

# CATALOGO / CATALOGUE



**FB FABDA<sup>®</sup>**  
CATERING EQUIPMENT

LA QUALITÀ DA SEMPRE AL PRIMO POSTO  
QUALITY ALWAYS COMES FIRST


**F3 FABBA** è un'azienda specializzata nella produzione di attrezzature da bar e, da sempre, attenta agli aspetti qualitativi dei propri prodotti.

ABBIAMO GRANDI PIANI PER VOI

I nostri prodotti sono studiati e realizzati per sfruttare al meglio le superfici di lavoro.

...E NON SOLO

Offriamo un design unico, una grande cura nei particolari ed un continuo miglioramento dei nostri standard produttivi.

I nostri apparecchi sono conformi alle normative europee e approvati MOCA .

**F3 FABBA** is specialized in the production of bar equipments and since the company was founded all his products have been made to very high quality standards.

WE HAVE GREAT PLANS FOR YOU

Our products are developed and manufactured to exploit as far as possible the cooking surface.

...AND NOT JUST THAT

We offer a unique design taking great care of every part and a continuous improvement in our production standards.

All our products comply with the European regulations and MOCA approved .

ITALIAN STYLE




# Indice

## Index

Crêpières elettriche serie SA <i>Electrical crêpières serie SA</i>	3	Vetrine calde serie E <i>Heated display cabinets E</i>	24-25	Granitore <i>Slush machine</i>	34
Crêpières elettriche serie S <i>Electrical crêpières serie S</i>	4-5	Vetrine neutre serie E <i>Ambient display cabinets E</i>	26-27	Ciocolatiera <i>Hot drinks dispenser</i>	34
Crêpières a gas <i>Gas crêpières</i>	5	Vetrine neutre serie SL <i>Ambient display cabinets SL</i>	27		
		Portatorte <i>Ambient display cabinets</i>	27	Piastra a induzione <i>Induction plate</i>	35
Piastre elettriche ghisa serie S <i>Cast iron grills serie S</i>	7			Macchina per sottovuoto <i>Vacuum equipment</i>	35
Piastre elettriche ghisa serie E <i>Cast iron grills serie E</i>	8-9	Spremiagrumi <i>Juicers</i>	30		
Piastre elettriche vetroceramica <i>Electrical ceramic glass contact grill</i>	10-11	Centrifuga <i>Juice extractor</i>	30	Affettatrici <i>Slicers</i>	38-39-40
		Spaccaghiaccio e tritagliaccio <i>Ice breaker - ice crusher</i>	31		
Friggitrici elettriche serie S <i>Fryers serie S</i>	14-15	Mixer <i>Mixer</i>	32		
Friggitrici elettriche serie ME <i>Fryers serie ME</i>	16-17	Frullatori <i>Blenders</i>	33		
Friggitrici elettriche su mobile serie S <i>Fryers on furniture serie S</i>	18-19				
Tostiere <i>Toasters</i>	21				





# Crêpières

## Caratteristiche | Features

Apparecchiature dal design moderno e funzionale: con piani in ghisa, elettriche ed a gas, per soddisfare le esigenze di tutti i mercati. Nei modelli a gas, Certificati CE0051, è installato un bruciatore ultrarapido brevettato che permette alla macchina di raggiungere la temperatura desiderata in pochissimo tempo e di trasmettere calore in modo uniforme su tutto il piano di lavoro.

*Modern and functional design equipments with cast iron surfaces, electrical and gas heating, to satisfy the worldwide requirements. In the gas-heated models, CE0051 Certified, we have installed an ultra rapid patented burner which allows the machine to achieve the desired temperature in a very short time and to spread the correct temperature uniformly over the whole cooking surface.*





# Crêpières elettriche serie SA



## Electrical crêpières serie SA

### S35-SA

Cod. 03CE331



Crepiere singola  
Electrical single crêpière

#### Caratteristiche | Features

Piatto in ghisa | Cast iron plate

#### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	400 mm.
Profondità   Depth	470 mm.
Altezza   Height	120 mm.
Diametro   Diameter	350 mm.
V-	230
W	2000
Kg.	11

### S40-SA

Cod. 03CE333



Crepiere singola  
Electrical single crêpière

#### Caratteristiche | Features

Piatto in ghisa | Cast iron plate

#### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	400 mm.
Profondità   Depth	470 mm.
Altezza   Height	120 mm.
Diametro   Diameter	400 mm.
V-	230
W	2750
Kg.	13

### D35-SA

Cod. 03CE335-V230  
Cod. 03CE332-V400/3/N



Crepiere doppia  
Electrical double crêpière

#### Caratteristiche | Features

Piatto in ghisa | Cast iron plate

#### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	810 mm.
Profondità   Depth	470 mm.
Altezza   Height	120 mm.
Diametro   Diameter	350 mm.
V-	400/3/N-230
W	4000
Kg.	21

### D40-SA

Cod. 03CE334



Crepiere doppia  
Electrical double crêpière

#### Caratteristiche | Features

Piatto in ghisa | Cast iron plate

#### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	810 mm.
Profondità   Depth	470 mm.
Altezza   Height	120 mm.
Diametro   Diameter	400 mm.
V-	400/3/N
W	5500
Kg.	25



# Crêpières elettriche serie S



## Electrical crêpières serie S

### Caratteristiche | Features

Apparecchiature dal design moderno e funzionale: con piani in ghisa, elettriche ed a gas, per soddisfare le esigenze di tutti i mercati. Nei modelli a gas, Certificati CE0051, è installato un bruciatore ultrarapido brevettato che permette alla macchina di raggiungere la temperatura desiderata in pochissimo tempo e di trasmettere calore in modo uniforme su tutto il piano di lavoro.

