



Listino prezzi

# FOODSERVICE

## *Novità*



2026

IT



# INDICE

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>Cottura .....</b>               | <b>04</b> |
| — Microonde.....                   | 05        |
| — Drop-in .....                    | 06        |
| — Piani a induzione da tavolo..... | 08        |
| — Mantenitore di calore.....       | 09        |
| <br>                               |           |
| <b>Forni.....</b>                  | <b>10</b> |
| — Speed Oven.....                  | 11        |
| <br>                               |           |
| <b>Preparazione dinamica.....</b>  | <b>12</b> |
| — Affettatrici per salumi.....     | 13        |
| — Cutter per verdura .....         | 17        |
| — Tritacarne.....                  | 18        |
| — Cutter .....                     | 19        |
| — Mixer ad immersione.....         | 20        |
| — Pelapatate.....                  | 23        |

 Cottura

# COMPLETA IL TUO *spazio di cottura.*

DISPONIBILE A **SETTEMBRE**

---

Completa lo spazio di cottura, offrendo comfort, efficienza e un'integrazione perfetta nelle cucine professionali.

**Semplice. Funzionale. Professionale.**

COTTURA INDIPENDENTE

# Microonde



CI-MW2

## Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox con finitura satinata.
- Pannello di controllo intuitivo e facile da usare.
- Programmazione fino a 100 programmi, con un massimo di 60 minuti per programma.
- 5 livelli di potenza e fino a 3 fasi di cottura per programma.
- Inserimento diretto del tempo, programma X2 per raddoppiare le quantità e funzione scongelamento.
- Modalità manuale, display LED e segnale acustico di fine ciclo.
- Potenza assorbita: 1500 W / Potenza in uscita: 1000 W tramite un magnetron.
- Base ceramica piana che facilita la pulizia grazie all'assenza del piatto in vetro.
- Porta trasparente e superfici lisce, progettate per una facile pulizia.
- Filtro removibile che consente semplici operazioni di manutenzione.

## Codici e prezzi

| MODELLO | CODICE   | CAPACITÀ (L) | TENSIONE      | POTENZA (W) | DIMENSIONI (MM) | € |
|---------|----------|--------------|---------------|-------------|-----------------|---|
| CI-MW2  | 19114234 | 25           | 230 V 1N 50Hz | 1000        | 511x431x311     | - |

COTTURA INDIPENDENTE – DROP-IN

## Piano a induzione



CD-CIE604 2

380-415V

### Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox con finitura satinata.
- L'energia viene fornita solo nella zona di appoggio del recipiente, mentre il resto della superficie in vitroceramica rimane freddo. Rimuovendo il recipiente, il riscaldamento si interrompe.
- Vetroceramica ad alta resistenza, spessore 6 mm, resistente agli shock termici.
- Regolatore di potenza a 11 livelli, ideale per cotture delicate a bassa potenza o per un servizio rapido alla massima potenza.
- Pannello di controllo con 0,6 metri di cavo per l'installazione nel mobile su cui è incassato l'elemento drop-in.
- Struttura con superficie di appoggio da 15 mm per l'incasso sul piano di lavoro, migliorando pulizia ed estetica.

### Codici e prezzi

| MODELLO     | CODICE   | ZONA DI COTTURA |        |                  | DIMENSIONI DI INCASSO(MM) | POTENZA (W) | DIMENSIONI (MM) | € |
|-------------|----------|-----------------|--------|------------------|---------------------------|-------------|-----------------|---|
|             |          | QUANTITÀ        | Ø (MM) | POTENZA ZONA (W) |                           |             |                 |   |
| CD-CIE604 2 | 19115446 | 2               | 280    | 5000             | 350x577                   | 10000       | 400x625x316     | - |

COTTURA INDIPENDENTE – DROP-IN

## Fry top a induzione



CD-FTE604 1

380-415V

### Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox con finitura satinata.
- Piastra liscia in acciaio dolce di spessore 10 mm, rivestita in cromo duro.
- Range di temperatura regolabile: da 80 °C a 300 °C, con più livelli.
- Pannello di controllo con 0,6 metri di cavo per l'installazione nel mobile su cui è incassato l'elemento drop-in.
- Struttura con superficie di appoggio da 15 mm per l'incasso sul piano di lavoro.
- Canale di raccolta grassi su tutto il perimetro frontale per una manutenzione igienica e sicura.
- Paraspruzzi laterale e posteriore facilmente smontabile.
- Foro di scarico dei grassi di cottura e spazio per un contenitore GN1/9 (non incluso).

### Codici e prezzi

| MODELLO     | CODICE   | PIASTRA         |                 | DIMENSIONI DI INCASSO (MM) | POTENZA (W) | DIMENSIONI (MM) | € |
|-------------|----------|-----------------|-----------------|----------------------------|-------------|-----------------|---|
|             |          | ZONE DI COTTURA | DIMENSIONI (MM) |                            |             |                 |   |
| CD-FTE604 1 | 19115443 | 1               | 320x460         | 360x587                    | 5000        | 400x625x316     | - |
| CD-FTE608 1 | 19115444 | 1               | 720x460         | 760x587                    | 5000        | 800x625x316     | - |

COTTURA INDIPENDENTE – DROP-IN

## Cuocipasta a induzione



CD-CPE60 15

380-415V

### Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox con finitura satinata.
- Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore 1,5 mm.
- Range di temperatura regolabile: da 60 °C a 100 °C, con più livelli.
- Pannello di controllo con 0,6 metri di cavo per l'installazione nel mobile su cui è incassato l'elemento drop-in.
- Struttura con superficie di appoggio da 15 mm per l'incasso sul piano di lavoro.
- Riempimento della vasca tramite elettrovalvola con selettore a due posizioni: velocità media e alta.
- Rubinetto di scarico integrato per uno svuotamento sicuro e igienico dell'acqua, con troppo-pieno di sicurezza.
- Scolatoio removibile frontale per il supporto dei cestelli.
- Dotazione inclusa:
  - 1 cestello GN1/3
  - 2 cestelli GN1/6

