea Tecna si distingue dalle altre per il suo particolare manico ergonomico che presenta delle micro-sfere antiscivolo in superficie. La lama con finitura satinata è in acciaio al cromo, molibdeno e vanadio X50CrMoV15. Affilatura finale di ogni singolo pezzo con controllo del profilo al laser.



Codice
SAT307014A

Misure
lama 140 mm

SS

Coltello disosso retto Serie Tecna

La linea Tecna si distingue dalle altre per il suo particolare manico ergonomico che presenta delle micro-sfere antiscivolo in superficie. La lama con finitura satinata è in acciaio al cromo, molibdeno e vanadio X50CrMoV15. Affilatura finale di ogni singolo pezzo con controllo del profilo al laser.



Codice
SAT312016A

Misure
lama 160 mm

SS

Coltello scannare Serie Tecna

La linea Tecna si distingue dalle altre per il suo particolare manico ergonomico che presenta delle micro-sfere antiscivolo in superficie. La lama con finitura satinata è in acciaio al cromo, molibdeno e vanadio X50CrMoV15. Affilatura finale di ogni singolo pezzo con controllo del profilo al laser.



Codice
SAT315018A

Misure
lama 180 mm

SS

Coltello francese Serie Tecna

La linea Tecna si distingue dalle altre per il suo particolare manico ergonomico che presenta delle micro-sfere antiscivolo in superficie. La lama con finitura satinata è in acciaio al cromo, molibdeno e vanadio X50CrMoV15. Affilatura finale di ogni singolo pezzo con controllo del profilo al laser.



Codice
SAT309022A
SAT309024A
SAT309028A

Misure
lama 220 mm
lama 240 mm
lama 280 mm

SS

Coltello affettare Serie Tecna



La linea Tecna si distingue dalle altre per il suo particolare manico ergonomico che presenta delle micro-sfere antiscivolo in superficie. La lama con finitura satinata è in acciaio al cromo, molibdeno e vanadio X50CrMoV15. Affilatura finale di ogni singolo pezzo con controllo del profilo al laser.

Codice
SAT310026A
SAT310030A

Misure
lama 260 mm
lama 300 mm

SS

Coltello cucina Serie Tecna



La linea Tecna si distingue dalle altre per il suo particolare manico ergonomico che presenta delle micro-sfere antiscivolo in superficie. La lama con finitura satinata è in acciaio al cromo, molibdeno e vanadio X50CrMoV15. Affilatura finale di ogni singolo pezzo con controllo del profilo al laser.

Codice
SAT349020A

Misure
lama 200 mm

SS

Coltello trinciante cuoco Serie Tecna



La linea Tecna si distingue dalle altre per il suo particolare manico ergonomico che presenta delle micro-sfere antiscivolo in superficie. La lama con finitura satinata è in acciaio al cromo, molibdeno e vanadio X50CrMoV15. Affilatura finale di ogni singolo pezzo con controllo del profilo al laser.

Codice
SAT349024A
SAT349030A

Misure
lama 240 mm
lama 300 mm

SS

Coltello arrosto Serie Tecna



La linea Tecna si distingue dalle altre per il suo particolare manico ergonomico che presenta delle micro-sfere antiscivolo in superficie. La lama con finitura satinata è in acciaio al cromo, molibdeno e vanadio X50CrMoV15. Affilatura finale di ogni singolo pezzo con controllo del profilo al laser.

Codice
SAT370023A

Misure
lama 230 mm

SS

Coltello multiuso Serie Tecna



La linea Tecna si distingue dalle altre per il suo particolare manico ergonomico che presenta delle micro-sfere antiscivolo in superficie. La lama con finitura satinata è in acciaio al cromo, molibdeno e vanadio X50CrMoV15. Affilatura finale di ogni singolo pezzo con controllo del profilo al laser.

Codice
SAT590014A

Misure
lama 140 mm

SS

Forchettone forgiato Serie Tecna



La linea Tecna si distingue dalle altre per il suo particolare manico ergonomico che presenta delle micro-sfere antiscivolo in superficie.

Codice
SAT375034A

Misure
lama 340 mm

SS

Spelucchino Serie Supra



Manico nero in elastomero TPE, lama satinata in acciaio inox speciale all'azoto Bonpertuis® NITROCUT NCV50. Perfetta aderenza tra lama e manico, per garantire la massima igiene.

