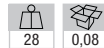




- Ice Cream

**MCV/2****3 700,00 EUR**

mm : 250x410x400

kW : 0,3

230/1N 50Hz

IT Montapanna refrigerato inox, vasca 2 L (100 L/o)

- Produzione di panna cremosa di continuo, Mantenimento nelle condizioni perfette, evitando la fase di separazione.
- Raffreddamento costante del recipiente e della testa distributrice.
- Possibilità di fermare la produzione ad ogni momento.
- Vasca inox estraibile, di facile manutenzione e igiene perfetta.
- Standard: stelo a labirinto per panna con grasso compreso tra il 35% e il 40% (altri modelli di stelo possibili su richiesta).

**EN Refrigerated cream whipper in stainless steel, tank 2 L (100 L/h)**

- Production of whipped cream with high overrun, Keeps in perfect conditions, preventing phase of separation.
- Constant refrigeration from the container to the dispensing head.
- Allows interruption of production at anytime.
- Removable tank made of stainless steel, easy cleaning and hygienic.
- Standard: Labyrinth stem for cream with fat between 35% and 40% (other stem models possible on request).

ES Máquina enfriante para crema de leche en inox, cuba 2 L (100 L/h)

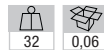
- Producción de una crema untuosa continua, Conservación perfecta excluyendo la fase de separación.
- Enfriamiento constante del recipiente y de la cabeza de distribución.
- Posibilidad de parar la producción en cada momento.
- Cuba en inox, desmontable, fácil mantenimiento y perfecta higiene.
- Estándar: Tallo laberíntico para nata con un contenido de grasa entre el 35% y el 40% (otros modelos de tallo son posibles bajo pedido).

MCV/5**4 550,00 EUR**

mm : 280x440x400

kW : 0,4

230/1N 50Hz

IT Montapanna refrigerato inox, vasca 5 L (150 L/o)**EN Refrigerated cream whipper in stainless steel, tank 5 L (150 L/h)****ES Máquina enfriante para crema de leche en inox, cuba 5 L (150 L/h)****MCV/5C-N****5 733,00 EUR**

mm : 250x470x450

kW : 0,4

230/1N 50Hz

IT Montapanna refrigerato inox, vasca 5 L (300 L/o)

- Produzione di panna cremosa di continuo, Mantenimento nelle condizioni perfette, evitando la fase di separazione.
- Raffreddamento costante del recipiente e della testa distributrice.
- Possibilità di fermare la produzione ad ogni momento.
- Vasca inox estraibile, di facile manutenzione e igiene perfetta.
- Standard: stelo a labirinto per panna con grasso compreso tra il 35% e il 40% (altri modelli di stelo possibili su richiesta).

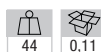
**EN Refrigerated cream whipper in stainless steel, tank 5 L (300 L/h)**

- Production of whipped cream with high overrun, Keeps in perfect conditions, preventing phase of separation.
- Consistent refrigeration from the container to the dispensing head.
- Allows interruption of production at anytime.
- Removable tank made of stainless steel, easy to maintain and perfect hygiene.
- Standard: Labyrinth stem for cream with fat between 35% and 40% (other stem models possible on request).

ES Máquina enfriante para crema de leche en inox, cuba 5 L (300 L/h)

- Producción de una crema untuosa continuada, Conservamento en perfectas condiciones, excluyendo la fase de separación.
- Enfriamiento constante de el recipiente y de la cabeza de distribución.
- Posibilidad de parar la producción en cada momento.
- Facilidad de limpieza, cuva de inox amovible, facil mantenimiento y perfecta igiene.
- Estándar: Tallo laberíntico para nata con un contenido de grasa entre el 35% y el 40% (otros modelos de tallo son posibles bajo pedido).





AIR TGB/5

5 216,00 EUR

mm : 410x460xh320 kW : 0,6 230/1N 50Hz

IT Turbina a gelato verticale, da appoggio, 5 L/o, condensatore ad aria

- Turbina verticale, ideale per ristoranti, necessita poca manutenzione e di facilissimo uso. Capacità di mescola minimo 0,5 litro e massimo 1 litri. Ciclo con controllo del tempo o della temperatura.
- Cilindri evaporatore verticale per una maggiore superficie di scambio.
- Livello sonoro inferiore 70dB.
- NB: principalmente per lavorazione a freddo.

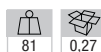


EN Vertical ice-cream turbine, table top, 5 L/h, air condenser

- Vertical turbine, ideal for restaurants, easy to use and require little maintenance. Capacity of minimum mixture 0,5 liter and maximum 1 liter. Cycle with time control or with temperature control.
- Vertical cylinders-evaporators for a bigger surface of exchange.
- Sonor level lower than 70 dB.
- NB: especially for cold work.

ES Sorbetera a helado vertical, de apoyo, 5 L/h, condensador de aire

- Turbina vertical, ideal para los restaurantes, necesita de poco mantenimiento y muy fácil empleo. Capacidad de la mezcla mínimo de 0,5 litro y máximo 1 litros. Ciclo con control de tiempo o de temperatura.
- Cilindros evaporadores verticales para una mayor superficie de intercambio.
- Nivel sonoro inferior de 70 dB.
- NB: concebido por un empleo a frío.



AIR TGV/5D-N

10 431,00 EUR

mm : 410x510xh590 kW : 1,2 400/3N 50Hz

IT Turbina a gelato verticale automatica, da appoggio, 9/12 L/o, condensatore d'aria.

- Turbina verticale con estrazione automatica, necessita poca manutenzione e di facilissimo uso. Capacità di mescola minimo 1 litro e massimo 2 litri. Ciclo con controllo del tempo o con controllo della temperatura.- Cilindri verticali-evaporatori per una maggiore superficie di scambio. Dispositivo di erogazione esclusivo.
- Tempo di ciclo: 10/20 min. Produzione oraria: 12 litri. Livello di rumore inferiore a 70 dB.NB: principalmente per lavori a freddo.



EN Automatic vertical ice-cream turbine, table top, 9/12 L/h, air condenser

- Vertical turbine with automatic extraction, requires little maintenance and is very easy to use. Minimum mixing capacity 1 litre and maximum 2 litres. Cycle with time control or temperature control. - Vertical evaporator cylinders for a larger exchange surface. Exclusive distribution device. - Cycle time: 10/20 min. Hourly production: 12 litres. Noise level below 70 dB.NB: mainly for cold work.

ES Turbina a helado vertical automática, de apoyo, 9/12 L/h, condensador a aire

- Turbina vertical con extracción automática, requiere poco mantenimiento y es muy fácil de usar. Capacidad de mezcla mínima de 1 litro y máxima de 2 litros. Ciclo con control de tiempo o de temperatura.
- Cilindros evaporadores verticales para una mayor superficie de intercambio. Dispositivo de distribución exclusiva.
- Duración del ciclo: 10/20 min. Producción horaria: 12 litros. Nivel de ruido inferior a 70 dB.
- NB: principalmente para trabajos en frío.



