

Arredi Cucina

TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO (1800X70X95 CM):	costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e dotato di angoli arrotondati.Porte scorrevoli fonoassorbenti.Maniglie incassate . Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox.Dotato di piedini ad altezza regolabile
TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO ACCIAIO (120X70X95)	Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Alzatina h=100mm a spigolo e chiusa posteriormente. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO (1000X70X95 CM):	costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio.Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettatata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e dotato di angoli arrotondati.Porte scorrevoli fonoassorbenti.Maniglie incassate . Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox.Dotato di piedini ad altezza regolabile
LAVATOIO 1 VASCA SGOCCIOLATOIO DX 1200MM	Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10, con bordo anteriore a spigolo da 40mm. Alzatina h=100mm a spigolo, chiusa posteriormente. N.1 vasca 500x500mm. Pannellatura frontale e laterale in acciaio AISI 304, schienale in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio. Comprensivo di ripiano e rubinetto a leva
CASSETTIERA CON 3 CASSETTI IN ACCIAIO (40X63X60)	Costruita in acciaio AISI 304. Fondo con guide incorporate, frontale con maniglie ricavate da piegatura. Guide monouscita zincate.
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO (140X70X85 CM)	costruito interamente in acciaio.Struttura interna saldata in acciaio.Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettatata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e dotato di angoli arrotondati.Porte scorrevoli fonoassorbenti.Maniglie incassate . Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox.Dotato di piedini ad altezza regolabile.
CAPPE PARETE IN ACCIAIO ED A FLUSSO COMPENSATO (240X110X50 CM)	Cappa ad aspirazione a FLUSSO COMPENSATO (immissione d'aria dall'esterno). Corpo aspirante costruito completamente in acciaio. Dotato di filtri a labirinto in acciaio AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa. Illuminazione con lampade fluorescenti integrate nel profilo interno della cappa.
TAVOLO SU GAMBE (180X70X85 CM):	Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.

FORNO A GAS A VAPORE DIRETTO (Pgas = 20 KW):
Forno con vapore diretto: 90% di saturazione della camera in 4 minuti. Uniformità di cottura garantita: la ventola a doppia funzione convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla pre-riscaldata. Sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati oltre ad uno semi automatico. Iniezione manuale dell'acqua in cella. Alta efficienza e bassa emissione dei bruciatori con scambiatori di calore in camera di cottura e boiler. Cicli di cottura: convezione (25-300 °C) con 11 livelli di umidità, dalla rosolatura fino alla panificazione. Fino a due livelli di cottura con la possibilità di combinare cicli diversi. velocità e ventilazione ad impulsi (antenimento). Sonda di temperatura per una cottura ottimale. Doppia porta in vetro termoresistente, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico. Illuminazione alogena all'interno della camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304. Fornito con n.1 struttura scorrevole GN 1/1, passo 65mm. Compreso accessorio: BASE APERTA+SUP. TEGLIE 6-10 GN1/1-LW

TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO IN ACCIAIO (100X70X85)
Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.

CUOCIPASTA A GAS A 2 VASCHE IN ACCIAIO DA 40 L
Montato su piedi in inox regolabili in altezza da 150 a 200 mm. Piano di lavoro, stampato in un unico pezzo, in acciaio inox. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura "Scotch-Brite". Bordi laterali ad angolo retto per una perfetta accostabilità alle altre funzioni. Bruciatori ad alta efficienza (32 kW). Cruscotto con accensione piezo e manopola controllo energia. Termostato di sicurezza che impedisce alla macchina di funzionare in mancanza di acqua in vasca. Rimozione costante dei residui durante la cottura. Vasche stampate in acciaio inox AISI 316-L resistente alla corrosione. Apparecchiatura predisposta per utilizzo con gas naturale o GPL. Comprensivo di n.6 cestelli cuocipasta

CUCINA A GAS 6 FUOCHI (Pgas = 60 KW):
Per installazione su basi, supporti a ponte o a sbalzo. Piano di lavoro, stampato in un unico pezzo, in acciaio inox. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura "Scotch-Brite". Bordi laterali ad angolo retto per una perfetta accostabilità alle altre funzioni. Fuochi con bruciatori "flower flame" ad alta efficienza (la fiamma si adatta al fondo pentola senza debordare sui lati) con regolatore fiamma e dispositivo antispegnimento. Griglia posategami in ghisa.

TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO (160X70X95 CM)
Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed è dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Dotato di piedini ad altezza regolabile.