Codice
SAS682B11
SAS681B09

Misure
lama 110 mm, 50pz
lama 90 mm, 50pz

SS

Coltello verdura curvo Serie Supra



Manico nero in elastomero TPE, lama satinata in acciaio inox speciale all'azoto Bonpertuis® NITROCUT NCV50. Perfetta aderenza tra lama e manico, per garantire la massima igiene.

Codice
SAS691B07

Misure
lama 70 mm, 50pz

 PE

Bacinella per impasti

Bacinella bianca in polietilene, resistente a temperature da -20°C a +90°C. Sovrapponibili e perfettamente pallettizzabili, ideali per il mantenimento e la conservazione degli impasti.



Codice
E6407LNT
Misure
est. 600*400h70mm
int. 570*365h65mm
coperchio
COPE64NT

 PE

Bacinella per impasti

Bacinella bianca in polietilene, resistente a temperature da -20°C a +90°C. Sovrapponibili e perfettamente pallettizzabili, ideali per il mantenimento e la conservazione degli impasti.



Codice
E6410LNT
Misure
est. 600*400h100mm
int. 570*365h95mm
coperchio
COPE64NT

 PP

Cargo box 30*20 con coperchio

Bacinella grigia in polipropilene, resistente a temperature da -20°C a +90°C. Sovrapponibili e perfettamente pallettizzabili, ideali per lo stoccaggio. Coperchio incluso.



Codice
AP3217
Misure
300*200h170mm, 5L

 PP

Cargo box 40*30

Bacinella grigia in polipropilene, resistente a temperature da -20°C a +90°C. Sovrapponibili e perfettamente pallettizzabili, ideali per lo stoccaggio.



Codice
AP4322
AP4332
COPE43
Misure
400*300h220mm, 20L
400*300h320mm, 30L
coperchio 400*300

 PP

Cargo box 60*40 basso

Bacinella grigia in polipropilene, resistente a temperature da -20°C a +90°C. Sovrapponibili e perfettamente pallettizzabili, ideali per lo stoccaggio.



Codice
AP6410
COPE64
Misure
600*400h100mm, 20L
coperchio 600*400

 PP

Cargo box 60*40 alto

Bacinella grigia in polipropilene, resistente a temperature da -20°C a +90°C. Sovrapponibili e perfettamente pallettizzabili, ideali per lo stoccaggio.



Codice
AP6417
AP6422
AP6432
COPE64
Misure
600*400h170mm, 34L
600*400h220mm, 42L
600*400h320mm, 60L
coperchio 600*400

 PP

Cargo box 60*40 traforato

Bacinella con griglia traforata in polipropilene, resistente a temperature da -20°C a +90°C. Sovrapponibili e perfettamente pallettizzabili, ideali per lo stoccaggio.



Codice
EF6410
Misure
600*400h100mm, 20L

PE

Carrello 60*40

Supporto a rotelle adatto a bacinelle 60*40 e 40*30cm. Carico massimo 250kg. Ruote non munite di blocco.



Codice
CARRELLO-E64
Misure
600*400h160mm





Bacinella GN1/1 PP

Bacinella in polipropilene con coperchio incluso.



Codice	Misure
AR-3038	530*325h200mm, 24.5L
AR-3037	530*325h150mm, 20.5L
AR-3036	530*325h100mm, 13.7L
AR-3044	530*325h65mm, 8.3L



Bacinella GN1/2 PP

Bacinella in polipropilene con coperchio incluso.



Codice	Misure
AR-3035	325*265h200mm, 12.5L
AR-3034	325*265h150mm, 10L
AR-3033	325*265h100mm, 6.5L



Bacinella GN1/3 PP

Bacinella in polipropilene con coperchio incluso.



Codice	Misure
AR-3031	265*176h150mm, 6L
AR-3030	265*176h100mm, 4L
AR-3029	265*176h65mm, 2.5L



Bacinella GN1/4 PP

Bacinella in polipropilene con coperchio incluso.



Codice	Misure
AR-3028	265*162h150mm, 4.3L
AR-3027	265*162h100mm, 2.8L
AR-3026	265*162h65mm, 1.8L



Bacinella GN1/6 PP

Bacinella in polipropilene con coperchio incluso.



Codice	Misure
AR-3025	176*162h150mm, 2.6L
AR-3024	176*162h100mm, 1.7L
AR-3023	176*162h65mm, 1.1L



Bacinella GN1/9 PP

Bacinella in polipropilene con coperchio incluso.



Codice	Misure
AR-3022	176*103h150mm, 1.5L
AR-3021	176*103h100mm, 1L
AR-3020	176*103h65mm, 0.6L



Bacinella GN2/3 PP

Bacinella in polipropilene con coperchio incluso.