AIR

TGV/5D-N-230/1-

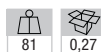
11 804,00 EUR

mm : 410x510xh590 kW : 1,2 230/1N 50Hz

IT Turbina a gelato verticale automatica, da appoggio

EN Automatic vertical ice-cream turbine, table top, 9 L/h

ES Turbina a helado vertical automática, de apoyo, 9 L/h





AIR TGV/20DA

12 650,00 EUR

mm : 460x510xh960 kW : 2,2 400/3N 50Hz

IT Turbina a gelato verticale automatica, 20 L/o, condensatore ad aria

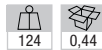
- Capacità minima di miscelazione 2 litri e massima 4 litri. Ciclo con controllo del tempo o della temperatura. Dispositivo di distribuzione esclusivo.
- Cilindri evaporatore verticale per una maggiore superficie di scambio.
- Tempo di ciclo: 10/15 min. Produzione oraria: 20 litri.
- Livello di rumore inferiore a 70 dB.

EN Automatic vertical ice-cream turbine, 20 L/h, air condenser

- Minimum mixing capacity 2 litres and maximum 4 litres. Cycle with time control or temperature control. Exclusive distribution device.
- Vertical evaporator cylinders for a larger exchange surface.
- Cycle time: 10/15 min. Hourly production: 20 litres.
- Noise level below 70 dB.

ES Turbina a helado vertical automática, 20 L/h, condensador de aire

- Capacidad de mezcla mínima de 2 litros y máxima de 4 litros. Ciclo con control de tiempo o de temperatura. Dispositivo de distribución exclusiva.
- Cilindros evaporadores verticales para una mayor superficie de intercambio.
- Duración del ciclo: 10/15 min. Producción horaria: 20 litros.
- Nivel de ruido inferior a 70 dB.



AIR TGV/35DA

21 462,00 EUR

mm : 490x700xh1100 kW : 3,5 400/3N 50Hz

IT Turbina a gelato verticale automatica, 50 L/o, condensatore ad aria

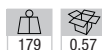
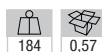
- Capacità di mescola minimo 3 litri e massimo 7 litri. Ciclo con controllo del tempo o con controllo della temperatura.
- Cilindro evaporatore verticale, grande superficie di scambio
- Tempo del ciclo: 8/12 min. Produzione oraria: 50 litri.
- Dispositivo auto diagnosi.
- Livello sonoro inferiore a 70 dB.

EN Automatic vertical ice-cream turbine, 50 L/h, air condenser

- Capacity of minimum mixture 3 liters and maximum 7 liters. Cylinder with time control or temperature control.
- Vertical cylinder-evaporator for a bigger exchange surface.
- Duration of the cycle: 8/12 min. Hourly production: 50 liters.
- Auto-diagnostic system.
- Sonor level lower than 70 dB.

ES Turbina a helado vertical automática, 50 L/h, condensador de aire

- Capacidad de la mezcla mínimo de 3 litros y máximo 7 litros. Ciclo con control de tiempo o con control de la temperatura.
- Cilindro-evaporador vertical grande superficie de intercambio.
- Temporada de ciclo: 8/12 min. Producción horaria: 50 litros.
- Dispositivo auto diagnostic.
- Nivel sonoro inferior de 70 dB.



WATER TGV/35DW

21 462,00 EUR

mm : 490x700xh1100 kW : 3,5 400/3N 50Hz

IT Turbina a gelato verticale automatica, 50 L/o, condensatore ad acqua
EN Automatic vertical ice-cream turbine, 50 L/h, water condenser
ES Turbina a helado vertical automática, 50 L/h, condensador de agua




WATER TGV/50DA

28 518,00 EUR

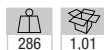
mm : 490x900xh1100 kW : 7 400/3N 50Hz

- IT Turbina a gelato verticale automatica, 60 L/o, condensatore ad aria**
 - Capacità di mescola minimo 4 litri e massimo 8 litri. Ciclo con controllo del tempo o con controllo della temperatura.
 - Tempo del ciclo: 8/12 min. Produzione oraria: 60 litri.
 - Cilindro evaporatore verticale, grande superficie di scambio.
 - Dispositivo auto diagnostici.
 - Livello sonoro inferiore a 70 dB.



- EN Automatic vertical ice-cream turbine, 60 L/h, air condenser**
 - Capacity of mixture minimum 4 liters and maximum 8 liters. Cylinder with time control or temperature control.
 - Duration of the cycle: 8/12 min. Hourly production: 60 liters.
 - Vertical cylinder-evaporator for a bigger exchange surface.
 - Distribution device auto-diagnostic system.
 - Sonor level lower than 70 dB.

- ES Turbina a helado vertical automática, 60 L/h, condensador de aire**
 - Capacidad de la mezcla mínimo de 4 litros y máximo 8 litros. Ciclo con control de tiempo o con control de la temperatura.
 - Temporada para ciclo: 8/12 min. Producción horaria: 60 litros.
 - Cilindros-evaporadores verticales grande superficie de intercambio.
 - Dispositivo de distribución exclusivo.
 - Nivel sonoro inferior de 70 dB.



WATER TGV/50DW

25 488,00 EUR

mm : 490x700xh1100 kW : 7 400/3N 50Hz

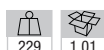
- IT Turbina a gelato verticale automatica, 60 litri/o, condensatore ad acqua**



- EN Automatic vertical ice-cream turbine, 60 liters/h, water condenser**



- ES Turbina a helado vertical automática, 60 litros/h, condensador de agua**



WATER TGV/80DW

28 518,00 EUR

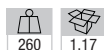
mm : 490x700xh1150 kW : 7,5 400/3N 50Hz

- IT Turbina a gelato verticale automatica, 80 litri/o, condensatore ad acqua**
 - Capacità di mescola minimo 7 litri e massimo 12 litri. Ciclo con controllo del tempo o con controllo della temperatura.
 - Tempo del ciclo: 8/12 min. Produzione oraria: 75 litri.
 - Cilindro evaporatore verticale, grande superficie di scambio.
 - Dispositivo auto diagnostici.
 - Livello sonoro inferiore a 70 dB.



- EN Automatic vertical ice-cream turbine, 80 liters/h, water condenser**
 - Minimum mixing capacity 7 litres and maximum 12 litres. Cycle with time control or temperature control.
 - Cycle time: 8/12 min. Hourly production: 75 litres.
 - Vertical evaporator-cylinder with large exchange surface.
 - Self-diagnosis device.
 - Noise level below 70 dB.

- ES Turbina a helado vertical automática, 80 litros/h, condensador de agua**
 - Capacidad de la mezcla mínimo de 7 litros y máximo 12 litros. Ciclo con control de tiempo o con control de la temperatura.
 - Temporada para ciclo: 8/12 min. Producción horaria: 75 litros.
 - Cilindro-evaporadore verticale grande superficie de intercambio.
 - Dispositivo de auto diagnostici.
 - Nivel sonoro inferior de 70 dB.