### Codici e prezzi

| MODELLO      | CODICE   | VASCA    |              |                 | DIMENSIONI DI INCASSO (MM) | POTENZA (W) | DIMENSIONI (MM) | € |
|--------------|----------|----------|--------------|-----------------|----------------------------|-------------|-----------------|---|
|              |          | QUANTITÀ | CAPACITÀ (L) | DIMENSIONI (MM) |                            |             |                 |   |
| CD-CPE604 15 | 19115445 | 1        | 15           | GN2/3           | 360x587                    | 5000        | 400x625x316     | - |

COTTURA INDIPENDENTE – DROP-IN

## Friggitrice a induzione



CD-FE604 10

380-415V

### Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox con finitura satinata.
- Range di temperatura regolabile: da 60 °C a 190 °C, con più livelli.
- Pannello di controllo con 0,6 metri di cavo per l'installazione nel mobile su cui è incassato l'elemento drop-in.
- Struttura con superficie di appoggio da 15 mm per l'incasso sul piano di lavoro.
- Rubinetto di scarico integrato per uno svuotamento sicuro e igienico dell'olio usato.
- Dotazione inclusa:
  - Cestello dimensioni: 190 x 230 x 145mm.
  - Coperchio vasca.

### Codici e prezzi

| MODELLO     | CODICE   | VASCA    |              |         | DIMENSIONI DI INCASSO (MM) | POTENZA (W) | DIMENSIONI (MM) | € |
|-------------|----------|----------|--------------|---------|----------------------------|-------------|-----------------|---|
|             |          | QUANTITÀ | CAPACITÀ (L) | CESTINI |                            |             |                 |   |
| CD-FE604 10 | 19115442 | 1        | 10           | 1       | 360x587                    | 5000        | 400x625x316     | - |

# Piano a induzione da banco



CI-I140 1



CI-I145 2

## Caratteristiche generali

- Piastra a induzione da appoggio. Ideale per cucine, aree di supporto o per cucinare fuori dallo spazio abituale come show cooking, catering all'aperto, celebrazioni o eventi.
- Molto pratica, con una superficie di cottura fino a 35 cm, ideale per padelle professionali, base rinforzata in acciaio inox, piedini di supporto che garantiscono sicurezza e stabilità durante la cottura, e tutti i vantaggi della cottura a induzione come facilità di pulizia e sicurezza.
- Controllo touch, comodo e facile da usare. Blocco di sicurezza.
- Sistema di controllo completamente digitale. 10 livelli di temperatura. Timer da 0 a 180 minuti.
- Include protezione contro il surriscaldamento. Filtro per prevenire

l'ingresso di aria grassa nei componenti. Ventole di raffreddamento ad alta velocità ed efficienza.

- Intervallo di temperatura 60–240°C.
- Con selettore funzione mantenimento in caldo / riscaldamento. Spegnimento automatico.
- Il modello CI-I45 2 è una piastra a induzione doppia da 3500 W, progettata per spazi ridotti. Offre massima flessibilità permettendo di cucinare più piatti a temperature diverse contemporaneamente. Inoltre, la superficie unica facilita la pulizia e migliora l'efficienza energetica.

## Codici e prezzi

| MODELLO  | CODICE   | TEMPERATURA (°C) | POTENZA TOTALE (W) | TENSIONE        | DIMENSIONI (MM) | € |
|----------|----------|------------------|--------------------|-----------------|-----------------|---|
| CI-I40 1 | 19114901 | 60-240           | 3500               | 230V 1N 50/60Hz | 383x460x90      | - |
| CI-I45 2 | 19114903 | 60-240           | 2000 + 1500        | 230V 1N 50/60Hz | 608x370x56      | - |

# Mantenitore di calore



CI-M60 1

## Caratteristiche generali

- Piastre da banco in vetro temperato progettate per mantenere la temperatura degli alimenti.
- Appositamente progettate per l'utilizzo in tutti i tipi di buffet, per il mantenimento dei prodotti nei locali fast food, nelle aree di passaggio dalla cucina, ecc.
- La base e la struttura delle apparecchiature sono realizzate in acciaio inox AISI-304 18/10.
- Regolazione della temperatura tramite termostato da 60 °C a 105 °C (temperatura massima della superficie 100 °C).
- Vetro temperato con spessore di 5 mm.
- Ampia superficie di riscaldamento.
- Ideale per essere abbinato a una o più lampade mantenitrici di calore.
- **IMPORTANTE:** Non appoggiare sul vetro prodotti a una temperatura che possa causare uno shock termico (sia freddo che caldo).

## Codici e prezzi

| MODELLO  | CODICE   | TEMPERATURA (°C) | POTENZA TOTALE (W) | TENSIONE | DIMENSIONI (MM) | € |
|----------|----------|------------------|--------------------|----------|-----------------|---|
| CI-M60 1 | 19114904 | 60-105           | 250                | 230V     | 615x363x311     | - |

🌀 Forni

# CALORE AD *alta velocità.*

DISPONIBILE A **LUGLIO**

---

Tecnologia di cottura accelerata per ottimizzare i tempi, migliorare le prestazioni e soddisfare le esigenze della cucina professionale.

**Velocità. Precisione. Potenza.**

SPEED OVEN

# Forni a cottura accelerata

## Caratteristiche generali

- Touchscreen da 7,8" con pulsante di accensione indipendente.
- Profili di cottura personalizzabili con protezione tramite password.
- Libreria di ricette esclusive Fagor Professional con possibilità di creazione da remoto.
- Intervallo di temperatura: 100-275°C.
- 3 temperature di preriscaldamento preimpostate.
- Fino a 6 fasi di cottura, con 10 minuti per fase.
- Banda di temperatura configurabile tra 10 e 70°C.
- 9 velocità della ventola.
- 2 magnetron di serie con regolazione della potenza ogni 10%.
- Sistema ad aria forzata con piastra diffusore dell'aria rimovibile.
- Camera di cottura in acciaio inox austenitico (AISI 304) con illuminazione alogena interna.
- Filtri dell'aria rimovibili e lavabili.
- Guarnizione della porta igienica con triplo sistema di sicurezza e barriera energetica contro le perdite.