*Modern and functional design equipments with cast iron surfaces, electrical and gas heating, to satisfy the worldwide requirements. In the gas-heated models, CE0051 Certified, we have installed an ultra rapid patented burner which allows the machine to achieve the desired temperature in a very short time and to spread the correct temperature uniformly over the whole cooking surface.*

### S35

Cod. 03CE301



Crêpière singola  
*Electrical single crêpière*

### Caratteristiche | Features

Piatto in ghisa | *Cast iron plate*

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   <i>Width</i>	400 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	470 mm.
Altezza   <i>Height</i>	250 mm.
Diametro   <i>Diameter</i>	350 mm.
V-	230
W	2000
Kg.	13

### S40

Cod. 03CE321



Crêpière singola  
*Electrical single crêpière*

### Caratteristiche | Features

Piatto in ghisa | *Cast iron plate*

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   <i>Width</i>	400 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	470 mm.
Altezza   <i>Height</i>	250 mm.
Diametro   <i>Diameter</i>	400 mm.
V-	230
W	2750
Kg.	16

### D35

Cod. 03CE305-V230  
Cod. 03CE302-V400/3/N



Crêpière doppia  
*Electrical double crêpière*

### Caratteristiche | Features

Piatto in ghisa | *Cast iron plate*

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   <i>Width</i>	810 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	470 mm.
Altezza   <i>Height</i>	250 mm.
Diametro   <i>Diameter</i>	350 mm.
V-	400/3/N-230
W	4000
Kg.	24

## D40

Cod. 03CE324



Crepiere doppia  
Electrical double crêpière

## Caratteristiche | Features

Piatto in ghisa | Cast iron plate

## Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	810 mm.
Profondità   Depth	470 mm.
Altezza   Height	250 mm.
Diametro   Diameter	400 mm.
V-	400/3/N
W	5500
Kg.	30

## G400 S

Cod. 03CG305



Crepiere a gas singola  
Single gas crêpière

## Caratteristiche | Features

Piatto in ghisa | Cast iron plate  
LPG/GPL natural gas

## Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	430 mm.
Profondità   Depth	570 mm.
Altezza   Height	270 mm.
Diametro   Diameter	400 mm.
Kw	3,20
Kg.	24

## G400 D

Cod. 03CG306



Crepiere a gas doppia  
Double gas crêpière

## Caratteristiche | Features

Piatto in ghisa | Cast iron plate  
LPG/GPL natural gas

## Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	900 mm.
Profondità   Depth	570 mm.
Altezza   Height	270 mm.
Diametro   Diameter	400 mm.
Kw	3,20x2
Kg.	46




Brucciatoe ultrarapido brevettato  
Ultra rapid patented burner

Regolamento (UE) 2016/426  
Regulation (EU) 2016/426

Organismo notificato CE0051  
Notified body CE0051

**CERTIFIED**



A photograph of three sandwiches on a white rectangular plate. The sandwiches are made with long, golden-brown crusty bread. The first sandwich on the left is filled with dark meat, green pesto, and arugula. The middle sandwich contains a slice of tomato, pesto, and cheese. The third sandwich on the right is filled with chicken, melted cheese, purple onions, and green sprouts. To the left of the sandwiches are two glass bowls: one containing a green pesto sauce and another containing a golden-brown breadcrumb coating. Slices of yellow cheese are also visible on the left. The plate is set on a light-colored woven placemat. In the background, a glass of yellow beverage is partially visible. A semi-transparent white box with text is overlaid on the top right of the image.

Piastre elettriche

Electrical contact grills



# Piastre elettriche ghisa serie S

## Cast iron grills serie S



### Caratteristiche | Features

Tutte le tipologie di piastre sono adatte a riscaldare panini, toast, pizzette; a grigliare verdure e carne; a cucinare uova e pesce. I modelli con superfici di lavoro in ghisa speciale sono disponibili in numerose versioni, inoltre, garantiscono una solidità unica e uniformità di calore che permette di grigliare in modo omogeneo.

*All electrical grill models are able to warm up paninis, toasts, pizzas, to grill vegetables and meat, to cook eggs and fish. The special cast iron surface models are available in different versions. They guarantee a unique solidity and uniform temperature which allows to grill in a homogeneous way.*

### ML

Cod. 01P0105



Piastra media liscia  
*Cast iron grill medium smooth*

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   <i>Width</i>	430 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	400 mm.
Altezza   <i>Height</i>	230 mm.
Superficie utile   <i>Working surface</i>	340x275 mm. 13,39x10,83 inch
V-	230
W	2200
Kg.	25

### DL2

Cod. 01P0135-V230  
Cod. 01P0109-V400/3/N



Piastra doppia liscia  
*Cast iron grill double smooth*

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   <i>Width</i>	610 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	400 mm.
Altezza   <i>Height</i>	230 mm.
Superficie utile   <i>Working surface</i>	530x275 mm. 20,87x10,83 inch
V-	400/3/N-230
W	3600
Kg.	38



# Piastre elettriche ghisa serie E



## Cast iron grills serie E

### Caratteristiche | Features

Piastre in ghisa speciale e carrozzeria interamente in acciaio inox con isolamento termico in fibrocemento. Impianti interni in silicovetro adatti ad alte temperature e cavo di alimentazione in HO7RN-F. L'apparecchio dispone di termostato di sicurezza per eventuali sovratemperature ed è costruito secondo normative vigenti.

*Grills in special cast iron and outer case completely made in stainless steel with inside thermic insulation made of fibrocement. Inside cables made of siliconglass high temperature resistant and power cable in HO7RN-F.*

*The machine is supplied with inside safety thermostat to avoid overheating and it is manufactured according to the existing norms.*

### SRE

Cod. 02P0201



Piastra singola rigata  
Cast iron grill single grooved

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	330 mm.
Profondità   Depth	360 mm.
Altezza   Height	200 mm.
Superficie utile   Working surface	240x230 mm. 10,00x9,06 inch
V-	230
W	1800
Kg.	15

### SLE

Cod. 02P0202



Piastra singola liscia  
Cast iron grill single smooth

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	330 mm.
Profondità   Depth	360 mm.
Altezza   Height	200 mm.
Superficie utile   Working surface	240x230 mm. 10,00x9,06 inch
V-	230
W	1800
Kg.	16

### MRE

Cod. 02P0203



Piastra media rigata  
Cast iron grill medium grooved

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	420 mm.
Profondità   Depth	360 mm.
Altezza   Height	200 mm.
Superficie utile   Working surface	340x230 mm. 13,39x9,06 inch
V-	230
W	2200
Kg.	20



**MLE**

Cod. 02P0204



Piastra media liscia  
Cast iron grill medium smooth

**Dati tecnici | Technical Data**

Larghezza   Width	420 mm.
Profondità   Depth	360 mm.
Altezza   Height	200 mm.
Superficie utile   Working surface	340x230 mm. 13,39x9,06 inch
V-	230
W	2200
Kg.	21,5

**DRE**

Cod. 02P0219-V230  
Cod. 02P0205-V400/3/N



Piastra doppia rigata  
Cast iron grill double grooved

**Dati tecnici | Technical Data**

Larghezza   Width	570 mm.
Profondità   Depth	360 mm.
Altezza   Height	200 mm.
Superficie utile   Working surface	480x230 mm. 18,90x9,06 inch
V-	400/3/N-230
W	3600
Kg.	26,5