AIR SPS/30A

17 406,00 EUR

mm : 420x720xh1100 kW : 4 400/3N 50Hz

IT Pastorizzatore 30 L/o, condensatore ad aria

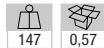
- Mix per ciclo: 15/30 litri.
- Durata del ciclo: 80/120 min.
- Pastorizzatore automatico per alta e bassa pastorizzazione.
- Coperchio trasparente.
- Rubinetto con un sistema di pulizia integrato.
- Memorie che permettono di ripetere i cicli di pastorizzazione.

EN Pasteurization appliance 30 L/h, air condenser

- Mix by cycle: 15/30 liters.
- Duration of the cycle: 80/120 min.
- Pasteurization appliance for high and low pasteurization.
- Transparent lid.
- Tap fitted with an integrated cleaning system.
- Memory which allows repeating the pasteurization cycles.

ES Pastorizador 30 L/h, condensador de aire

- Mix para ciclo: 15/30 litros.
- Temporada de ciclo: 80/120 min.
- Pastorizador automático por alta y baja pasteurización.
- Tapa transparente.
- Grifo provisto de sistema de limpieza integrado.
- Memoria que permite de repetir, se hace falta, el ciclo de pasteurización.



WATER SPS/30W

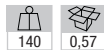
17 406,00 EUR

mm : 420x720xh1100 kW : 4 400/3N 50Hz

IT Pastorizzatore 30 L/o, condensatore ad acqua

EN Pasteurization appliance 30 L/h, water condenser

ES Pastorizador 30 L/h, condensador de agua



AIR SPS/60A

25 547,00 EUR

mm : 420x780xh1100 kW : 7,8 400/3N 50Hz

IT Pastorizzatore 60 L/ora, condensatore ad aria

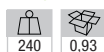
- Mix per ciclo: 30/60 litri.
- Durata del ciclo: 100/120 min.
- Pastorizzatore automatico per alta e bassa pastorizzazione.
- Coperchio trasparente.
- Rubinetto con un sistema di pulizia integrato.
- Memoria che permette di ripetere i cicli di pastorizzazione.

EN Pasteurization appliance 60 L/h, air condenser

- Mix by cycle: 30/60 liters.
- Duration of the cycle: 100/120 min.
- Pasteurization appliance for high and low pasteurization.
- Transparent lid.
- Tap fitted with an integrated cleaning system.
- Memory which allows repeating the pasteurization cycle.

ES Pastorizador 60 L/h, condensador de aire

- Mix para ciclo: 30/60 litros.
- Temporada de ciclo: 100/120 min.
- Pastorizador automático por alta y baja pasteurización.
- Tapa transparente.
- Grifo provisto de sistema de limpieza integrado.
- Memoria que permite de repetir, se hace falta, el ciclo de pasteurización.



WATER SPS/60W

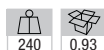
21 982,00 EUR

mm : 420x780xh1100 kW : 7,6 400/3N 50Hz

IT Pastorizzatore 60 L/o, condensatore ad acqua

EN Pasteurization appliance 60 L/h, water condenser

ES Pastorizador 60 L/h, condensador de agua





WATER SPS/120W

27 924,00 EUR

mm : 720x780xh1100 kW : 14 400/3N 50Hz



IT Pastorizzatore 120 L/h, condensatore ad acqua

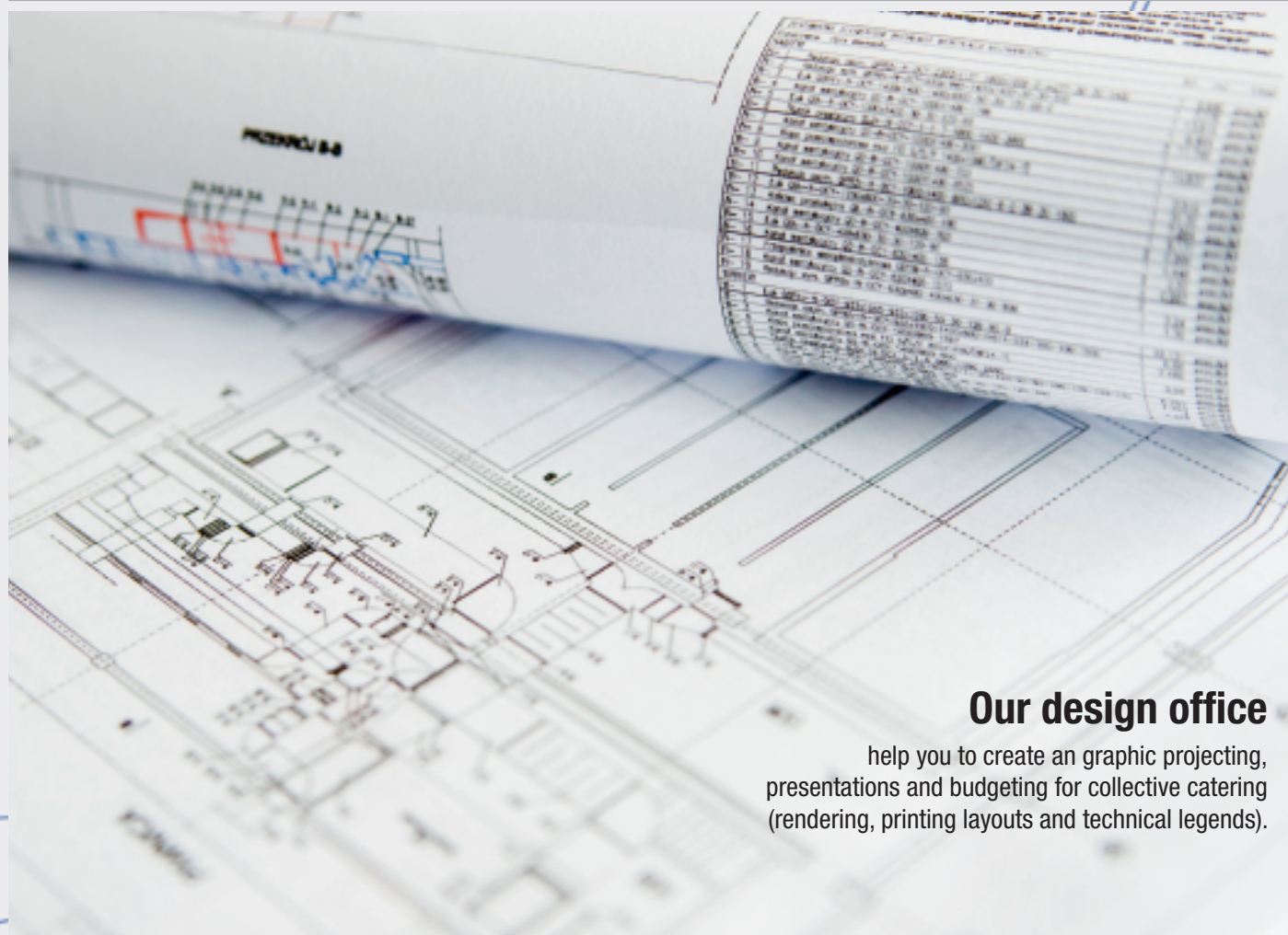
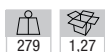
- Mix per ciclo: 60/120 litri.
- Durata del ciclo: 100/120 min.
- Pastorizzatore automatico per alta e bassa pastorizzazione.
- Coperchio trasparente.
- Rubinetto con un sistema di pulizia integrato.
- Memoria che permette di ripetere i cicli di pastorizzazione.