OS-300

| CAMPO             | DATO                      |                   |
|-------------------|---------------------------|-------------------|
| Capacità          | Camera di cottura         | 314 x 343 x 175mm |
|                   | Potenza elettrica         | 3 kW              |
| Alimentazione     | Frequenza                 | 50 Hz             |
|                   | Tensione standard         | 230 V 1~          |
|                   | Larghezza                 | 400mm             |
| Dimensioni e peso | Profondità (con maniglia) | 655mm (735mm)     |
|                   | Altezza                   | 608mm             |
|                   | Peso netto (lordo)        | 60 Kg (65 Kg)     |

## Codici e prezzi

| MODELLO | CODICE   | TENSIONE     | € |
|---------|----------|--------------|---|
| OS-300  | 19113867 | 230V 1N 50Hz | - |

## Accessori

Il kit comprende una serie completa di accessori.

### Griglie in teflon



| MODELLO | CODICE   | € |
|---------|----------|---|
| OS-A05  | 19113860 | - |

### Carta antiaderente



| MODELLO | CODICE   | € |
|---------|----------|---|
| OS-A06  | 19113861 | - |

### Pietra per pizza



| MODELLO | CODICE   | € |
|---------|----------|---|
| OS-A08  | 19113863 | - |

### Vassoio in teflon



| MODELLO | CODICE   | € |
|---------|----------|---|
| OS-A09  | 19113864 | - |

### Griglia



| MODELLO | CODICE   | € |
|---------|----------|---|
| OS-A10  | 19113866 | - |

### Pala in acciaio inox



| MODELLO | CODICE   | € |
|---------|----------|---|
| OS-A07  | 19113862 | - |

### Pinza



| MODELLO | CODICE   | € |
|---------|----------|---|
| OS-A12  | 19113859 | - |

## Manutenzione e pulizia



| MODELLO     | DESCRIZIONE  | CODICE   | € |
|-------------|--|----------|---|
| CleanChef   | Detergente alcalino specializzato ad alta capacità sgrassante. | 19115224 | - |
| ProtectChef | Protettore speciale per la manutenzione degli interni.         | 19116495 | - |

 Preparazione dinamica

# LE PRESTAZIONI *iniziano qui.*

DISPONIBILE A **MAGGIO**

---

Soluzioni progettate per le reali esigenze delle cucine professionali, che combinano potenza, precisione e affidabilità per garantire risultati omogenei e un flusso di lavoro costante, anche nei servizi più intensi.

**Robusta. Versatile. Professionale.**

CINGHIA

# Affettatrici per salumi



YSB-250 S



YSB-300 S



YSB-300 P



## Caratteristiche generali

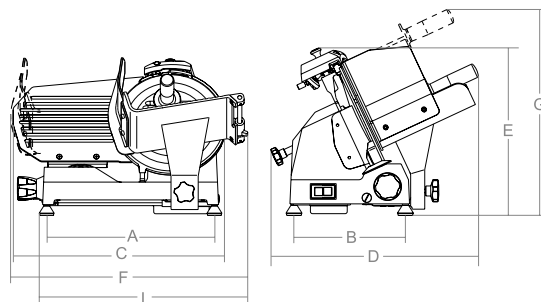
- Affettatrice a gravità realizzata in lega di alluminio fuso anodizzato, che garantisce resistenza e protezione dalla corrosione.
  - Trasmissione a cinghia, silenziosa e a bassa manutenzione, ideale per un uso regolare.
  - Motore ventilato per un funzionamento continuo ed efficiente, che aiuta a evitare il surriscaldamento.
  - Lama forgiata, temprata e di grande spessore
  - Affilatore fisso con doppia mola abrasiva di serie.
  - Protezione per le mani in plastica trasparente.
  - Anello di protezione della lama.
  - Regolatore di spessore di taglio di grande precisione.
- Modelli YSB-250 S e YSB-300 S:
    - Design compatto ma grande capacità di taglio.
    - Protezione IP 44.
  - Modello YSB-300 P:
    - Modello per un uso più intensivo con maggiore potenza e capacità di taglio.
    - Design robusto con forme arrotondate.
    - Estrattore lame di serie.
    - Pulsanti in acciaio inossidabile con protezione IP 67.

## Codici e prezzi

| MODELLO   | CODICE   | HZ | DIAMETRO DEL DISCO (MM) | CAPACITÀ DI TAGLIO (MM) | SPESSORE DI TAGLIO (MM) | CORSA CARRELLO (MM) | POTENZA (W) | TENSIONE    | € |
|-----------|----------|----|-------------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------|-------------|-------------|---|
| YSB-250 S | 19114689 | 50 | 250                     | 220 x 145               | 0-13                    | 245                 | 147         | 220-230V 1N | - |
|           | 19114691 | 60 |                         |                         |                         |                     |             |             |   |
| YSB-300 S | 19114692 | 50 | 300                     | 250 x 185               | 0-13                    | 285                 | 210         | 220-230V 1N | - |
|           | 19114693 | 60 |                         |                         |                         |                     |             |             |   |
| YSB-300 P | 19114694 | 50 | 300                     | 270 x 190               | 0-23                    | 310                 | 275         | 220-230V 1N | - |
|           | 19114695 | 60 |                         |                         |                         |                     |             |             |   |

## Dimensioni

| MODELLO   | A (MM) | B (MM) | C (MM) | D (MM) | E (MM) | F (MM) | G (MM) | L (MM) |
|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| YSB-250 S | 395    | 245    | 500    | 560    | 370    | 570    | 475    | 490    |
| YSB-300 S | 435    | 295    | 600    | 610    | 420    | 640    | 510    | 535    |
| YSB-300 P | 465    | 340    | 615    | 547    | 465    | 710    | 545    | 600    |