**DRLE**

Cod. 02P0220-V230  
Cod. 02P0206-V400/3/N



Piastra doppia rigata/liscia  
Cast iron grill double grooved/smooth

**Dati tecnici | Technical Data**

Larghezza   Width	570 mm.
Profondità   Depth	360 mm.
Altezza   Height	200 mm.
Superficie utile   Working surface	480x230 mm. 18,90x9,06 inch
V-	400/3/N-230
W	3600
Kg.	27,5

**DLE**

Cod. 02P0221-V230  
Cod. 02P0207-V400/3/N



Piastra doppia liscia  
Cast iron grill double smooth

**Dati tecnici | Technical Data**

Larghezza   Width	570 mm.
Profondità   Depth	360 mm.
Altezza   Height	200 mm.
Superficie utile   Working surface	480x230 mm. 18,90x9,06 inch
V-	400/3/N-230
W	3600
Kg.	28,5



# Piastre elettriche vetroceramica



## Electrical ceramic glass contact grills

### Caratteristiche | Features

I piani di cottura in vetroceramica con resistenze particolari permettono a questo apparecchio di raggiungere alte temperature in tempi brevissimi. Ideale per riscaldare panini, toasts, pizzette e grigliare verdure, uova, pesce, carne senza assorbimento di sapori. Facile utilizzo con massima igiene e pulizia. Carrozzeria interamente in acciaio inox con isolamento termico in fibrocera-mica. Impianti interni in silicovetro adatti ad alte temperature e cavo di alimentazione in HO7RN-F. L'apparecchio dispone di termostato di sicurezza per eventuali sovratemperature ed è costruito secondo normative vigenti.

*The ceramic cooking surface, thanks to some special heating elements, allows to reach high temperatures in a very short time.*

*It is the ideal to heat up paninis, toasts, small pizzas and to grill vegetables, eggs, fish, meat without taste absorbtion.*

*Easy to use, and easy to clean. Maximum hygiene.*

*Outer case completely made in stainless steel with inside thermic insulation made of fibrocera-mica. Inside cables made of siliconglass high temperature resistant and power cable in HO7RN-F. The machine is supplied with inside safety thermostat to avoid overheating and it is manufactured according to the existing norms.*

### SVL

Cod. 13PV304



Piastra singola vetroceramica liscia  
Single ceramic contact grill smooth

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	340 mm.
Profondità   Depth	450 mm.
Altezza   Height	190 mm.
Superficie utile   Working surface	270x300 mm. 10,65x11,81 inch
V-	230
W	1700
Kg.	11,5

### SVR

Cod. 13PV305



Piastra singola vetroceramica rigata  
Single ceramic contact grill grooved

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	340 mm.
Profondità   Depth	450 mm.
Altezza   Height	190 mm.
Superficie utile   Working surface	270x300 mm. 10,65x11,81 inch
V-	230
W	1700
Kg.	11,5

### MVL

Cod. 13PV331



Piastra media vetroceramica liscia  
Medium ceramic contact grill smooth

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	490 mm.
Profondità   Depth	450 mm.
Altezza   Height	190 mm.
Superficie utile   Working surface	400x300 mm. 15,75x11,81 inch
V-	230
W	2000
Kg.	15,5



MVR

Cod. 13PV332



Piastra media vetroceramica rigata  
Medium ceramic contact grill grooved

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	490 mm.
Profondità   Depth	450 mm.
Altezza   Height	190 mm.
Superficie utile   Working surface	400x300 mm. 15,75x11,81 inch
V-	230
W	2000
Kg.	15,5

DVL

Cod. 13PV308-V230  
Cod. 13PV306-V400/3/N



Piastra doppia vetroceramica liscia  
Double ceramic contact grill smooth

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	630 mm.
Profondità   Depth	450 mm.
Altezza   Height	190 mm.
Superficie utile   Working surface	550x300 mm. 21,65x11,81 inch
V-	400/3/N-230
W	3400
Kg.	23

DVR

Cod. 13PV309-V230  
Cod. 13PV307-V400/3/N



Piastra doppia vetroceramica rigata  
Double ceramic contact grill grooved

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	630 mm.
Profondità   Depth	450 mm.
Altezza   Height	190 mm.
Superficie utile   Working surface	550x300 mm. 21,65x11,81 inch
V-	400/3/N-230
W	3400
Kg.	23

FRY TOP V-604

Cod. 13PV333




Fry Top vetroceramica  
Ceramic Fry Top

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	680 mm.
Profondità   Depth	530 mm.
Altezza   Height	110 mm.
Superficie utile   Working surface	600x400 mm. 21,65x11,81 inch
V-	230
W	3600
Kg.	13





A close-up photograph of a plate of food. The plate is filled with several golden-brown, fried squid rings. Interspersed among the squid are several large, cooked shrimp with a reddish-orange hue. There are also pieces of light green lettuce and a slice of white onion. The background is a plain, light-colored surface.

# Friggitrici elettriche da banco

Electrical counter top fryers



# Friggitrici elettriche da banco serie S



## Fryers serie S

### Caratteristiche | Features

Costruito interamente in acciaio inox con resistenze corazzate e zona fredda sul fondo vasca. Tutte le versioni sono dotate di dispositivi di sicurezza e rubinetto di scarico garantendo tutte le esigenze professionali con alte prestazioni.

*They are entirely manufactured in stainless steel with armoured heating elements and have a cold area at the bottom of the tank. All versions are equipped with safety devices and drain tap, assuring high performances.*

### F6 MS

Cod. 07FG730



Friggitrice Lt. 6/7  
Fryer Lt. 6/7

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	310 mm.
Profondità   Depth	490 mm.
Altezza   Height	390 mm.
Lt.	6/7
V-	230
W	3100
Kg.	11
Dimensioni cestello   Basket size	20x24x10h cm.

### F6+6 MS

Cod. 07FG731



Friggitrice doppia Lt. 6/7+6/7  
Double fryer Lt. 6/7+6/7

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	620 mm.
Profondità   Depth	490 mm.
Altezza   Height	390 mm.
Lt.	6/7 x 2
V-	230
W	3100 x 2
Kg.	23
Dimensioni cestello   Basket size	20x24x10h cm.