Codice	Misure
AR-471	355*325h200mm, 19L
AR-470	355*325h150mm, 14L

Elevata resistenza al calore e alle basse temperature -40°C/+95°C.

Lavabile in lavastoviglie. Resistente ai prodotti chimici e alla corrosione superficiale.

Certificato NSF e BPA Free.

L'etichetta permanente consente ai professionisti della ristorazione di identificare i contenuti e registrare le informazioni relative alla sua origine, contribuendo così al rispetto del Regolamento sulla Tracciabilità Reg. (CE) 852/2004 e Reg. (CE) 178/2002 per quanto riguarda gli alimenti.

Doppia chiusura ermetica per una protezione totale degli alimenti. Il coperchio è realizzato in LDPE, un materiale più flessibile, che permette un migliore adattamento alla base.

Impilabile con un coperchio e riponibile quando è vuoto.



Food Box con coperchio

Contenitore per la conservazione e la sicurezza degli alimenti, in HDPE e PP. Temperature da -40°C a +95°C.



Codice
AR-0545
AR-1172
AR-1173

Misure
830*460*h180mm, 40L
530*396*h159mm, 30L
530*396*h226mm, 40L



Box uova GN 2/3 in PP

Contenitore Gastronorm 2/3 per la conservazione e la sicurezza alimentare delle uova, in polipropilene. Temperature da -40°C a +95°C. Inclusi 8 vassoi porta-uova da 30 uova l'uno.



Codice
AR-0378

Misure
354*325*h200mm, 9L

SS GN

Carrello teglie GN 1/1



Carrello in acciaio inox con guide a C per 14 teglie GN1/1 con passo 85 mm. Include 4 ruote senza freno, disponibili su richiesta set ruote con freno.

Codice MTC2070
Misure 440*600*1630mm

SS

Copri-carrello monouso



Coperture in polietilene trasparente monouso per carrelli teglie fino a gn 2/1.

Codice ECF370642
Misure h1800mm



GN

Carrello teglie GN 1/1 alto CAMSHELVING



Carrello portateglie in materiale composito anti-corrosione resistente fino a 200°C. Può contenere fino a 18 teglie h65mm. Portata massima 340kg, max 45kg per piano.

Codice UGNPR11F18480
Misure 730*438*h1707mm

GN

Carrello teglie GN 1/1 basso CAMSHELVING



Carrello portateglie in materiale composito anti-corrosione resistente fino a 200°C. Può contenere fino a 9 teglie h65mm. Portata massima 170kg, max 45kg per piano.

Codice UGNPR11H9480
Misure 730*438*h1016mm

PP

Carrello



Piano in polipropilene. 4 ruote girevoli in poliuretano. Ideale per trasportare tutti i tuoi cestelli per lavastoviglie. Maniglia rimovibile opzionale in acciaio inossidabile per riporla facilmente. Maniglia venduta separatamente.

Codice ECF253073
ECF253074
Misure 540*540h100mm
Maniglia

PP ALU

Carrello servizio

Carrello di servizio con montanti in alluminio e ripiani in polipropilene leggermente rugosi e con bordi rialzati per impedire il rovesciamento del contenuto. Versatili e robusti, disponibili in 2 colori.

Dimensione ripiani: 800*520mm

Codice	Misure
BC340KD480	1010*540h950mm, grigio
BC340KD110	1010*540h950mm, nero

PP ALU

Carrello servizio

Carrello di servizio con montanti in alluminio e ripiani in polipropilene leggermente rugosi e con bordi rialzati per impedire il rovesciamento del contenuto. Versatili e robusti, disponibili in 2 colori.

Dimensione ripiani: 620*400mm

Codice	Misure
BC331KD480	835*410h965mm, grigio
BC331KD110	835*410h965mm, nero

PP ALU

Carrello servizio

Polipropilene: utilizzo silenzioso. Manici ergonomici. Superficie liscia: facile da pulire. Ruote: diametro 10 cm. Carico totale: 90,7 kg.

Codice	Misure
ECF246628	1030*505h940mm

SS

**Carrello servizio pesante
200 kg - 2 piani**

Realizzati completamente in acciaio inox AISI 304, finitura spazzolata. Struttura portante con telaio chiuso in tubo tondo di acciaio inox Ø cm 2,5. Piani stampati con superfici arrotondate, insonorizzati, saldati al telaio. Paracolpi in gomma grigia. Ruote piroettanti Ø cm 12,5, di cui due con freno. Portata kg 200.