INGRANAGGIO

# Affettatrici per salumi



YSG-350

## Caratteristiche generali

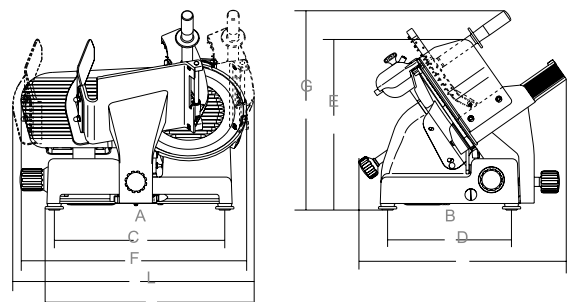
- Affettatrice a gravità realizzata in lega di alluminio fuso anodizzato, che garantisce resistenza e protezione dalla corrosione.
- Trasmissione a ingranaggi, robusta e durevole, adatta per lavori intensivi e continui.
- Motore ventilato per un funzionamento continuo ed efficiente, che aiuta a evitare il surriscaldamento.
- Lama forgiata, temprata e di grande spessore.
- Affilatore fisso con doppia mola di serie.
- Protezione mani in plastica trasparente.
- Anello di protezione della lama.
- Regolatore dello spessore di taglio di grande precisione.
- Design robusto con forme arrotondate.
- Estrattore lame di serie.
- Pulsanti in acciaio inossidabile con protezione IP 67.

## Codici e prezzi

| MODELLO | CODICE   | HZ | DIAMETRO DEL DISCO (MM) | CAPACITÀ DI TAGLIO (MM) | SPESSORE DI TAGLIO (MM) | CORSA CARRELLO (MM) | POTENZA (W) | TENSIONE    | € |
|---------|----------|----|-------------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------|-------------|-------------|---|
| YSG-350 | 19114696 | 50 | 350                     | 270 x 225               | 0-23                    | 310                 | 400         | 220-230V 1N | - |
|         | 19114697 | 60 |                         |                         |                         |                     |             |             | - |

## Dimensioni

| MODELLO | A (MM) | B (MM) | C (MM) | D (MM) | E (MM) | F (MM) | G (MM) | L (MM) |
|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| YSG-350 | 465    | 340    | 660    | 575    | 455    | 710    | 530    | 580    |



AUTOMATICO

# Affettatrici per salumi



YSA-350

## Caratteristiche generali

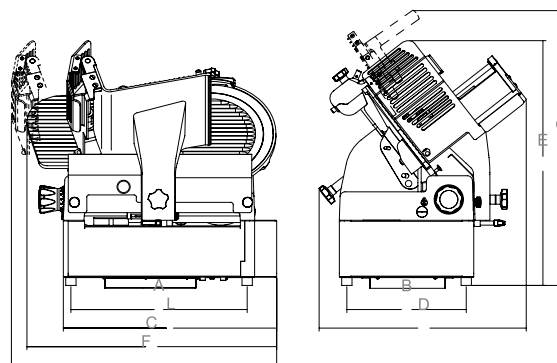
- Affettatrice a gravità realizzata in lega di alluminio fuso anodizzato, che garantisce resistenza e protezione dalla corrosione.
- Trasmissione a cinghia, silenziosa e a bassa manutenzione, ideale per un uso regolare.
- Struttura del sistema automatico realizzata in acciaio inossidabile, con giunzioni saldate e finiture arrotondate.
- Motore ventilato per un funzionamento continuo ed efficiente, che aiuta a evitare il surriscaldamento.
- Lama forgiata, temprata e di grande spessore.
- Affilatore fisso con doppia smerigliatrice di serie.
- Protezione mani in alluminio anodizzato.
- Anello protettivo della lama.
- Regolatore dello spessore di taglio di grande precisione.
- Design robusto con forme arrotondate.
- Estrattore lame di serie.
- Comandi indipendenti per il movimento del carrello e della lama.
- Pulsanti in acciaio inossidabile con protezione IP 67.
- Movimento automatico del carrello con controllo della velocità variabile.
- Interruttore che consente di passare rapidamente dalla modalità automatica a quella manuale.
- Fette/minuto: 4-50

## Codici e prezzi

| MODELLO | CODICE   | HZ | DIAMETRO DEL DISCO (MM) | CAPACITÀ DI TAGLIO (MM) | SPESSORE DI TAGLIO (MM) | CORSA CARRELLO (MM) | POTENZA (W) | TENSIONE    | € |
|---------|----------|----|-------------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------|-------------|-------------|---|
| YSA-350 | 19114698 | 50 | 350                     | 270 x 225               | 0-23                    | 310                 | 610         | 220-230V 1N | - |
|         | 19114699 | 60 |                         |                         |                         |                     |             |             | - |

## Dimensioni

| MODELLO | A (MM) | B (MM) | C (MM) | D (MM) | E (MM) | F (MM) | G (MM) | L (MM) |
|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| YSA-350 | 465    | 340    | 690    | 575    | 575    | 756    | 630    | 615    |



RETRÒ

# Affettatrici per salumi



YSR-300



YSP-300

## Caratteristiche generali

- Affettatrice verticale realizzata in lega di alluminio fuso e rifinita con vernice a polvere per uso alimentare cotta in forno per una maggiore resistenza e durata. Con parti in acciaio inossidabile e dettagli in alluminio anodizzato argentato.
- Design "retrò" ideale per hotel, ristoranti gourmet, mercati premium o eventi perché evocano qualità, tradizione e stile. Possono persino aumentare il valore percepito del prodotto.
- Trazione della lama con volantino manuale (senza alimentazione elettrica) che consente di effettuare tagli estremamente sottili e uniformi, oltre a non riscaldare il prodotto, preservandone il sapore, la consistenza e l'aroma.
- Sistema di movimento brevettato senza parti meccaniche visibili. Incorpora un meccanismo di trasmissione che combina ingranaggi e catena, consentendo, azionando il volantino, la rotazione sincronizzata

della lama in modo sincronizzato mentre il carrello avanza ed esercita pressione verso il coltello.