### F9 TS

Cod. 07FG732



Friggitrice Lt. 9  
Fryer Lt. 9

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	310 mm.
Profondità   Depth	580 mm.
Altezza   Height	420 mm.
Lt.	9
V-	400/3
W	5000
Kg.	13
Dimensioni cestello   Basket size	22x30x10h cm.



## F9+9 TS

Cod. 07FG733



Friggitrice doppia Lt. 9+9  
Double fryer Lt. 9+9

## Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	620 mm.
Profondità   Depth	580 mm.
Altezza   Height	420 mm.
Lt.	9 x 2
V-	400/3
W	5000 x 2
Kg.	25

Dimensioni cestello | Basket size  
22x30x10h cm.

## F12 TS

Cod. 07FG734



Friggitrice Lt. 12  
Fryer Lt. 12

## Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	310 mm.
Profondità   Depth	580 mm.
Altezza   Height	420 mm.
Lt.	12
V-	400/3
W	7000
Kg.	13

Dimensioni cestello | Basket size  
22x30x10h cm.

## F12+12 TS

Cod. 07FG735



Friggitrice doppia Lt. 12+12  
Double fryer Lt. 12+12

## Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	620 mm.
Profondità   Depth	580 mm.
Altezza   Height	420 mm.
Lt.	12 x 2
V-	400/3
W	7000 x 2
Kg.	25

Dimensioni cestello | Basket size  
22x30x10h cm.



# Friggitrici elettriche da banco serie ME



## Fryers serie ME

### Caratteristiche | Features

Le friggitrici Mod. ME si differenziano con una linea semplice e compatta, facili da pulire, con vasche estraibili. Costruite interamente in acciaio inox con resistenze corazzate e zona fredda sul fondo vasca, nelle versioni con rubinetto. Tutte le friggitrici sono dotate di dispositivi di sicurezza, garantendo tutte le esigenze professionali con alte prestazioni.

*The fryers Mod. ME differ by a simple and compact line, easy to clean, with removable tanks. Entirely produced in stainless steel with armored resistances and cold area on the bottom of the tank, in the models with tap. All the fryers are equipped with safety devices, ensuring all the professional needs with high performances.*

### ME 4

Cod. 07FG741



Friggitrice Lt. 4  
Fryer Lt. 4

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	175 mm.
Profondità   Depth	440 mm.
Altezza   Height	220 mm.
Lt.	4
V-	230/1
W	2500
Kg.	5

Dimensioni cestello | Basket size

13,5x24,5x10,5h cm.

### ME 4+4

Cod. 07FG742



Friggitrice doppia Lt. 4+4  
Double fryer Lt. 4+4

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	380 mm.
Profondità   Depth	420 mm.
Altezza   Height	240 mm.
Lt.	4 x 2
V-	230/1
W	2500 x 2
Kg.	10

Dimensioni cestello | Basket size

13,5x24,5x10,5h cm.

### ME 8M

Cod. 07FG743



Friggitrice Lt. 8  
Fryer Lt. 8

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	270 mm.
Profondità   Depth	490 mm.
Altezza   Height	275 mm.
Lt.	8
V-	230/1
W	3000
Kg.	10

Dimensioni cestello | Basket size

21x25x11h cm.



### ME 8+8M

Cod. 07FG744



Friggitrice doppia Lt. 8+8  
Double fryer Lt. 8+8

#### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	565 mm.
Profondità   Depth	490 mm.
Altezza   Height	275 mm.
Lt.	8 x 2
V-	230/1
W	3000 x 2
Kg.	17
Dimensioni cestello   Basket size	21x25x11h cm.

### ME 10T

Cod. 07FG745



Friggitrice Lt. 10  
Fryer Lt. 10

#### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	275 mm.
Profondità   Depth	530 mm.
Altezza   Height	275 mm.
Lt.	10
V-	400/3/N
W	6000
Kg.	12
Dimensioni cestello   Basket size	21x25x11h cm.

### ME 10+10T

Cod. 07FG746



Friggitrice doppia Lt. 10+10  
Double fryer Lt. 10+10

#### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	565 mm.
Profondità   Depth	530 mm.
Altezza   Height	275 mm.
Lt.	10 x 2
V-	400/3/N
W	6000 x 2
Kg.	19
Dimensioni cestello   Basket size	21x25x11h cm.



# Friggitrici elettriche su mobile serie S



## Fryers on furniture serie S

### Caratteristiche | Features

Tutte le friggitrice sono costruite completamente in acciaio inox con particolare attenzione al design, alle finiture ed alla qualità dei componenti, garantendo la massima affidabilità. Solide, compatte, costruite nel rispetto delle normative CE.

Nella versione a mobile sono dotate di resistenze corazzate ad alto rendimento con riduzione dei tempi di preriscaldamento (circa 5' a 190°). I modelli con resistenza ad alta potenza garantiscono una frittura a ciclo continuo con tempi ridotti anche per i cibi surgelati.

La vasca ha una zona fredda che consente ai residui di non bruciare mantenendo l'olio sempre limpido e pulito.

Inoltre sono dotate di:

- Termostato di temperatura
- Termostato di sicurezza
- Microinterruttore di sicurezza
- Contenitore olio e filtro all'interno del mobile
- Piedini inox regolabili

*All the fryers are entirely made of stainless steel to the highest standards and degree of finishing and the best quality of components to guarantee the maximum reliability. In accordance with the International Safety Rules they are CE approved.*

*In the furniture models, they are equipped with armored heating elements at high performance with reduction of pre heating times (approx 5' at 190°). The models with high power heating elements guarantee a continuous cycle frying with reduced times also for frozen products. The tank offers a cool zone so that residues do not burn keeping oil always clean and limpid.*

*Further, they are equipped with:*

- Temperature thermostat
- Safety thermostat
- Safety microswitch
- Oil container and filter inside the furniture
- Stainless steel adjustable feet

### MF12TS

Cod. 07FG740



Friggitrice Lt. 12  
Fryer Lt. 12

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	310 mm.
Profondità   Depth	580 mm.
Altezza   Height	900 mm.
Lt.	12
V-	400/3
W	5000
Kg.	22
Dimensioni cestello   Basket size	22x30x10h cm.

### MF12+12TS

Cod. 07FG739



Friggitrice doppia Lt. 12+12  
Double fryer Lt. 12+12

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	620 mm.
Profondità   Depth	580 mm.
Altezza   Height	900 mm.
Lt.	12x2
V-	400/3
W	5000 x 2
Kg.	40
Dimensioni cestello   Basket size	22x30x10h cm.