TAVOLO SU GAMBE IN ACCIAIO (140X70X85 CM):
Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Alzatina h=100mm a spigolo e chiusa posteriormente. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.
CAPPA A PARETE IN ACCIAIO (120X120X40 CM):
Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304. Dotato di canalina perimetrale e manicotto di scarico condensa. L'aspirazione frontale, a lama daria, favorisce la cattura immediata del vapore. La condensa che si crea nella superficie del deflettore viene convogliata attraverso la canalina nel collettore di scarico. Da utilizzare sopra lavastoviglie e lavaoggetti.
TAVOLO PRELAVAGGIO CON VASCA (120X74.5X117 CM):
Per lavastoviglie a capottina. Costruita in acciaio inox 304 AISI. Paraspruzzi 300h mm. N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili. Dimensione vasca 500x400x300h mm con tubo troppo pieno, foro di scarico e sifone in plastica. Direzione cestello: Da sinistra a destra.
TAVOLO A SERVIZIO LAVASTOVIGLIE
Per lavastoviglie a cesto trascinato. Costruita in acciaio inox 304 AISI. N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili. Direzione cestello: da destra a sinistra e da sinistra a destra. Comprensivo di ripiano in acciaio.
LAVATOIO A 1 VASCA (100X70X85 CM):
Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10, con bordo anteriore a spigolo da 40mm. Alzatina h=100mm a spigolo, chiusa posteriormente. N.1 vasca 800x500mm. Pannellatura frontale e laterale in acciaio AISI 304, schienale in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.
FRIGORIFERO DIGITALE DA 650 L (ACCIAIO):
Struttura esterna, interna, fondo e schienale in acciaio inox AISI 304. Isolamento ottenuto con schiumatura in poliuretano espanso ad alta densita con gas ad iniezione di ciclopentano al 100% privo di CFC e HCFC Adatto al contenimento di griglie e/o bacinelle GN 2/1. Porta cieca reversibile in utenza dotata di maniglia a tutta altezza e serratura con chiave. Fermo porta a 95° di apertura con microinterruttore per larresto della ventilazione a porta aperta. Piedini in acciaio inox AISI 304, diametro 2",regolabili in altezza -10/+80 mm. Gruppo refrigerante a capillare, facilmente estraibile dal retro o dall'alto e costituito da: motocompressore ermetico e condensatore ventilato ad alette con elevato scambio termico. Evaporatore ventilato in rame/alluminio, protetto da una speciale verniciatura ottenuta per cataforesi. Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento mediante serpentine calde poste nel vano gruppo. Funzionamento in ambiente tropicalizzato. Illuminazione interna di serie. Pannello comandi con termostato elettronico e termometro digitale.

FRIGORIFERO DIGITALE A 2 PORTE DA 1400 L (ACCIAIO):
Struttura esterna, interna, fondo e schienale in acciaio inox AISI 304. Isolamento ottenuto con schiumatura in poliuretano espanso ad alta densità con gas ad iniezione di ciclopentano al 100% privo di CFC e HCFC. Adatto al contenimento di griglie e/o bacinelle GN 2/1. Porte cieche dotate di maniglia a tutta altezza e serratura con chiave. Fermo porta a 95° di apertura con microinterruttore per l'arresto della ventilazione a porta aperta. Piedini in acciaio inox AISI 304, diametro 2", regolabili in altezza -10/+80 mm. Gruppo refrigerante a capillare, facilmente estraibile dal retro o dall'alto e costituito da: motore compressore ermetico e condensatore ventilato ad alette con elevato scambio termico. Evaporatore ventilato in rame/alluminio, protetto da una speciale verniciatura ottenuta per cataforesi. Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento mediante serpentine calde poste nel vano gruppo. Funzionamento in ambiente tropicalizzato. Illuminazione interna di serie. Pannello comandi con termostato elettronico e termometro digitale.

FREEZER DIGITALE A 2 PORTE DA 1400 L (ACCIAIO):
struttura esterna, interna, fondo e schienale in acciaio inox AISI 304. Isolamento ottenuto con schiumatura in poliuretano espanso ad alta densità con gas ad iniezione di ciclopentano al 100% privo di CFC e HCFC. Adatto al contenimento di griglie e/o bacinelle GN 2/1. Porte cieche dotate di maniglia a tutta altezza e serratura con chiave. Fermo porta a 95° di apertura con microinterruttore per l'arresto della ventilazione a porta aperta. Piedini in acciaio inox AISI 304, diametro 2", regolabili in altezza -10/+80 mm. Gruppo refrigerante a capillare, facilmente estraibile dal retro o dall'alto e costituito da: motore compressore ermetico e condensatore ventilato ad alette con elevato scambio termico. Evaporatore ventilato in rame/alluminio, protetto da una speciale verniciatura ottenuta per cataforesi. Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento mediante serpentine calde poste nel vano gruppo. Funzionamento in ambiente tropicalizzato. Illuminazione interna di serie. Pannello comandi con termostato elettronico e termometro digitale.

SCAFFALE ALLUMINIO (293,5X47,5X170 CM)

SCAFFALE ALLUMINIO (77,2X47,5X170 CM)

LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTINA (P=9,90 KW):
Pannello frontale e laterali, capotta, vasca di lavaggio, filtri vasca e bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio AISI 304. Capottina bilanciata a parete singola con molle. Il maniglione su 3 lati agevola l'apertura e la chiusura della capotta anche con installazioni ad angolo. Il filtro a tutta vasca facilmente rimovibile per la pulizia, impedisce che i residui di cibo possano reimmettersi nel sistema di lavaggio. Supporto cesto e bracci di lavaggio e risciacquo facilmente rimovibili per la pulizia. Camera di lavaggio senza tubature, per una migliorata pulibilità. Adatta per il lavaggio di contenitori GN. Boiler a pressione (9kW), con 12 litri di capacità per ciclo di risciacquo acqua calda (80-90°C). Boiler con saldatura in 304 per la protezione dalla corrosione. Il meccanismo del boiler impedisce che si attivi la fase di risciacquo se l'acqua non ha raggiunto la temperatura corretta. Pannello di controllo elettronico con display digitale comprendente sistema diagnostico guasti. Possibilità di modificare e personalizzare i parametri. Capacità oraria : 1200 piatti- 67 cesti. Con n. 1 cesto piatti e n. 1 portaposate.

Utensili

- n. 1 affettatrice professionale;
- n. 50 piatti piani in plastica;
- n. 50 piatti fondi in plastica;
- n. 50 bicchieri in plastica;
- n. 10 teglie per pizza;
- n. 5 tegami da forno;
- n. 2 pentoloni per pasta
- n. 50 forchette;
- n. 50 cucchiari;
- n. 50 cucchiaini;
- n. 1 centrifuga per insalata;
- n. 1 apriscatole professionale;
- n. 1 bilancia;
- n. 1 mixer professionale;
- n. 1 pelapatate (ATTUALMENTE NON UTILIZZATO);
- n. 1 planetaria.