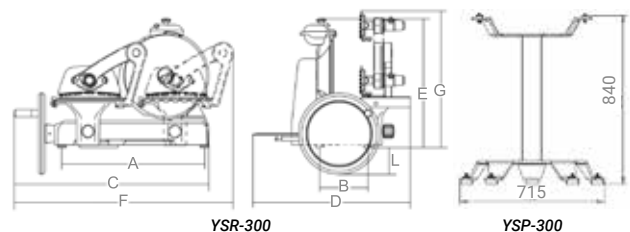
- Lama forgiata, temprata e di grande spessore.
- Affilatore fisso con doppia smerigliatrice di serie.
- Anello protettivo della lama.
- Braccio appositamente articolato per adattarsi a tutti i tipi di prodotti e alle diverse dimensioni, con fissaggio di posizione.
- Superficie in vetro per la raccolta del prodotto tagliato.
- Regolatore di spessore di taglio di grande precisione.
- Modello YSP-300: Piedistallo opzionale per taglierina a volantino (manuale) YSR-300, con la stessa finitura in colore rosso, fornito separatamente.

## Codici e prezzi

| MODELLO | CODICE   | DIAMETRO DEL DISCO (MM) | CAPACITÀ DI TAGLIO (MM)                                | SPESSORE DI TAGLIO (MM) | CORSA CARRELLO (MM) | € |
|---------|----------|-------------------------|--|-------------------------|---------------------|---|
| YSR-300 | 19114700 | 300                     | 270 x 200  | 0-3                     | 285                 | - |
| YSP-300 | 19114701 |                         | Piedistallo opzionale per affettatrice retro (manuale) |                         |                     | - |

## Dimensioni

| MODELLO | A (MM) | B (MM) | C (MM) | D (MM) | E (MM) | F (MM) | G (MM) | L (MM) |
|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| YSR-300 | 520    | 180    | 770    | 625    | 510    | 855    | 590    | 90     |



YSR-300

YSP-300

# Cutter per verdura



YVC-50

## Caratteristiche generali

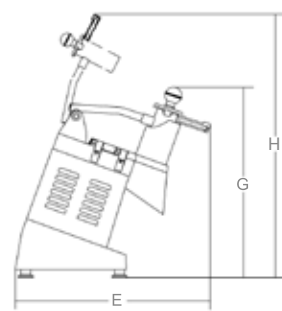
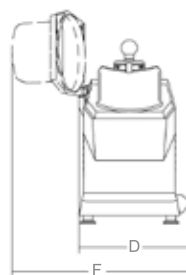
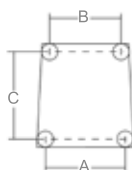
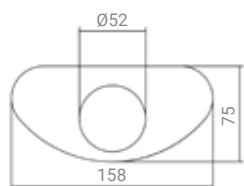
- Cutter per verdure realizzato in lega di alluminio e acciaio inossidabile che garantisce resistenza e protezione dalla corrosione.
- Coperchio in acciaio inossidabile lavabile in lavastoviglie.
- Motore ventilato per un funzionamento continuo ed efficiente.
- Motore a velocità singola.
- Ottimo scarico del prodotto grazie al design inclinato.
- Adatto per lavorare verdure, ma anche prodotti morbidi come mozzarella, formaggio, ecc.
- Ampia gamma di dischi disponibili per ogni scopo. I dischi non sono inclusi nella dotazione.
- In dotazione un vassoio di raccolta GN1/3- 200 mm in plastica.

## Codici e prezzi

| MODELLO | CODICE   | HZ | VELOCITÀ DI TAGLIO (R.P.M.) | POTENZA (W) | TENSIONE    | € |
|---------|----------|----|-----------------------------|-------------|-------------|---|
| YVC-50  | 19114702 | 50 | 300                         | 515         | 220-230V 1N | - |
|         | 19114703 | 60 |                             |             |             | - |

## Dimensioni

| MODELLO | A (MM) | B (MM) | C (MM) | D (MM) | E (MM) | F (MM) | G (MM) | H (MM) |
|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| YVC-50  | 225    | 195    | 225    | 280    | 510    | 400    | 510    | 770    |



## Dischi

| MODELLO   | CODICE   | DESCRIZIONE                      | SPESSORE DI TAGLIO (MM) | € | IMMAGINE   |
|-----------|----------|----------------------------------|-------------------------|---|--|
| YVCDF-2   | 19114704 | Disco per affettare              | 2                       | - |     |
| YVCDF-5   | 19114705 | Disco per affettare              | 5                       | - |  |
| YVCDF-1/7 | 19114706 | Disco per affettare              | 1-7 (Regolabile)        | - |  |
| YVCdq-4   | 19114707 | Disco per tagliare alla julienne | 4                       | - |      |
| YVCdq-6   | 19114708 | Disco per tagliare alla julienne | 6                       | - |  |
| YVCdt-3   | 19114709 | Disco per grattugiare            | 3                       | - |      |
| YVCdt-7   | 19114710 | Disco per grattugiare            | 7                       | - |  |

# Tritacarne



## Caratteristiche generali

- Tritacarne con carcassa del gruppo motore realizzata in:

- Modelli YMSA e YMAA: lega di alluminio fuso che aiuta a dissipare il calore del motore e garantisce leggerezza.
- Modello YMSS: acciaio inossidabile che garantisce resistenza, protezione dalla corrosione e maggiore igiene.

- Motore asincrono ventilato con protezione termica inclusa.

- Gruppo tritatore facile da smontare:

- Modelli YMSA e YMSS in acciaio inossidabile per una maggiore igiene, durata e affidabilità. Adatti al lavaggio in lavastoviglie e alla conservazione in frigorifero.