A richiesta watt maggiorati  
Upon request increased watt



## MF20TS

Cod. 07FG736



Friggitrice doppia Lt. 20  
*Fryer Lt. 20*

**Dati tecnici | Technical Data**

Larghezza   <i>Width</i>	400 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	700 mm.
Altezza   <i>Height</i>	900 mm.
Lt.	20
V-	400/3
W	11000
Kg.	30

Dimensioni cestello | *Basket size*

31,5x26x14,5h cm.

## MF20+20TS

Cod. 07FG747



Friggitrice Lt. 20+20  
*Double fryer Lt. 20+20*

**Dati tecnici | Technical Data**

Larghezza   <i>Width</i>	800 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	700 mm.
Altezza   <i>Height</i>	900 mm.
Lt.	20x2
V-	400/3
W	11000 x 2
Kg.	50

Dimensioni cestello | *Basket size*

31,5x26x14,5h cm.



A richiesta mezzi castelli  
*Upon request 1/2 baskets*



Tostiere

Toasters





# Tostiere



## Toasters

### Caratteristiche | Features

Apparecchi di facile utilizzo, ideali per riscaldare toasts, pizzette e focacce, grigliare verdure e pesce, tostare bruschette.

Carrozzeria interamente in acciaio inox.

Impianti interni in silicovetro adatti ad alte temperature e cavo di alimentazione in HO7RN-F.

Gli apparecchi dispongono di termostato di sicurezza per eventuali sovratemperature e sono costruiti secondo le normative vigenti.

*Appliances easy to use, ideal to heat up toasts, pizzas, focacce and bruschette, to grill vegetables and fish.*

*Outer case completely made in stainless steel.*

*Inside cables made of siliconglass high temperature resistant and power cable in HO7RN-F.*

*The machines are supplied with inside safety thermostat to avoid overheating and they are manufactured according to the existing norms.*

### TN 3

Cod. 04T0419



Tostiera 3 pinze  
Toaster 3 clamps

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	450 mm.
Profondità   Depth	257 mm.
Altezza   Height	285 mm.
V-	230
W	2000
Kg.	7

### TN 6

Cod. 04T0420



Tostiera 6 pinze  
Toaster 6 clamps

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	450 mm.
Profondità   Depth	257 mm.
Altezza   Height	415 mm.
V-	230
W	3000
Kg.	9

### MAXI GRILL

Cod. 04TG406



Maxi Tostiera  
Maxi Grill

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	520 mm.
Profondità   Depth	360 mm.
Altezza   Height	390 mm.
V-	230
W	3400
Kg.	19





A close-up photograph of several golden-brown croissants nestled in a dark brown, woven wicker basket. The croissants have a flaky, layered texture and a glossy sheen, suggesting they are freshly baked. The basket is set against a background of a red and white striped fabric.

# Vitrine calde

Heated display  
cabinets



## Vetrine calde serie E

### *Heated display cabinets serie E*

#### Caratteristiche | Features

Vetrinette riscaldate da banco con base e ripiani in acciaio inox.

Il corpo in plexiglass, trasparente con più sportelli permette un facile prelievo e inserimento dei prodotti.

La resistenza corazzata e il cassetto con l'umidificatore posizionati all'interno, permettono una lunga fragranza a brioches, torte ecc. La gamma comprende anche vari modelli neutri non riscaldati.

*Heated display cabinets with stainless steel base and shelves.*

*The transparent body made of plexiglass with several doors, allows to take in and out products easily.*

*The armoured element and the drawer with humidifier at the base of the cabinet allow a long fragrance to croissants and cakes.*

*The range includes also a non heated version.*

#### G 50/2P

Cod. 09V0911



Vetrina calda 2 piani  
*Heated display cabinet 2 shelves*

#### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   <i>Width</i>	500 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	400 mm.
Altezza   <i>Height</i>	440 mm.
V-	230
W	350
Kg.	10,5

#### G 50/3P

Cod. 09V0917



Vetrina calda 3 piani  
*Heated display cabinet 3 shelves*

#### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   <i>Width</i>	500 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	400 mm.
Altezza   <i>Height</i>	630 mm.
V-	230
W	350
Kg.	13,5



## Heated display cabinets serie E

### G 70/1P

Cod. 09V0915



Vetrina calda 1 piano  
*Heated display cabinet 1 shelf*

#### Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza   <i>Width</i>	700 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	400 mm.
Altezza   <i>Height</i>	260 mm.
V-	230
W	450
Kg.	10

### G 70/2P

Cod. 09V0912



Vetrina calda 2 piani  
*Heated display cabinet 2 shelves*

#### Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza   <i>Width</i>	700 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	400 mm.
Altezza   <i>Height</i>	440 mm.
V-	230
W	450
Kg.	13.5

### G 70/3P

Cod. 09V0918



Vetrina calda 3 piani  
*Heated display cabinet 3 shelves*

#### Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza   <i>Width</i>	700 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	400 mm.
Altezza   <i>Height</i>	630 mm.
V-	230
W	450
Kg.	17.5



# Vetrine neutre serie E



## Ambient display cabinets serie E

### Caratteristiche | Features

Le vetrine neutre permettono la conservazione e l'esposizione di pasticcini, brioches, torte e di tutti quei prodotti confezionati che nei luoghi pubblici richiedono il rispetto delle norme igieniche.

Corpo in plexiglass trasparente.

*Ambient cabinets give the possibility to preserve and display pastries, croissants, cakes and all packaged products that need to comply with hygiene regulations. Body made in transparent plexiglass.*

### 50N/2P

Cod. 09V0913



Vetrina neutra 2 piani  
*Ambient display cabinet 2 shelves*

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   <i>Width</i>	500 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	350 mm.
Altezza   <i>Height</i>	385 mm.
Kg.	8

### 70N/2P

Cod. 09V0916



Vetrina neutra 2 piani  
*Ambient display cabinet 2 shelves*

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   <i>Width</i>	700 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	350 mm.
Altezza   <i>Height</i>	385 mm.
Kg.	11,5

### 70N/3P

Cod. 09V0921



Vetrina neutra 3 piani  
*Ambient display cabinet 3 shelves*

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   <i>Width</i>	700 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	350 mm.
Altezza   <i>Height</i>	565 mm.
Kg.	16



# Vetrine neutre in vetro serie SL

*Ambient display cabinets glass serie SL*

62N/2P

Cod. 09V0950



Vetrina neutra 2 piani  
*Ambient display cabinet 2 shelves*

#### Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza   <i>Width</i>	620 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	350 mm.
Altezza   <i>Height</i>	390 mm.
Kg.	16