EN Pasteurization appliance 120 L/h, water condenser

- Mix by cycle: 60/120 liters.
- Duration of the cycle: 100/120 min.
- Automatic pasteurization appliance for high and low pasteurization.
- Transparent lid.
- Tap fitted with an integrated cleaning system.
- Memory which allows repeating the pasteurization cycle.

ES Pastorizador 120 L/h, condensador de agua

- Mix para ciclo: 60/120 litros.
- Temporada de ciclo: 100/120 min.
- Pastorizador automático por alta y baja pasteurización.
- Tapa transparente.
- Grifo provisto de sistema de limpieza integrado.
- Memoria que permite de repetir, se hace falta, el ciclo de pasteurización.



Our design office

help you to create an graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering (rendering, printing layouts and technical legends).

TOUCH
SCREEN

AIR PCT/10-35AT

30 130,00 EUR

mm : 490x600xh1100 kW : 5 400/3N 50Hz

IT Pastorizzatore e turbina 35 L/o, condensa. ad aria, VV

- Mix per ciclo: 3/6 litri. Tempo del ciclo: 8/40 min, produzione oraria: 10/35 litri. Cilindri-evaporatore verticale per una maggiore superficie di scambio, dispositivo di distribuzione esclusivo. Tempi e T° regolabili.

- Pastoturbina multifunzionale : mischiare, riscaldare, pastorizzare, raffreddare. Ogni tipo di crema, salsa e mix. Ciclo manuale o automatico.

- La pastorizzazione e il legare si fanno in un solo cilindro per evitare ogni manipolazione o travasamento.

EN Pasteurization & turbine 35 L/h, evaporative cond, VV/TS

- Mix per cycle: 3/6 litres. Cycle time: 8/40 min, hourly production: 10/35 litres. Vertical evaporator-cylinders for a larger exchange surface, exclusive distribution device. Adjustable time and temperature.

- Multifunctional pastoturbine: mixing, heating, pasteurizing, cooling. Strap all creams, sauces and mixes. Manual or automatic cycle.

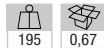
- Pasteurization and lashing are done in a single cylinder, avoiding any handling or transfer.

ES Pastorizador y turbina 35 L/h, cond, VV/TS

- Mezcla por ciclo: 3/6 litros. Temporada de ciclo: 8/40 min, producción horaria: 10/35 litros. Evaporador-cilindros verticales para una mayor superficie de intercambio, dispositivo exclusivo de distribución. Tiempo y temperatura ajustables.

- Pastoturbina multifunacional: mezclar, calentar, pasteurizar, enfriar. Ata todas las cremas, salsas y mezclas. Ciclo manual o automático.

- Pasturización y apretamento se realizan en un solo cilindro, evitando cualquier manipulación o transferencia.



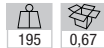
WATER PCT/10-35WT

30 130,00 EUR

mm : 490x600xh1100 kW : 5 400/3N 50Hz

IT Pastorizzatore e turbina 35 L/o, conden. ad acqua, VV

EN Pasteurization & turbine 35 L/h, water cond, VV/TS

ES Pastorizador y turbina 35 L/h, cond. de agua, VV/TS
TOUCH
SCREEN

AIR PCT/20-60AT

37 736,00 EUR

mm : 510x900xh1150 kW : 7 400/3N 50Hz

IT Pastorizzatore e turbina 60 L/o, condens ad aria, VV/TS

- Miscela per ciclo: 4/8 litri. Tempo di ciclo: 8/40 min, produzione oraria: 20/60 litri. Cilindri-evaporatore verticale per una maggiore superficie di scambio, dispositivo di distribuzione esclusivo. Tempo e temperatura regolabili.

- Pastaturbina multifunzionale: miscelazione, riscaldamento, pastorizzazione, raffreddamento. Strap tutte le creme, salse e miscele. Ciclo manuale o automatico.

- La pastorizzazione e il legare si fanno in un solo cilindro per evitare ogni manipolazione o travasamento.

EN Pasteurization & turbine 60 L/h, air cond, VV/TS

- Mix per cycle: 4/8 litres. Cycle time: 8/40 min, hourly production: 20/60 litres. Vertical evaporator-cylinders for a larger exchange surface, exclusive distribution device. Adjustable time and temperature.

- Multifunctional pastoturbine: mixing, heating, pasteurizing, cooling. Strap all creams, sauces and mixes. Manual or automatic cycle.

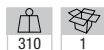
- Pasteurization and lashing are done in a single cylinder, avoiding any handling or transfer.

ES Pastorizador y turbina 60 L/h, conden. de aire, VV/TS

- Mezcla por ciclo: 4/8 litros. Tiempo de ciclo: 8/40 min, producción horaria: 20/60 litros. Evaporador-cilindros verticales para una mayor superficie de intercambio, dispositivo exclusivo de distribución. Tiempo y temperatura ajustables.

- Pastoturbina multifunacional: mezclar, calentar, pasteurizar, enfriar. Ata todas las cremas, salsas y mezclas. Ciclo manual o automático.

- Pasturización y apretamento se realizan en un solo cilindro, evitando cualquier manipulación o transferencia.



WATER PCT/20-60WT

34 518,00 EUR

mm : 510x700xh1150 kW : 6,7 400/3N 50Hz

IT Pastorizzatore con turbina gelato 60 litri/o, conden. ad acqua, VV/TS

EN Pasteurization combined ice-cream turbine 60 L/h, w. conden. VV/TS

ES Pastorizador turbina helado 60 L/h, conden. de agua, VV/TS




TOUCH SCREEN



AIR CCU/30AT

29 253,00 EUR

mm : 550x650xh1150 kW : 4,5 400/3N 50Hz

IT Cuocicrema/salsa 30 L/o, cond. ad aria, VV/TS

- Mix per ciclo: 15/30 litri. Durata del ciclo: 90/130 min.
- Pastoturbina-cuocitore polivalenti per cuocere, temperare, pastorizzare e gelare tutte le mescolanze o paste.
- Display multilingue, memoria automatica del ultimo ciclo.
- Diversi trattamenti termici si fanno in un solo cilindro, evitando ogni manipolazione o travaso.
- Possibilità di agitazione lenta, rapida o intermittente.