• Modelli YMAA in alluminio per ridurre il peso.

- Con lama e piastra in acciaio inossidabile autoaffilante, completamente smontabile per una facile pulizia e igiene dell'apparecchio.

- Sistema di taglio: Entreprise.

- In dotazione:

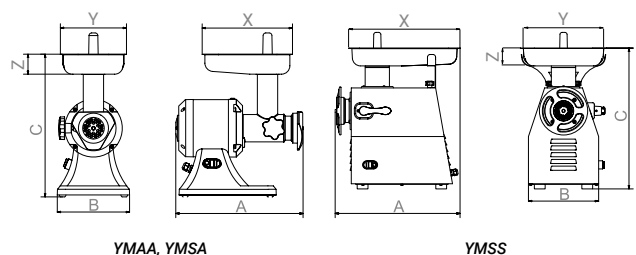
- Una tramoggia.
- Un vassoio di raccolta in acciaio inossidabile.
- Uno pestello del prodotto in materiale alimentare.
- Piastra con diametro di uscita: 4,5 e 6 mm.

## Codici e prezzi

| MODELLO | CODICE   | HZ | VELOCITÀ GRUPPO TRITATORE (R.P.M.) | PRODUZIONE (KG/H) | POTENZA (W) | TENSIONE    | € |
|---------|----------|----|------------------------------------|-------------------|-------------|-------------|---|
| YMAA-12 | 19114738 | 50 | 200                                | 150               | 750         | 220-240V 1N | - |
|         | 19114739 | 60 |                                    |                   |             |             | - |
| YMSA-12 | 19114732 | 50 | 140                                | 300               | 1100        | 220-240V 1N | - |
|         | 19114733 | 60 |                                    |                   |             |             | - |
| YMAA-22 | 19114740 | 50 | 140                                | 300               | 1100        | 220-240V 1N | - |
|         | 19114741 | 60 |                                    |                   |             |             | - |
| YMSA-22 | 19114734 | 50 | 140                                | 300               | 1100        | 220-240V 1N | - |
|         | 19114735 | 60 |                                    |                   |             |             | - |
| YMSS-32 | 19114736 | 50 | 140                                | 500               | 1600        | 380-415V 3N | - |
|         | 19114737 | 60 |                                    |                   |             |             | - |

## Dimensioni

| MODELLO | DIMENSIONI TOTALI (BxAxC) (MM) | Ø INTERNO BOCCA DI USCITA (MM) | TRAMOGGIA DI INGRESSO (YxXxZ) (MM) | VASSOIO DI RACCOLTA (MM) |
|---------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| YMAA-12 | 220x370x440                    | 72                             | 205x275x65                         | 265x200x50               |
| YMSA-12 |                                |                                |                                    |                          |
| YMAA-22 | 240x440x510                    | 80                             | 250x370x65                         | 310x230x60               |
| YMSA-22 |                                |                                |                                    |                          |
| YMSS-32 | 260x510x625                    | 98                             | 280x400x60 <sup>(1)</sup>          | 300x230x60               |



(1) Larghezza minima. 300 mm sul lato più largo.

# Cutter



YCV-4



YCV-6

## Caratteristiche generali

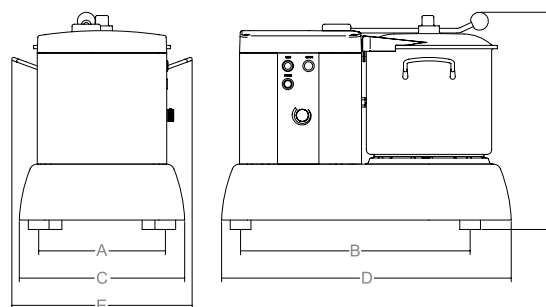
- Cutter in alluminio che garantisce stabilità e funzionamento silenzioso anche ad alte velocità.
- Il motore e il contenitore sono posizionati uno accanto all'altro, consentendo di isolare il prodotto dal calore.
- Contenitore in acciaio inossidabile con manici facile da svuotare e lavare.
- Motore ventilato per un funzionamento continuo ed efficiente.
- Lame resistenti in acciaio con lame curve.
- Coperchio in Tritan trasparente e altamente resistente, che consente un'ottima visibilità durante la lavorazione ed è lavabile in lavastoviglie.
- Foro superiore nel coperchio per aggiungere ingredienti durante il funzionamento.
- Motore a velocità variabile stabilizzata, che consente di mantenere una velocità costante indipendentemente dal carico (quantità o tipo di alimento).
- Pulsanti in acciaio inossidabile con protezione IP 67.
- In dotazione un raschietto interno con spatola per ottenere una miscelazione più omogenea e trascinare il prodotto dalle pareti all'interno del recipiente.

## Codici e prezzi

| MODELLO | CODICE   | HZ | CAPACITÀ UTILE CONTENITORE (L) | VELOCITÀ DI TAGLIO (R.P.M.) | POTENZA (W) | TENSIONE    | € |
|---------|----------|----|--------------------------------|-----------------------------|-------------|-------------|---|
| YCV-4   | 19114711 | 50 | 1,5                            | 600 - 2300                  | 600         | 220-230V 1N | - |
|         | 19114712 | 60 |                                |                             |             |             |   |
| YCV-6   | 19114713 | 50 | 3,1                            | 600 - 2300                  | 600         | 220-230V 1N | - |
|         | 19114714 | 60 |                                |                             |             |             |   |

## Dimensioni

| MODELLO | A (MM) | B (MM) | C (MM) | D (MM) | E (MM) | F (MM) |
|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| YCV-4   | 185    | 369    | 251    | 457    | 296    | 300    |
| YCV-6   | 185    | 369    | 251    | 457    | 304    | 362    |