€ 532,00

62N/3P

Cod. 09V0951



Vetrina neutra 3 piani  
*Ambient display cabinet 3 shelves*

#### Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza   <i>Width</i>	620 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	350 mm.
Altezza   <i>Height</i>	550 mm.
Kg.	22

€ 680,00

# Portatorte

*Ambient display cabinets*

2/P

Cod. 09V0945



#### Dati tecnici | *Technical Data*

Diametro   <i>Diameter</i>	350 mm.
Altezza   <i>Height</i>	400 mm.
Kg.	6

€ 317,00

3/P

Cod. 09V0946



#### Dati tecnici | *Technical Data*


Diametro   <i>Diameter</i>	350 mm.
Altezza   <i>Height</i>	550 mm.
Kg.	7,5

€ 373,00

FINO AD ESAURIMENTO SCORTE







Drinking Line



## Spremiagrumi

*Juicers*

### Caratteristiche | Features

I nostri apparecchi sono indispensabili per la creazione di cocktails, preparazione di bevande, frappé, frullati, spremute e granite; hanno una linea semplice, compatta e sono costruiti con materiali adatti alla tipologia di lavoro come acciaio inox e alluminio anodizzato. La ricca gamma permette di soddisfare ogni esigenza di lavoro, spazio e design.

Tutti i prodotti della linea "Drinking-line" sono approvati CE.

*Essential for cocktails, drinks in general, such as frappé, whipped drinks, juices and granitas, our compact and simple design appliances are made of stainless steel and anodised aluminium. The wide range will meet any requirements of the end user.*

**S95**

Cod. 11S1101



Spremiagrumi manuale  
*Manual juicer*

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   <i>Width</i>	200 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	240 mm.
Altezza   <i>Height</i>	370 mm.
V-	230
W	250
Kg.	6,5
G/min.   <i>Rpm</i>	1400

**AS95**

Cod. 11S1102



Spremiagrumi automatico  
*Automatic juicer*

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   <i>Width</i>	200 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	230 mm.
Altezza   <i>Height</i>	350 mm.
V-	230
W	300
Kg.	8,5
G/min.   <i>Rpm</i>	1400

## Centrifuga

*Centrifugal  
juice extractor*

**C300**

Cod. 20C1001



Centrifuga  
*Centrifugal juice extractor*

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   <i>Width</i>	242 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	385 mm.
Altezza   <i>Height</i>	512 mm.
V-	230
W	700
Kg.	15
G/min.   <i>Rpm</i>	3000





# Spaccaghiaccio

*Ice breaker*



# Tritaghiaccio

*Ice crusher*



T2

Cod. 08IB805

**Caratteristiche | Features**



Rompighiaccio professionale ideato per la preparazione di caipirinhas, mojitos e frozen cocktails in genere o per guarnire piatti di pesce fresco. Robusto e veloce consente di preparare ghiaccio spezzettato per ogni esigenza.

*Professional ice crusher designed for the preparation of caipirinhas, mojitos and frozen cocktails in general and for garnishing of plates of fresh fish. Solid and quick, the T2 provides crushed ice for any need thanks to an output of 2 kg of crushed ice per minute.*

T4/N

Cod. 08IB815



**Dati tecnici | Technical Data**

Larghezza   Width	230 mm.
Profondità   Depth	210 mm.
Altezza   Height	460 mm.
V-	230
W	150
Kg.	4
G/min.   Rpm	900
Produzione   Kg/min.	2

T1

Cod. 08TR802

**Caratteristiche | Features**



Tritaghiaccio professionale ideato per la preparazione di granite e cocktails ed ogni tipo di bevanda a base di ghiaccio.

*Professional ice crusher ideal for the preparation of granitas, cocktails and any kind of iced drink.*

**Dati tecnici | Technical Data**

Larghezza   Width	210 mm.
Profondità   Depth	450 mm.
Altezza   Height	430 mm.
V-	230
W	300
Kg.	9
G/min.   Rpm	1400

**Dati tecnici | Technical Data**

Larghezza   Width	200 mm.
Profondità   Depth	325 mm.
Altezza   Height	470 mm.
V-	230
W	250
Kg.	8
G/min.   Rpm	66
Produzione   Kg/min.	1,5

## Mixer

## Mixer



## Caratteristiche | Features

Mixer professionale in lega leggera con bicchiere in acciaio inox, ideale per preparare frappè, cocktails, sorbetti e ogni tipo di bevanda a base di gelato.

Struttura in acciaio inox e fusione in lega leggera. Agitatore a ventola in acciaio inossidabile. Sistema di accensione automatica e sicura che permette l'azionamento del motore solo con il bicchiere in posizione di lavoro.

Base ad appoggio bilanciato, stabile su tutte le superfici.

*A professional mixer in light-alloy with body in stainless steel jug, best for preparing milk-shakes, cocktails and all ice-cream drinks.*

*Body in stainless steel/light-alloy casting. Stainless steel whisk and spindle.*

*Automatic and safe activation system. The mixer works only when the jug is in the right position. Sure grip feet for stable operation on any surface.*

## B1

Cod. 10M1001



Mixer bicchiere inox  
Mixer stainless steel jug

## Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	180 mm.
Profondità   Depth	210 mm.
Altezza   Height	485 mm.
V-	230
W	300
Lt.	1
Kg. 3,4 (B1)	Kg. 3 (B1/POLI)
G/min.   Rpm	15000

## B1/POLI

Cod. 10M1004



Mixer bicchiere policarbonato  
Mixer polycarbonate jug

## B2

Cod. 10M1002



Mixer bicchiere inox  
Mixer stainless steel jug

## Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	310 mm.
Profondità   Depth	210 mm.
Altezza   Height	485 mm.
V-	230
W	600
Lt.	1+1
Kg.	6,7
G/min.   Rpm	15000

## B1 parete

Cod. 10M1003



Mixer bicchiere inox  
Mixer stainless steel jug

## Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	100 mm.
Profondità   Depth	150 mm.
Altezza   Height	440 mm.
V-	230
W	300
Lt.	1
Kg.	3
G/min.   Rpm	15000



# Frullatori

## Blenders



### Caratteristiche | Features

Progettato per garantire il massimo risultato nella preparazione di frullati e bevande a base di frutta e verdura. Motore a velocità variabile che consente di tagliare, frullare o sminuzzare in pochi secondi.