EN Cream/sauce cooker, 30 L/h, air cond, VV/TS

- Mix by cycle: 15/30 liters. cycle time: 90/130 min.
- Polyvalent pastoturbine-cooker to cook, temper, pasteurize and freeze every blends or pastry.
- Multilanguage display, automatic memory of the last cycle.
- Different thermal treatments are done in one cylinder, avoiding every manipulation or decanting.
- Possibilities of shaking: slow, quick or intermittent.

ES Cocedor atigas/salsas, 30 L/h, conden. de aire, VV/TS

- Mix para ciclo: 15/30 litros. Temporada de ciclo: 90/130 min.
- Pastoturbina-cocedor polivalente para cocinar, temperar, pasteurizar y congelar todas las mexclas o masas.
- Display multiidiomas, memoria automática de lo último ciclo.
- Distintos tratamientos termicos se hacen en lo mismo cilindro, evitando todas manipulaciones o tranvasamento.
- Posibilidad de agitación soave, rápida o intermitente.



WATER CCU/30WT

29 253,00 EUR

mm : 550x650xh1150 kW : 4,5 400/3N 50Hz

IT Cuocicrema/salsa 30 litri/o, cond. ad acqua, VV/TS

EN Cream/sauce cooker, 30 L/h, water cond, VV/TS

ES Cocedor atigas/salsas, 30 L/h, cond. de agua, VV/TS



TOUCH SCREEN



WATER CCU/60WT

36 241,00 EUR

mm : 550x650xh1200 kW : 9 400/3N 50Hz

IT Cuocicrema/salsa 60 L/o, cond. ad acqua, VV/TS

- Mix per ciclo: 30/60 litri. Durata del ciclo: 90/130 min.
- Pastoturbina-cuocitore polivalenti per cuocere, temperare, pastorizzare e gelare tutte le mescolanze o paste.
- Display multilingue 14 programmi, memoria automatica del ultimo ciclo.
- Diversi trattamenti termici si fanno in un solo cilindro, evitando ogni manipolazione o travaso.
- Possibilità di agitazione lenta, rapida o intermittente.

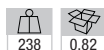


EN Cream/sauce cooker, 60 L/h, watercond, VV/TS

- Mix by cycle: 30/60 liters. Duration of the cycle: 90/130 min.
- Polyvalent pastoturbine-cooker to cook, temper, pasteurize and freeze every blends or pastry.
- Multilanguage display, 14 programs, automatic memory of the last cycle.
- Different thermal treatments are done in one cylinder, avoiding every manipulation or decanting.
- Possibilities of shaking: slow, quick or intermittent.

ES Cocedor atigas/salsas, 60 L/h, conden. de agua, VV/TS

- Mix para ciclo: 30/60 litros. Temporada de ciclo: 90/130 min.
- Pastoturbina-cocedor polivalente para cocinar, temperar, pasteurizar y congelar todas las mexclas o masas.
- Display multiidiomas, 14 programas, memoria automática del último ciclo.
- Distintos tratamientos termicos se hacen en lo mismo cilindro, evitando todas manipulaciones o tranvasamento.
- Posibilidad de agitación soave, rápida o intermitente.





Also
yogurt ice



AIR DST/2-15AG

18 137,00 EUR

mm : 500x550xh720

kW : 2,4

400/3N 50Hz

Ⓣ **Soft ice-cream, 2 gusti + gelato mischiato, 13,5 Kg/ora, conden. a aria**

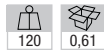
- Alimentazione del cilindro per gravita. (ideale gelato yogurt).
- 2 vasche: 6 litri, produzione oraria: 13,5 Kg. Porta cornetti a 3 tubi.
- Produzione oraria di cornetti di 75 gr: 200 pezzi.
- Le vasche di riserva, dispongono di un sistema autonomo di refrigerazione.

Ⓝ **Soft ice-cream machine, 2 flavors + mixed ice cream, 13,5 Kg/h, air conden.**

- Supply of the cylinders by gravity. (ideal yoghurt ice)
- 2 trays: 6 liters, hourly production: 13,5 Kg. Cone holder with 3 tubes.
- Hourly production for 75 gr cones: 200 pcs.
- The stocking basin, are fitted with an autonomous cooling system.

Ⓞ **Máquina soft ice-cream, 2 gustos + empenachador, 13,5 Kg/h, condens. de aire**

- Alimentación de el cilindro por gravedad. (yogur hielo ideales)
- 2 contenedores : 6 litros, producción horaria: 13,5 Kg. Porta conos de 3 tubos.
- Producción horaria de conos de 75 gr: 200 pcs.
- Las cubas de reserva, sonon provistas, para una higiene perfecta, de un sistema independiente de enfriamiento.



AIR DST/2-15AP

23 694,00 EUR

mm : 550x600xh820

kW : 2,9

400/3N 50Hz

Ⓣ **Soft ice-cream, 2 gusti + gelato mischiato, 15 Kg/ora, conden. a aria**

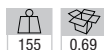
- Alimentazione del cilindro per gravita. (ideale gelato yogurt).
- 2 vasche: 6 litri, produzione oraria: 15 Kg. Porta cornetti a 3 tubi.
- Produzione oraria di cornetti di 75 gr: 200 pezzi.
- Le vasche di riserva, dispongono di un sistema autonomo di refrigerazione.

Ⓝ **Soft ice-cream machine, 2 flavors + mixed ice cream, 15 Kg/h, air conden.**

- Supply of the cylinders by gravity. (ideal yoghurt ice)
- 2 trays: 6 liters, hourly production: 15 Kg. Cone holder with 3 tubes.
- Hourly production for 75 gr cones: 200 pcs.
- The stocking basin, are fitted with an autonomous cooling system.

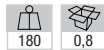
Ⓞ **Máquina soft ice-cream, 2 gustos + empenachador, 15 Kg/h, condens. de aire**

- Alimentación de el cilindro por gravedad. (yogur hielo ideales)
- 2 contenedores : 6 litros, producción horaria: 15 Kg. Porta conos de 3 tubos.
- Producción horaria de conos de 75 gr: 200 pcs.
- Las cubas de reserva, sonon provistas, para una higiene perfecta, de un sistema independiente de enfriamiento.





Also yogurt ice



AIR DST/2-27AG

20 769,00 EUR

mm : 500x550xh1450 kW : 3,8 400/3N 50Hz

Ⓜ Macchina soft ice-cream, 2 gusti + gusto mescolato, 22.5 Kg/o, condens. ad aria

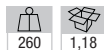
- Alimentazione dei cilindri per gravità. (ideale gelato yogurt)
- 2 vasche: 8 litri, produzione oraria: 22.5 Kg. Porta cornetti a 3 tubi.
- Produzione oraria di cornetti di 75 gr: 300 pezzi.
- Le vasche di riserva, dispongono di un sistema autonomo di refrigerazione.