VELOCITÀ FISSA

# Mixer a immersione



YBFAM-250

## Caratteristiche generali

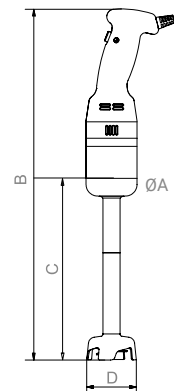
- Alloggiamento del blocco motore realizzato in plastica alimentare altamente resistente per garantire un peso ridotto e mitigare l'affaticamento.
- Il modello YBFAM-250 è fornito completo di asta smontabile da 250 mm.
- Impugnature ergonomiche per garantire una buona presa e migliorare l'ergonomia dell'utente.
- Griglie di ventilazione nella parte superiore per una migliore ventilazione del motore ed evitare il surriscaldamento.
- Protezione termica contro i sovraccarichi inclusa.
- Velocità fissa.
- Collegamento al motore tramite filettatura in polimero ad alta resistenza per un montaggio facile e sicuro.
- Assi in acciaio inossidabile completamente smontabili per una facile pulizia e manutenzione.

## Codici e prezzi

| MODELLO   | CODICE   | HZ    | VELOCITÀ (R.P.M.) | POTENZA (W) | CAPACITÀ (L MIN-MAX) | TENSIONE    | PESO (KG) | € |
|-----------|----------|-------|-------------------|-------------|----------------------|-------------|-----------|---|
| YBFAM-250 | 19114717 | 50/60 | 15.000            | 250         | 1 - 20               | 220-240V 1N | 1,45      | - |

## Dimensioni

| MODELLO   | Ø A (MM) | B (MM) | C (MM) | D (MM) |
|-----------|----------|--------|--------|--------|
| YBFAM-250 | 75       | 520    | 270    | 75     |



VELOCITÀ VARIABILE LIGHT

# Mixer a immersione



YBV-300/ YBV-400



YBAM-300 YBAM-400 YBAM-500 YBAW-300

## Caratteristiche generali

### Blocco motore

- Alloggiamento del blocco motore realizzato in plastica alimentare altamente resistente per ridurre il peso e mitigare l'affaticamento.
- Impugnatura ergonomiche per garantire una buona presa e migliorare l'ergonomia dell'utente.
- Griglie di ventilazione nella parte superiore per una migliore ventilazione del motore ed evitare il surriscaldamento.
- Protezione termica contro i sovraccarichi inclusa.
- Velocità variabile. Dispongono della funzione modalità tritatore (velocità fissa rapida).
- Display digitale a cristalli liquidi intuitivo, con possibilità di 9 velocità.

- Motore a velocità variabile stabilizzata, che consente di mantenere una velocità costante indipendentemente dal carico (quantità o tipo di alimento).

- Doppia accensione di sicurezza per evitare accensioni involontarie.

- Funzione di utilizzo continuo premendo un tasto, senza necessità di tenere premuto il pulsante sull'impugnatura.

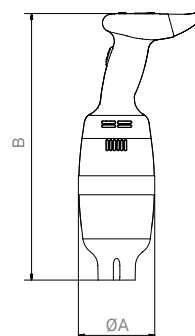
- Attacco a baionetta per un montaggio facile e sicuro.

### Braccio

- Assi in acciaio inossidabile completamente smontabili per una facile pulizia e manutenzione.

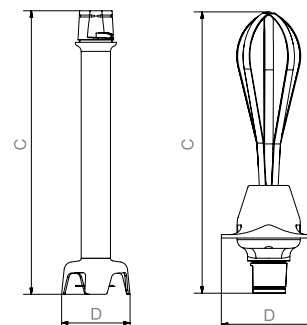
## Blocco motore - Codici, prezzi e dimensioni

| MODELLO | CODICE   | HZ    | ØA (MM) | B (MM) | VELOCITÀ VARIABILE/FISSA (R.P.M.) | POTENZA (W) | TENSIONE    | PESO (KG) | € |
|---------|----------|-------|---------|--------|-----------------------------------|-------------|-------------|-----------|---|
| YBV-300 | 19114718 | 50/60 | 100     | 350    | 2.000 - 9.000/13.000              | 300         | 220-240V 1N | 1,8       | - |
| YBV-400 | 19114719 | 50/60 | 100     | 350    | 2.000 - 9.000/15.000              | 400         | 220-240V 1N | 2,1       | - |



## Braccio - Codici, prezzi e dimensioni

| MODELLO  | CODICE   | CAPACITÀ (L MIN-MAX) | C (MM) | D (MM) | PESO (KG) | € |
|----------|----------|----------------------|--------|--------|-----------|---|
| YBAM-300 | 19114722 | 20-50                | 340    | 85     | 0,85      | - |
| YBAM-400 | 19114723 | 20-80                | 440    | 85     | 1         | - |
| YBAM-500 | 19114724 | 20-100               | 540    | 85     | 1,2       | - |
| YBAW-300 | 19114728 | 40                   | 330    | 120    | 0,8       | - |



## Accessorio - Supporto miscelatore per pentole

| MODELLO | CODICE   | PENTOLA Ø (MM) | € |
|---------|----------|----------------|---|
| YBS-40  | 19114730 | 400            | - |
| YBS-60  | 19114731 | 600            | - |

- Supporto in acciaio inossidabile per l'uso di bracci tritatori nelle pentole.

- Facile da montare, consente di far scorrere il mixer su tutto il diametro della pentola per un comodo utilizzo da parte dell'utente.

- Non compatibile con il modello YBFAM-250.



VELOCITÀ VARIABILE HEAVY-DUTY

# Mixer a immersione



YBV-450/ YBV-650



YBAM-450

YBAM-550

YBAM-650

YBAW-350

## Caratteristiche generali

### Blocco motore

- Alloggiamento del blocco motore realizzato in plastica alimentare altamente resistente.
- Impugnature ergonomiche per garantire una buona presa e migliorare l'ergonomia dell'utente.
- Griglie di ventilazione nella parte superiore per una migliore ventilazione del motore ed evitare il surriscaldamento.
- Protezione termica contro i sovraccarichi inclusa.
- Velocità variabile. Dispongono della funzione modalità tritatore (velocità fissa rapida).
- Display digitale a cristalli liquidi intuitivo, con possibilità di 9 velocità.