Codice	Misure
MTC1400P	1090*590*h950mm

SS

**Carrello servizio 120 kg
2 piani**

Realizzati completamente in acciaio inox AISI 201. Struttura in tubo tondo Ø 2,5 cm. Piani stampati satinati a forma di vassoio con bordi arrotondati, insonorizzati, imbullonati al telaio. Paracolpi in gomma grigia. Ruote piroettanti Ø cm 10, di cui 2 con freno. Portata: 120 kg

Codice	Misure
MTC2P100-50	1090*590*h940mm

SS

**Carrello servizio 120 kg
3 piani**

Realizzati completamente in acciaio inox AISI 201. Struttura in tubo tondo Ø 2,5 cm. Piani stampati satinati a forma di vassoio con bordi arrotondati, insonorizzati, imbullonati al telaio. Paracolpi in gomma grigia. Ruote piroettanti Ø cm 10, di cui 2 con freno. Portata: 120 kg

Codice	Misure
MTC3P100-50	1090*590*h940mm

SS

Carrello servizio

Carrello in acciaio inox a 2 ripiani facile da manovrare grazie alle maniglie alle due estremità e alle 4 ruote sterzanti. Paraurti ad anello per una maggiore sicurezza. Fornito in kit, facile da montare. Dimensioni piano 80 x 50 cm. Spazio tra i vassoi: 57 cm per i 2 vassoi. Massimo 40 kg per livello.

Codice	Misure
ECF287282	855*535h925mm

SS

Carrello servizio

Carrello in acciaio inox a 3 ripiani facile da manovrare grazie alle maniglie alle due estremità e alle 4 ruote sterzanti. Paraurti ad anello per una maggiore sicurezza. Fornito in kit, facile da montare. Dimensioni piano 80 x 50 cm. Spazio tra i vassoi: 27 cm per i 3 vassoi. Massimo 40 kg per livello.

Codice	Misure
ECF287283	855*535h925mm



Impastatrice planetaria MIX50

Vasca con capacità di 5 lt di prodotto. Il corpo macchina infatti è costruito in pressofusione di alluminio, verniciato bianco, con la testa di colore grigio. Sul fianco è presente il variatore di velocità per permettere lavorazioni a velocità diverse in base ai prodotti inseriti in vasca. La distribuzione delle velocità è meccanica e non elettronica, questo la rende una valida aiutante in grado di sostenere impasti di ogni tipo. Non solo è perfetta per impasti per dolci, ma è l'ideale anche per pasta all'uovo e pizza, che sono di solito gli impasti che mettono a dura prova ogni impastatrice planetaria di piccole dimensioni.

Accessori in dotazione:

Uncino.

Frusta.

Spatola.

Vasca in acciaio inox e tramoggia paraspruzzi trasparente.

SPECIFICHE TECNICHE:

Dimensioni: 380 x 310 x 455 mm.

Capacità vasca: 5 litri.

Programmi di impastamento: 10 velocità.

Range velocità: da 40 a 260 giri/min.

Potenza: 750 W.

Alimentazione: MONOFASE 230V/1N/50-60Hz.

Peso: 15 Kg.

Consigli di utilizzo:

Frusta per composti leggeri, come panna montata, maionese, albumi, soufflé ecc...

Spatola per composti soffici, come per esempio quelli per le torte.

Uncino per composti compatti, come pasta per pane, pasta all'uovo e pizza.

È importante ricordarsi di utilizzare gli accessori alle giuste velocità. La frusta può essere utilizzata a tutte le velocità, per l'uncino invece è consigliabile l'utilizzo delle velocità basse, e per la spatola consigliamo di non superare le velocità intermedie.

Codice **Misure**
RC-MIX502.A 330*355h452mm

Disponibile su ordinazione.



Impastatrice planetaria MIX80

Impastatrice planetaria professionale. Vasca con capacità di 7,6 litri. È un'impastatrice particolarmente performante, con le sue dimensioni da banco riesce a coniugare potenza, robustezza e affidabilità lavorando in maniera ottimale tantissimi prodotti: dalla panna fino ad arrivare agli impasti all'uovo, alla pizza e al pane. Il corpo macchina è costruito in pressofusione di alluminio verniciato bianco, in alto sulla testa sono situati il pannello comandi e il bottone di spegnimento, mentre sul lato ci sono il selettore di velocità e più in basso la leva di sollevamento vasca. Mix 80 è studiata per sostenere i carichi di lavoro più duri in ambito professionale e progettata per lavorare intensamente, grazie alla distribuzione meccanica e non elettronica delle velocità, assicurata dagli ingranaggi in acciaio. Per evitare tuttavia danni dovuti al sovraccarico, l'impastatrice planetaria Mix 80 ha una protezione termica che ne determina lo stop temporaneo in caso di surriscaldamento.