Ⓝ Soft ice-cream machine, 2 flavors + mixed ice-cream, 22.5 Kg/h, air condens.

- Supply of the cylinders by gravity. (ideal yoghurt ice)
- 2 trays: 8 liters, hourly production: 22.5 Kg. Cone holder with 3 tubes.
- Hourly production for 75-gr cones: 300 pcs.
- The stocking basin, are fitted with an autonomous cooling system.

Ⓞ Máquina soft ice-cream, 2 gustos + empenachador, 22.5 Kg/h, condens. de aire

- Alimentación del cilindro por gravedad. (yogur hielo ideales).
- 2 contenedores: 8 litros, producción horaria: 22.5 Kg. Porta conos de 3 tubos.
- Producción horaria de conos de 75 gr: 300 pcs.
- Las cubas de reserva, son provistas de un sistema independiente de enfriamiento.



AIR DST/2-36APN

33 640,00 EUR

mm : 600x720xh1500 kW : 12 400/3N 50Hz

Ⓜ Macchina soft ice-cream, 2 gusti + gusto mescolato, 30 Kg/o, condens. ad aria

- Alimentazione dei cilindri per pompe (più volume).
- 2 vasche: 14 litri, produzione oraria: 30 Kg. Porta cornetti a 3 tubi.
- Produzione oraria di cornetti di 75 gr: 400 pezzi.
- Le vasche di riserva della mescolanza dispongono di un sistema autonomo di refrigerazione.

Ⓝ Soft ice-cream machine, 2 flavors + mixed ice-cream, 30 Kg/h, air condens.

- Supply of the cylinder by a pump (more volume). - 2 trays: 14 liters, hourly production: 30 Kg. Cone holder with 3 tubes.
- Hourly production for 75-gr cones: 400 pcs.
- The stocking basin for the blend are fitted with an autonomous cooling system.

Ⓞ Máquina soft ice-cream, 2 gustos + empenachador, 30 Kg/h, condens. de aire

- Alimentación de el cilindro por una bomba (más volumen).
- 2 contenedores: 14 litros, producción horaria: 30 Kg. Porta conos de 3 tubos.
- Producción horaria de conos de 75 gr: 400 pcs.
- Las cubas de reserva de la mezcla son provistas de un sistema independiente de enfriamiento.

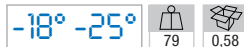




R290



SLIDING DOORS

**BRIOICE-R2****1 832,00 EUR**

mm : 780x640xh1185

kW : 0,15

230/1N 50Hz

IT Banco gelati, 170 litri

- Capacità 4 vasche (360x165). Coperchio trasparente scorrevole.
- Realizzazione esterna in lamiera plastificata "bianca", ruote unidirezionali.
- Isolazione (70 mm) in poliuretano senza CFC.
- Vasca con angoli e spigoli arrotondati.
- Evaporatore in rame a "serpentina" messo nelle pareti. Condensatore ventilato.

EN Ice-cream display case, 170 liters

- Capacity 4 trays (360x165). Transparent sliding cover.
- Exterior manufactured in "white" plastified steel plate, uni-directional castors.
- Insulation (70 mm) in polyurethane without CFC.
- Basin with rounded inner angles.
- "Serpentine" evaporator in copper placed inside the walls. Ventilated condenser.

ES Mostrador expositor de helado, 170 litros

- Capacidad 4 recipientes (360x165). Tapa transparente corrediza.
- Realización exterior en chapa plastificada "blanca", ruedas unidireccionales.
- Aislación (70mm) en poliuretano sin CFC.
- Cuba con ángulos y lados redondeados.
- Evaporador en cobre a "serpentina" situado en las paredes. Condensador ventilada.

**BIG-EXPO/LUX-R2****2 768,00 EUR**

mm : 1341x725xh1235

kW : 0,28

230/1N 50Hz

IT Banco gelati, 10 vasche

- Vetri dritti. Coperchio trasparente scorrevole.
- Realizzazione esterna in lamiera plastificata "bianca", ruote unidirezionali.
- Isolazione (70 mm) in poliuretano senza CFC.
- Vasca con angoli e spigoli arrotondati.
- Evaporatore in rame a "serpentina" messo nelle pareti. Condensatore ventilato.

EN Ice cream display case, 10 trays

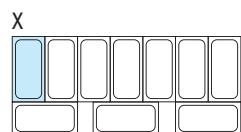
- Straight glass panels. Transparent sliding cover.
- Exterior manufactured in "white" plastified steel plate, uni-directional castors.
- Insulation (70 mm) in polyurethane without CFC.
- Basin with rounded inner angles.
- "Serpentine" evaporator in copper placed inside the walls. Ventilated condenser.

ES Mostrador de helados, 10 recipientes

- Cristales rectos. Cubierta transparente corrediza.
- Realización exterior en chapa plastificada "blanca", ruedas unidireccionales.
- Aislación (70mm) en poliuretano sin CFC.
- Cuba con ángulos y lados redondeados.
- Evaporador en cobre a "serpentina" situado en las paredes. Condensador ventilada.



R290



SLIDING DOORS



	W	X	Z	T
	Lit 4,5 258x156 mm - h 170 mm	Lit 5 360x165 mm - h 120 mm	Lit 7 360x165 mm - h 150 mm	Lit 9 360x165 mm - h 180 mm
Display capacity :		X	Z/T	W
Reserve:		10	10	14
		18	6	10



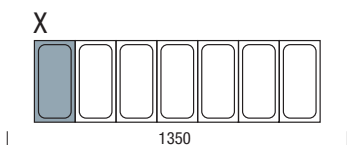
TOP7-R2

3 281,00 EUR

mm : 1350x673xh1175 kW : 0,48 230/1N 50Hz



R290



TILTING DOORS

-15° -20° 99 1.2

☞ Banco gelati, 7 vasche

- Vetro dritto. Portello basculante in plexiglas lato servizio.
- Realizzazione esterna in lamiera plastificata "bianca", ruote unidirezionali.
- Isolazione (70 mm) in poliuretano senza CFC.
- Vasca con angoli e spigoli arrotondati.
- Evaporatore in rame a "serpentina" messo nelle pareti. Condensatore ventilato.

☞ Display for ice-cream, 7 containers

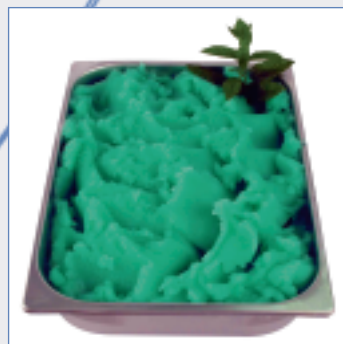
- Straight glass panels. Tilting door in Plexiglas - service side.
- Exterior manufactured in "white" plastified steel plate, uni-directional castors.
- Insulation (70 mm) in polyurethane without CFC.
- Basin with rounded inner angles.
- "Serpentine" evaporator in copper placed inside the walls. Ventilated condenser.