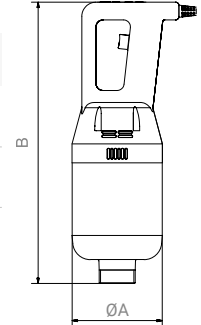
- Motore a velocità variabile stabilizzata, che consente di mantenere una velocità costante indipendentemente dal carico (quantità o tipo di alimento).
- Doppia accensione di sicurezza per evitare accensioni involontarie.
- Funzione di utilizzo continuo premendo un tasto, senza necessità di tenere premuto il pulsante sull'impugnatura.
- Attacco a baionetta per un montaggio facile e sicuro.

### Braccio

- Assi in acciaio inossidabile completamente smontabili per una facile pulizia e manutenzione.

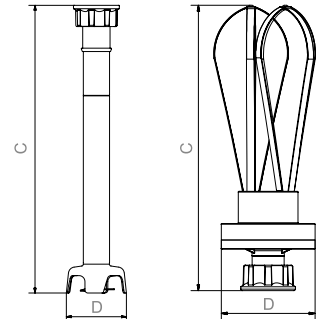
## Blocco motore - Codici, prezzi e dimensioni

| MODELLO | CODICE   | HZ    | ØA (MM) | B (MM) | VELOCITÀ VARIABILE/FISSA (R.P.M.) | POTENZA (W) | TENSIONE    | PESO (KG) | € |
|---------|----------|-------|---------|--------|-----------------------------------|-------------|-------------|-----------|---|
| YBV-450 | 19114720 | 50/60 | 130     | 380    | 2.000 - 11.000/17.000             | 450         | 220-240V 1N | 3,2       | - |
| YBV-650 | 19114721 | 50/60 | 130     | 400    | 2.000 - 9.000/15.000              | 650         | 220-240V 1N | 3,6       | - |



## Braccio - Codici, prezzi e dimensioni

| MODELLO  | CODICE   | CAPACITÀ (L MIN-MAX) | C (MM) | D (MM) | PESO (KG) | € |
|----------|----------|----------------------|--------|--------|-----------|---|
| YBAM-450 | 19114725 | 30-120               | 430    | 95     | 1,5       | - |
| YBAM-550 | 19114726 | 30-230               | 530    | 95     | 1,65      | - |
| YBAM-650 | 19114727 | 30-330               | 630    | 95     | 1,95      | - |
| YBAW-350 | 19114729 | 80                   | 360    | 120    | 0,9       | - |



## Accessorio - Supporto miscelatore per pentole

| MODELLO | CODICE   | PENTOLA Ø (MM) | € |
|---------|----------|----------------|---|
| YBS-40  | 19114730 | 400            | - |
| YBS-60  | 19114731 | 600            | - |

- Supporto in acciaio inossidabile per l'uso di bracci tritatori nelle pentole.
- Facile da montare, consente di far scorrere il mixer su tutto il diametro della pentola per un comodo utilizzo da parte dell'utente.
- Non compatibile con il modello YBFAM-250.



# Pelapatate



YPS-10/F

## Caratteristiche generali

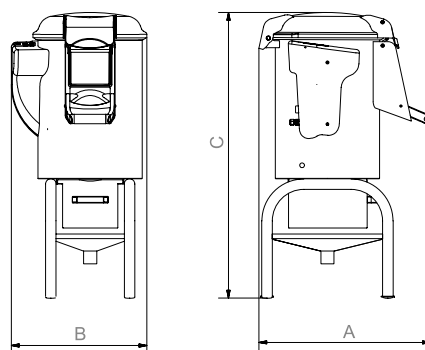
- Pelapatate realizzato in acciaio inossidabile AISI 304 che garantisce resistenza e protezione dalla corrosione.
- Motore asincrono ventilato per un funzionamento continuo ed efficiente.
- Abrasivi sul piatto e sulle pareti laterali facilmente smontabili per la pulizia e la sostituzione.
- Coperchio in plexiglass trasparente per il controllo visivo della produzione, con microinterruttore di sicurezza.
- Pannello di controllo laterale di facile utilizzo con timer digitale multifunzione.
- Componenti elettrici protetti da un involucro in plastica ergonomico e sicuro.
- Ingresso dell'acqua a pressione tramite elettrovalvola per aiutare a pulire le patate durante il processo di pelatura, eliminando i residui di buccia e facilitando una finitura più igienica ed efficiente.
- Sportello di scarico frontale, anch'esso dotato di dispositivo di sicurezza.
- Pulsante di scarico manuale.
- Supporto alto per migliorare l'ergonomia e facilitare lo scarico dei residui e dell'acqua di lavaggio.
- In dotazione è incluso un filtro a cassetto in acciaio inossidabile che aiuta a raccogliere e filtrare i residui solidi (bucce e resti di patate).

## Codici e prezzi

| MODELLO  | CODICE   | HZ | CAPACITÀ DI CARICO (KG) | PRODUZIONE (KG/H) | POTENZA (W) | TENSIONE    | € |
|----------|----------|----|-------------------------|-------------------|-------------|-------------|---|
| YPS-10/F | 19114715 | 50 | 10                      | 150               | 550         | 220-240V 1N | - |
|          | 19114716 | 60 |                         |                   |             |             | - |
| YPS-18/F | 19115938 | 50 | 18                      | 250               | 900         | 220-240V 1N | - |
|          | 19115939 | 60 |                         |                   |             |             | - |

## Dimensioni

| MODELLO  | A (MM) | B (MM) | C (MM) |
|----------|--------|--------|--------|
| YPS-10/F | 660    | 530    | 1100   |
| YPS-18/F | 660    | 530    | 1200   |



**ONNERA GROUP**



ACTIVELY SUPPORTING