Contenitore da 1,5 litri in policarbonato con misurazione graduata. Coperchietto removibile che permette l'aggiunta di ingredienti in fase di lavoro. Unità di taglio composta da lame in acciaio inossidabile, completamente smontabile per una pulizia facile e veloce.

*A professional blender to ensure the better result in the preparation of every kind of fruit and vegetable drink. Variable speed motor that blends, whips and grinds in few seconds.*

*1,5 lt polycarbonate container with graduate markings. Removable inner lid for adding ingredients during working. Removable stainless steel cutting unit, for easy care and cleaning.*

### F1/N

Cod. 05F0506



Frullatore bicchiere policarbonato  
Blender

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	200 mm.
Profondità   Depth	200 mm.
Altezza   Height	460 mm.
V-	230
W	900
Lt.	1,5
Kg.	3,5
G/min.   Rpm	20000 24000

### B209

Cod. 05F0517



Frullatore bicchiere policarbonato  
Blender

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	210 mm.
Profondità   Depth	180 mm.
Altezza   Height	420 mm.
V-	230
W	1300
Lt.	1,5
Kg.	5
G/min.   Rpm	18000 28000

### BLA/1

Cod. 05F0515

FINO AD EUSARIMENTO  
SCORTE



Frullatore bicchiere policarbonato  
Blender

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	190 mm.
Profondità   Depth	210 mm.
Altezza   Height	520 mm.
V-	230
W	1500
Lt.	2
Kg.	6
G/min.   Rpm	20000 28000





## Granitore

### Slush machine

#### Caratteristiche | Features

GRANIDUE è un piccolo granitore con sistema di movimentazione verticale brevettato che consente la produzione ed erogazione di prodotti come grani-  
ta, creme, yogurt e sorbetti. Con le sue dimensioni contenute è l'ideale per coloro che hanno un limitato consumo di prodotto giornaliero.

Sistema di movimentazione verticale senza tenuta che evita qualsiasi possibilità di infiltrazione di prodotto all'interno della macchina. Funzionamento elettromeccanico che rende la macchina affidabile in qualsiasi tipo di temperatura. Regolazione della densità del prodotto tramite comoda manopola.

*GRANIDUE is a mini slush machine with patented vertical movement system that allows the production and dispensing of products like slush, cream, yogurts and sherbets. With its reduced dimensions it is ideal for those who have a limited daily consumption of products.*

*Seal-less vertical movement system that avoids any possibility of infiltration of the product to the inside of the machine. Electromechanical operations which makes the machine reliable at any temperature. Adjustment of product density through convenient knob.*

## GRANIDUE

Cod. 2IG1004



Granitore  
Slush machine

#### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	160 mm.
Profondità   Depth	360 mm.
Altezza   Height	520 mm.
Gas refrigerante   Refrigerant gas	R134a
Raffreddamento   Cooling	Aria   Air
Capacità   Capacity	Lt. 2
V-	230
W	150
Kg.	14



## Ciocolatiera

### Hot drinks dispenser

#### Caratteristiche | Features

CIOC 2 è un minidistributore di bevande calde che può lavorare con cioccolato calda, latte, vin brulé e tè caldo. La miscelazione del prodotto avviene mediante un agitatore verticale che evita la formazione di schiuma, conservando il gusto del prodotto inalterato. Il sistema bagnomaria è in grado di riscaldare il prodotto senza bruciarlo, quindi senza alterarne il gusto. Con le sue dimensioni contenute è l'ideale per coloro che hanno un limitato consumo di prodotto giornaliero.

Possibilità di regolazione della temperatura della caldaia mediante comoda manopola. Segnalatore di livello dell'acqua. Rubinetto pulito ad ogni erogazione grazie al sistema auto-pulente. Facilità d'uso, pulizia e manutenzione.

*CIOC 2 is a mini hot drinking dispenser that can work with hot chocolate, milk, mulled wine and hot tea. The mixing of the product happens by means of a vertical stirrer that prevents the formation of foam, preserving the taste of the product unchanged. The bain-marie system is able to heat the product without burning it, so without altering its taste. With its reduced dimensions it is ideal for those who have a limited daily consumption of product. Possibility of adjusting the temperature of the water heater using convenient knob. Water level indicator. Tap cleaned at every dispensing with the self-cleaning system. Easy to use, clean and maintain.*

## CIOC 2

Cod. 17CC002



Ciocolatiera  
Hot drinks dispenser

#### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   Width	160 mm.
Profondità   Depth	360 mm.
Altezza   Height	520 mm.
Capacità   Capacity	Lt. 2
V-	230
W	450
Kg.	10



## Piastra a induzione



*Induction plate*

### Caratteristiche | Features

Per cuocere velocemente e facilmente ogni tipologia di alimento.

*To cook any kind of food quickly and easily.*

MOD. 35N

Cod. 17PI003



Piastra a induzione  
*Induction plate*

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   <i>Width</i>	340 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	430 mm.
Altezza   <i>Height</i>	110 mm.
Area riscaldante   <i>Cooking area</i>	1
Dimensione area riscaldante   <i>Cooking area size</i>	225 mm.
V-	230
W	3500
Kg.	5



## Macchina per sottovuoto



*Vacuum equipment*

### Caratteristiche | Features

Per confezionare ermeticamente degli alimenti in modo semplice, pratico e sicuro.

*To pack food hermetically in a simple, practical and safe way.*

B45

Cod. 17SV001



Macchina per sottovuoto  
*Vacuum equipment*

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   <i>Width</i>	470 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	155 mm.
Altezza   <i>Height</i>	125 mm.
V-	230
W	500
Kg.	13







Affettatrici

Slicers





# Affettatrici a gravità

## Slicers

### Caratteristiche | Features

Affettatrici elettriche professionali a gravità e verticali. Motore di tipo professionale potente e ventilato. Doppio interruttore con centralina di sicurezza. Protezione su piatto e pressa merce. Lama professionale forgiata e temperata. Blocco di sicurezza piatto/vela dal modello 300 GL.