☞ Mostrador presentador de helado, 7 recipientes

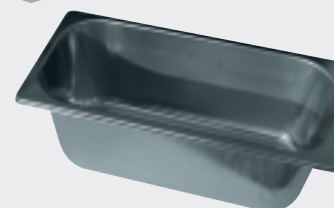
- Cristales derechos. Portillon basculante en plexiglas costado servicio.
- Realización exterior en chapa plastificada "blanca", ruedas unidireccionales.
- Aislación (70mm) en poliuretano sin CFC.
- Cuba con ángulos y lados redondeados.
- Evaporador en cobre a "serpentina" situado en las paredes. Condensador ventilada.



	W	X	Z	T
	Lit 4,5 258x156 mm - h 170 mm	Lit 5 360x165 mm - h 120 mm	Lit 7 360x165 mm - h 150 mm	Lit 9 360x165 mm - h 180 mm
Display capacity:		X	Z/T	W
Reserve:		7	7	7
		12	6	14



page 768





R290



PLEXIGLASS LID



BABYGEL/48-R2

1 901,00 EUR

mm : 925x505xh550

kW : 0,5

230/1N 50Hz

Ⓣ Conservatore gelato, 4-8 gusti "bianco"

- Capacità: 4 contenitori da 6,5 lit., 5 lit., 3 lit. o 8 vasche da 2,5 lit.
 - Struttura in ABS bianco, coperchio in plexiglas.
 - Evaporatore in rame, a serpentina.
- NB: consegnato senza vasche.



Class 3



Ⓤ Ice cream conservator, 4-8 tastes "white"

- Capacity : 4 ice trays of 6,5 lit., 5 lit., 3 lit. or 8 ice trays of 2,5 lit.
 - Structure made of white ABS, plexiglas lid.
 - Copper coil evaporator.
- NB: delivered without ice trays.

Ⓢ Conservador de helado, 4-8 gustos "blanco"

- Capacidad: 4 cubas de 6,5 lit., 5 lit., 3 lit. o 8 cubas de 2,5 lit.
 - Estructura de ABS blanco, tapas de plexiglas.
 - Evaporador de cobre.
- NB: suministrado sin recipientes.



GEL/48L-R2

2 174,00 EUR

mm : 1255x525xh360

kW : 0,5

230/1N 50Hz

Ⓣ Conservatore gelato, 4-8 gusti "bianco"

- Capacità: 4 vasche da 6,5 lit., 5 lit., 3 lit. o 8 vasche da 2,5 lit.
 - Struttura in ABS bianco, coperchio plexiglas.
 - Evaporatore in rame, a serpentina.
- NB: consegnato senza vasche.



Class 3



Ⓤ Ice cream conservator, 4-8 tastes "white"

- Capacity : 4 ice trays of 6,5 lit., 5 lit., 3 lit. or 8 ice trays of 2,5 lit.
 - Structure made of white ABS, plexiglas lid.
 - Copper coil evaporator.
- NB: delivered without ice trays.

Ⓢ Conservador de hielado, 4-8 gustos "blanco"

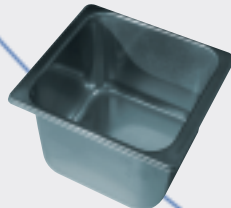
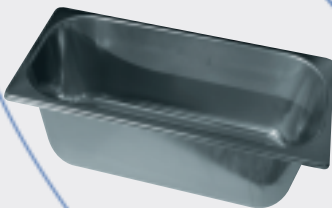
- Capacidad: 4 cubas de 6,5 lit., 5 lit., 3 lit. o 8 cubas de 2,5 lit.
 - Estructura de ABS blanco, tapas de plexiglas.
 - Evaporador de cobre.
- NB: suministrado sin recipientes.



R290



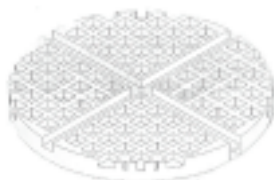
PLEXIGLASS LID



Ⓣ Recipiente inox Ice Cream Ⓤ Stainless steel ice tray Ⓢ Recipiente de inox. Ice Cream Behälter

		mm	
BG-25	Ice tray 2,5 L	180x165xh120	39,00 EUR
BG-3	Ice tray 3 L	360x165xh80	30,00 EUR
BG-5	Ice tray 5 L	360x165xh120	30,00 EUR
BG-65	Ice tray 6,5 L	360x165xh150	38,00 EUR
BG-C	Lid plexiglass		9,00 EUR
BG-L	Stainless steel slat for BG-2.5		13,00 EUR
BG-LGR	Stainless steel slat for BG-2.5 (Full 8 Trays)		16,00 EUR

Delivered without containers



GEV-4N

892,00 EUR

mm : 305x400xh230 kW : 1,6 230/1N 50-60Hz

Stampo per cialde elettrico per 4 ventagli goffrati

- Stampo in ghisa che assicura una cottura omogenea.
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate, in acciaio inox trattato "Incoloy".
- Regolazione con termostato da 0 a 300 ° C.
- Maniglia interamente in acciaio (molto robusta).
- Canale periferico rimovibile, che facilita la manutenzione (brevetto esclusivo).
- Interruttore/conmutador e spia-e luminosa-e.
- Realizzato in acciaio inox, piedini regolabili.



Electrical waffle iron for 4 rounded waffles

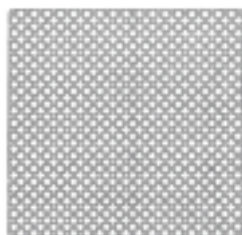
- Cast iron mould, ensuring homogeneous cooking.
- Heating, by armoured resistors, in stainless steel treated "Incoloy".
- Thermostatically controlled from 0 to 300°C.
- All stainless steel handle (very robust).
- Removable peripheral trunking, facilitating maintenance (exclusive patent).
- Switch-commutator and indicator light(s).
- Made of stainless steel, adjustable feet.

Barquillero eléctrico para 4 abanicos gofrados

- Molde de hierro fundido que garantiza una cocción homogénea.
- Calefacción por elementos de calefacción blindados, en acero inoxidable tratado "Incoloy".
- Regulación con termostato de 0 a 300°C.
- Mango enteramente en acero (muy robusto).
- Canaleta para cables extraíble, lo que facilita el mantenimiento (patente exclusiva).
- Interruptor / interruptor y indicador/es luminoso/s.
- Fabricado en acero inoxidable, pies regulables.