Accessori in dotazione:

Uncino.

Frusta.

Spatola.

Vasca in acciaio inox e tramoggia paraspruzzi trasparente.

SPECIFICHE TECNICHE:

Dimensioni: 300 x 400 x 580 mm.

Capacità vasca: 7,6 litri.

Programmi di impastamento: 3 velocità.

Range velocità movimento planetario: 135 / 235 / 421 giri/min.

Velocità motore: 1420 giri/min.

Potenza: 180 W.

Alimentazione: MONOFASE 230V/1N/50-60Hz.

Peso: 28 Kg.

Consigli di utilizzo:

Frusta per composti leggeri, come panna montata, maionese, albumi, soufflé ecc...

Spatola per composti soffici, come per esempio quelli per le torte.

Uncino per composti compatti, come pasta per pane, pasta all'uovo e pizza.

Con Bakermix 80 può preparare 2,8 kg di purè di patate, 3 kg di pasta frolla, 2,6 kg di pan di spagna, 3,8 kg di impasto per torte, montare 2 litri di panna montata, 4 kg di pasta per il pane soffice con umidità del 65%, 2,5 kg di pasta per pizza con umidità al 50%, 1,2 kg di pasta all'uovo.

Codice **Misure**
RC-MIX801.C 300*400h580mm

Disponibile su ordinazione.

Centrifuga J80ULTRA



La centrifuga J 80 Ultra permette di realizzare succhi freschi con qualsiasi tipo di frutta e di verdura in pochissimi secondi e in grandi quantità.

Centrifuga J 80 Ultra - Monofase 230V/50/1. Potenza: 700 W. Velocità costante: 3000 giri/min. Sicurezza magnetica e freno motore. Blocco motore e vasca in inox. Dotata di una grande tramoggia automatica brevettata larga 79 mm. Il cestello della centrifuga, il disco e il filtro sono in inox. Portata: 120 litri/ora ovvero un bicchiere di succo fresco in 7 secondi. Fornito con una grande vasca di raccolta dei rifiuti da 6,5 litri, un raccogli gocce e il beccuccio speciale antispruzzo.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

BLOCCO MOTORE

- Motore industriale asincrono per un uso intensivo.
- Motore industriale molto potente e silenzioso, possibilità di preparare i succhi davanti al consumatore
- Potenza 700 Watt.
- Blocco motore e vasca in inox.
- Sicurezza magnetica e freno motore.
- Velocità costante 3000 giri/min.

FUNZIONE CENTRIFUGA

- Centrifuga metallica con tramoggia automatica brevettata larga 79 mm che permette d'introdurre una mela intera e l'alimentazione continua dei prodotti.
- Il cestello della centrifuga, il disco e il filtro sono in inox per una pulizia più semplice.
- Beccuccio con funzione antispruzzo.
- Altezza utile sotto il beccuccio: 162 mm, ideale per una caraffa o un bicchiere da cocktail.
- Dotata di una grande vasca di raccolta dei rifiuti per fare fino a 135 succhi di seguito.

Codice
RC-J80

Misure
535*450h502mm

Disponibile su ordinazione.

Centrifuga ECO



Struttura rimovibile al 100%, spazzola inclusa per arrivare alle aperture dei filtri e ai punti meno accessibili per garantire una pulizia semplice, ottimale e veloce.

Fornito con pennello, filtro aggiuntivo per frutta congelata, 2 brocche da 1L e 1 ricettario.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

TENSIONE: 230V / 50Hz.
POTENZA: 240 W.
CAPACITÀ: 500 ml. (bacinella).
MOTORE: CA inducción.
VELOCITÀ: 60 giri al minuto.
MISURE 29x20x44 cm.
PESO: 7.34 Kg.

Codice
ECF383713

Misure
290*200h440mm

Disponibile su ordinazione.



CHS s.r.l.

Sede di Cremona
Via Marzabotto, 16
26015 - Soresina CR

Sede di Bologna
Via Giacomo Matteotti, 21
40055 Villanova di Castenaso BO

info@chsgroup.it



+39 0374.340513



chsgroup.it



Follow



CHS s.r.l. is a member of