*Professional gravity and vertical slicers. Powerful and ventilated professional motor. Double switch with safety gearcase.*

*Protective plates on layer. Professional hardened and forged blade. Safety block for foodtray/movable bulkhead from model 300 GL.*

### 250 GL

Cod. 18AG001



Affettatrice  
*Slicer*

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   <i>Width</i>	363 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	480 mm.
Altezza   <i>Height</i>	365 mm.
Diametro   <i>Diameter</i>	250 mm.
V-	230
W	140
Kg.	14

### 275 GL

Cod. 18AG003



Affettatrice  
*Slicer*

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   <i>Width</i>	410 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	505 mm.
Altezza   <i>Height</i>	375 mm.
Diametro   <i>Diameter</i>	275 mm.
V-	230
W	150
Kg.	16,5

## 300 GL

Cod. 18AG004

Affettatrice  
*Slicer*Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza   <i>Width</i>	480 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	570 mm.
Altezza   <i>Height</i>	420 mm.
Diametro   <i>Diameter</i>	300 mm.
V-	230
W	230
Kg.	24

## 300 G

Cod. 18AG005

Affettatrice  
*Slicer*Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza   <i>Width</i>	480 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	570 mm.
Altezza   <i>Height</i>	420 mm.
Diametro   <i>Diameter</i>	300 mm.
V-	230
W	230
Kg.	24

## 350 G

Cod. 18AG008

Affettatrice  
*Slicer*Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza   <i>Width</i>	515 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	680 mm.
Altezza   <i>Height</i>	480 mm.
Diametro   <i>Diameter</i>	350 mm.
V-	230
W	380
Kg.	36

# Affettatrici verticali

## Vertical slicers



### Caratteristiche | Features

Affettatrici elettriche professionali verticali. Motore di tipo professionale potente e ventilato. Doppio interruttore con centralina di sicurezza. Protezione su piatto e pressa merce. Lama professionale forgiata e temperata. Blocco di sicurezza piatto/vela.

*Professional vertical slicers. Powerful and ventilated professional motor. Double switch with safety gearcase. Protective plates on layer. Professional hardened and forged blade. Safety block for foodtray/movable bulkhead.*

### 300 V

Cod. 18AV006



Affettatrice  
Slicer

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   <i>Width</i>	590 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	645 mm.
Altezza   <i>Height</i>	500 mm.
Diametro   <i>Diameter</i>	300 mm.
V-	230
W	380
Kg.	42

### 350 V

Cod. 18AV007



Affettatrice  
Slicer

### Dati tecnici | Technical Data

Larghezza   <i>Width</i>	590 mm.
Profondità   <i>Depth</i>	682 mm.
Altezza   <i>Height</i>	528 mm.
Diametro   <i>Diameter</i>	350 mm.
V-	230
W	380
Kg.	46



**CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA**  
**CONDITIONS GENERALES DE VENTE**  
**GENERAL SALES CONDITION**  
**ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN**  
**CONDICIONES GENERALES DE VENTA**

<b>Prezzi:</b>	Eventuali variazioni verranno preventivamente comunicate
<b>Resa Merce:</b>	F.co Stabilimento ARLUNO (MI) - Italia
<b>Imballo:</b>	In scatole di cartone incluso nel prezzo. <b>Pallet su misura articolo, fumigati o plastica, al costo.</b>
<b>Garanzia:</b>	12 mesi escluse le parti elettriche
<b>Riserva di proprietà:</b>	La merce è di esclusiva proprietà della Faba S.r.l. fino al pagamento integrale della fattura.
<b>Prix:</b>	Toute modification seront annoncées promptement
<b>Livraison:</b>	Franco Départ Usine ARLUNO (MI) - Italie
<b>Emballage:</b>	En carton inclus dans le prix. <b>Pallet sur mesure article, traité ou en plastique, chargé selon tarifaire.</b>
<b>Garantie:</b>	12 mois composants électriques non compris
<b>Réserve de propriété:</b>	La marchandise reste propriété de la Faba S.r.l. jusqu'au paiement complet de la facture.
<b>Prices:</b>	Eventual modification will be promptly notified
<b>Delivery terms:</b>	Ex Works ARLUNO (MI) - Italy
<b>Packing:</b>	Carton, included in the price. <b>Pallet according to Item size, Sterilised or plastic, charged at cost.</b>
<b>Warranty:</b>	12 months, electrical parts excluded
<b>Ownership reservation:</b>	The goods are property of Faba S.r.l. until the invoice is paid in full.
<b>Preise:</b>	Eventuelle Änderungen werden sofort mitgeteilt
<b>Lieferung:</b>	Ab Werk Arluno (MI) - Italien
<b>Verpackung:</b>	Karton, in Preis inbegriffen. <b>Pallet gemäß Artikel-Abmessungen, ISPM15 Wärmebehandlung oder Plastik, zum Kost.</b>
<b>Garantie:</b>	12 Monate, Elektroteile ausgeschlossen.
<b>Eigentumsvorbehalt:</b>	Die gelieferte Ware bleibt Eigentum der Firma Faba S.r.l. bis zur vollständiger Zahlung der Rechnung.
<b>Precios:</b>	En caso de variaciones el cliente será informado anticipadamente
<b>Condiciones de entrega:</b>	Fco. Fábrica ARLUNO (MI) - Italia
<b>Embalaje:</b>	Cartón, incluido en el precio. <b>Pallet según medida artículo, fumigado o plastica, facturado al costo.</b>
<b>Garantía:</b>	12 meses, excluidas las partes electricas.
<b>Reserva de propiedad:</b>	La mercancía es de propiedad exclusiva de la Faba S.r.l. hasta el pago completo de la factura.

<b>Per spedizioni di soli pezzi di ricambio:</b>	<b>Valore minimo fatturabile</b>	<b>€ 150,00</b>
<b>Pour livraison seulement de Pièces détachées:</b>	<b>Valeur minime de facturation</b>	<b>€ 150,00</b>
<b>For deliveries of spare parts only:</b>	<b>Minimum value of the invoice</b>	<b>€ 150,00</b>
<b>Lieferung nur für Ersatzteile:</b>	<b>Mindestwert der Rechnung</b>	<b>€ 150,00</b>
<b>Por solo recambios:</b>	<b>Valor minimo de facturado</b>	<b>€ 150,00</b>

Il fabbricante si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e/o estetiche senza alcun preavviso  
Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications techniques/esthétiques sans aucun préavis  
The manufacturer reserves the right of technical/aesthetical modifications without prior notice  
Die Beschreibung der Artikel ist indicativ. Änderungen ohne Vorbehalten  
El fabricante se reserva el derecho de variaciones técnicas/estéticas sin previo aviso



DESIGNED AND HAND BUILT IN ITALY USING ONLY SELECTED ITALIAN COMPONENTS

FABA Srl  
Via Castiglioni 3  
20010 ARLUNO (MI)  
Tel. +39 02 9017836  
Fax +39 02 9017835

www.fbfaba.com  
E-mail: info@fbfaba.com