19 0,08



GFC-1N

892,00 EUR

mm : 305x400xh230 kW : 1,6 230/1N 50-60Hz

Stampo per cialde per "foglia goffrata per conii"

- Stampo in ghisa che assicura una cottura omogenea.
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate, in acciaio inox trattato "Incoloy".
- Regolazione con termostato da 0 a 300 ° C.
- Maniglia interamente in acciaio (molto robusta).
- Canale periferico rimovibile, che facilita la manutenzione (brevetto esclusivo).
- Interruttore/conmutador e spia-e luminosa-e.
- Realizzato in acciaio inox, piedini regolabili.

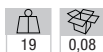


Electric waffle iron for waffle cones (ice cream)

- Cast iron mould, ensuring homogeneous cooking.
- Heating, by armoured resistors, in stainless steel treated "Incoloy".
- Thermostatically controlled from 0 to 300°C.
- All stainless steel handle (very robust).
- Removable peripheral trunking, facilitating maintenance (exclusive patent).
- Switch-commutator and indicator light(s).
- Made of stainless steel, adjustable feet.

Barquillero eléctrico para hoja gofrada tiene corneta

- Molde de hierro fundido que garantiza una cocción homogénea.
- Calefacción por elementos de calefacción blindados, en acero inoxidable tratado "Incoloy".
- Regulación con termostato de 0 a 300°C.
- Mango enteramente en acero (muy robusto).
- Bandeja periferica extraíble, lo que facilita el mantenimiento (patente exclusiva).
- Interruptor / interruptor y indicador/es luminoso/s.
- Fabricado en acero inoxidable, pies regulables.



19 0,08

05



- Ⓜ Abbattitore di temperatura rapido
- Ⓝ Blast chillers and freezers
- Ⓞ Célula de congelación o enfriamiento rápido



- Ⓜ Armadio conservazione "ice-cream" 700 litri ventilato
- Ⓝ Refrigerated storage cabinet "ice-cream" 700 liters, ventilated
- Ⓞ Armario conservación "helado" 700 litros ventilada



- Ⓜ Congelatore a pozzetto, coperchii scorrevoli
- Ⓝ Freezer chest, sliding covers
- Ⓞ Nevera conservadora, tapas deslizantes



- Ⓜ Vetrina da banco temperatura negativa
- Ⓝ Display table model negative T°
- Ⓞ Vi!rina de mesa temperatura negativa

05



- Ⓜ Vetrine panoramiche
- Ⓝ Panoramic displays
- Ⓞ Vitrinas panorámicas



- Ⓜ Espositore "tutto vetro", 6 livelli, statico
- Ⓝ Vitrine "FULL glazed", 6 levels, static
- Ⓞ Vitrina "vitrina completa", 6 niveles, estatica

09

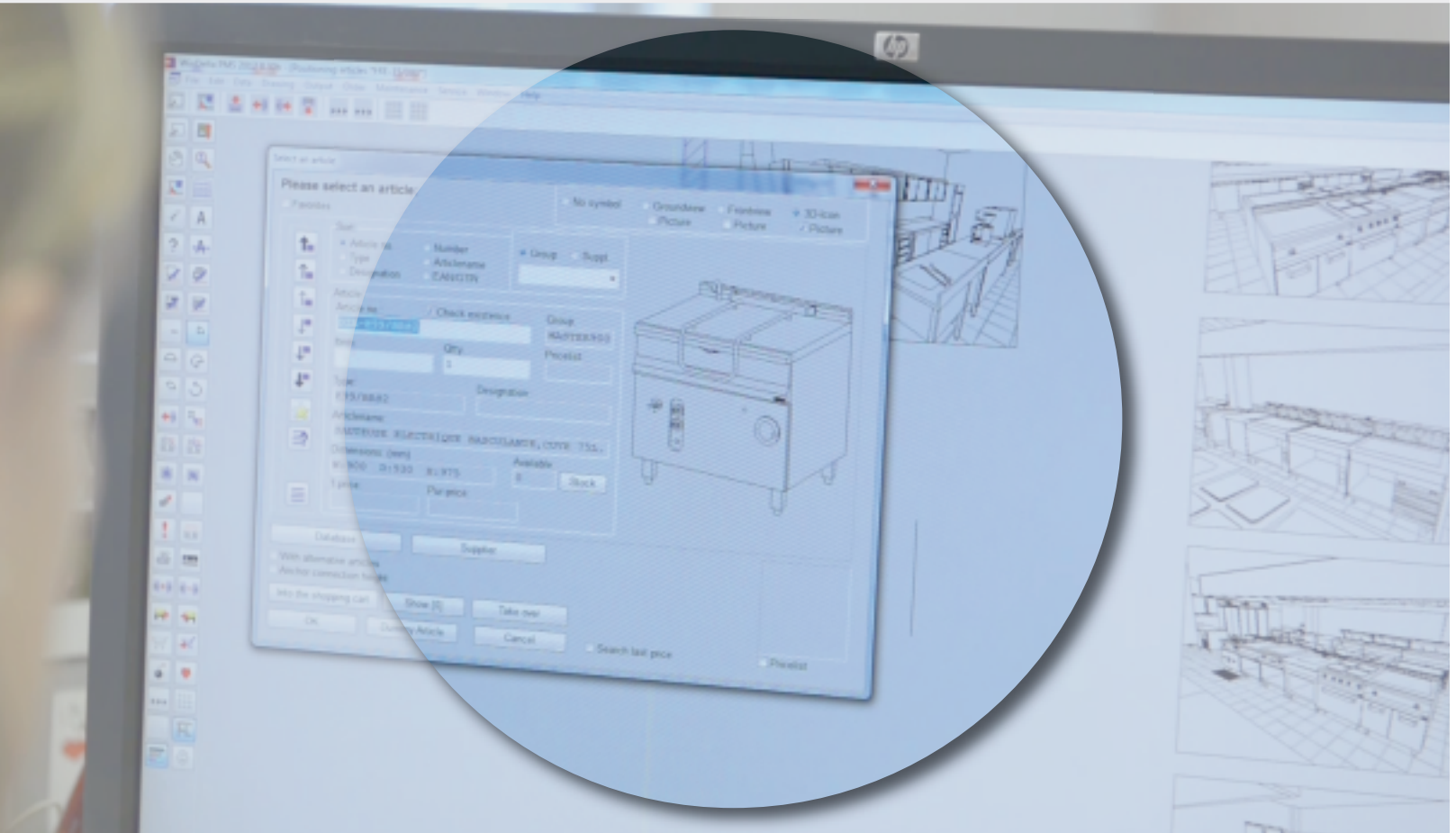


- Ⓜ Macchina/distributore granita
- Ⓝ Granita & sorbet machine/distributor
- Ⓞ Máquina/distribuidor granita y sorbeto



- Ⓜ Stampo per cialde elettrico
- Ⓝ Electrical waffle iron
- Ⓞ Molde para gofres eléctrico

Listening **Creativity**



Diamond
E U R O P E S A.
N.V.
SINCE 1985