

 **DEAGOSTINI**
from 1946

Realizziamo su richiesta prodotti su misura e soluzioni personalizzate.

We manufacture products made on request and solution on customer's demand.

Cada producto se puede personalizar según los deseos y las necesidades del cliente.

Nous réalisons produits sur demande et personnalisation selon les besoin et les désirs du client.

made in Italy



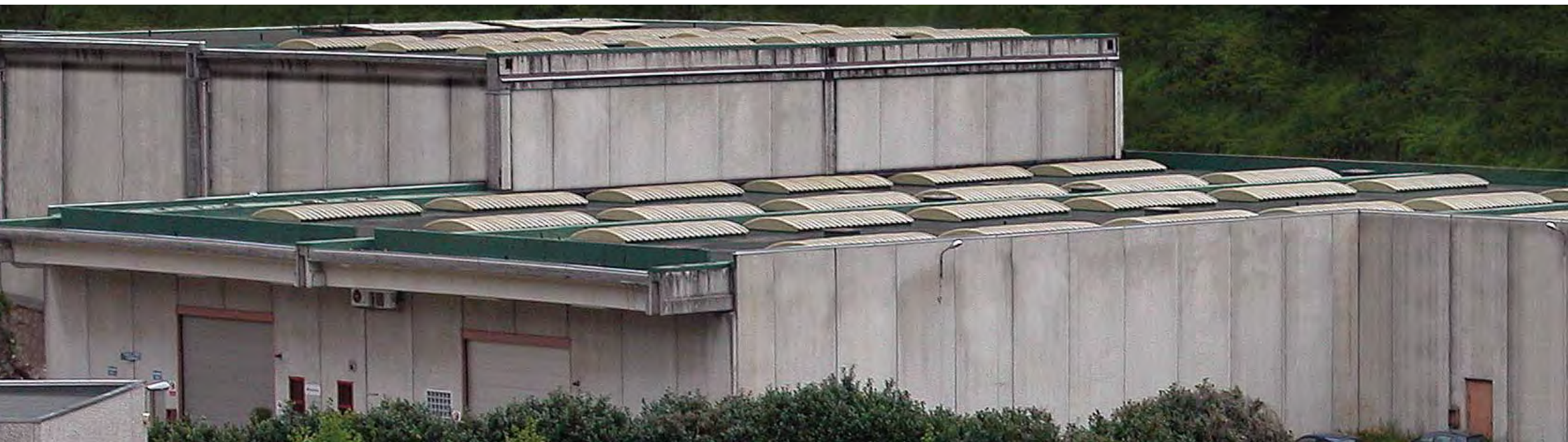
HISTORY

L'attività dell'azienda si avvia nel 1946 a Quarna Sotto, dove Umberto Deagostini sceglie di dedicarsi alla produzione artigianale di casalinghi in metallo; un settore profondamente radicato nella tradizione del territorio attorno al lago d'Orta. Da quella prima esperienza, l'azienda, condotta in seguito dai figli di Umberto, ha continuato a progredire e si avvale oggi anche della collaborazione dei figli di Sandro Deagostini. E' così che questa azienda familiare è arrivata alla terza generazione. Oggi l'impresa dispone di un vasto impianto operativo ad Omegna ed ha indirizzato particolarmente la produzione alle attrezzature per il settore alberghiero e della grande ristorazione, guardando con estrema attenzione ai mercati esteri. I progetti e la loro realizzazione, curata fin nei minimi dettagli, vengono interamente sviluppati all'interno dell'azienda con la consulenza di chef e maître di livello internazionale, adeguandosi alle esigenze del mercato e talora anticipandole.

La actividad de la empresa inicia en 1946 en Quarna Sotto, donde Umberto Deagostini decide dedicarse a la producción artesanal de artículos para el hogar en metal: un sector muy arraigado en la tradición del territorio en torno al Lago d'Orta. Desde aquella primera experiencia, la empresa, dirigida a continuación por los hijos de Umberto, ha continuado progresando y hoy se vale también de la colaboración de los hijos de Sandro Deagostini. Así es como esta empresa familiar ha llegado ya a la tercera generación. Hoy, la empresa dispone de una amplia planta productiva en Omegna y se ha centrado en la producción de equipos para la hostelería y la restauración colectiva, prestando especial atención a los mercados extranjeros. Los proyectos, y su realización, se cuidan hasta en sus más mínimos detalles y se desarrollan por completo en el interior de la empresa con la colaboración de chefs y maîtres de nivel internacional, adaptándose progresivamente a las exigencias del mercado y a veces anticipándose.

In 1946 in Quarna Sotto, Umberto Deagostini, the founder of the society, began to deal with craft made household products in metal facing, a very deep-rooted trade in the tradition of Lake Orta surroundings. From that first experience, the company kept on improving thanks to the capability of Umberto's children and today also thanks to the co-operation of Sandro Deagostini's sons. So this family company counts today on third generation. At present, the company, situated in a vast plant in Omegna, addresses its main efforts to the manufacturing of hotel and restoration equipment expanding its business especially towards foreign markets. Projects and their painstaking carrying out are wholly developed inside the factory with the collaboration and advice of well known chefs and maîtres, adapting to market demands and often anticipating customers needs.

L'activité de l'entreprise débute en 1946 à Quarna Sotto. Umberto Deagostini choisit de se consacrer à la production artisanale d'articles ménagers en métal, un secteur qui a de profondes racines en ce qui concerne la tradition du territoire autour du lac d'Orta. Les fils d'Umberto, qui ont succédé leur père, ont continué à faire progresser l'entreprise, qui, aujourd'hui compte sur la collaboration des fils de Sandro Deagostini. C'est ainsi que cette entreprise familiale est arrivée à la troisième génération. Aujourd'hui, l'entreprise possède une grande structure opérative à Omegna où sont produits les articles pour l'hôtellerie et la restauration. Une attention particulière est réservée aux marchés étrangers. Les projets étudiés dans les plus infimes détails, sont réalisés dans l'entreprise, en étroite collaboration avec chefs et maîtres d'hôtel de renommée internationale, qui permettent à l'entreprise de s'adapter, voire d'anticiper, les exigences du marché.



LOCATION



La nostra azienda si trova ad Omegna (VB), a 50 Km dalla Svizzera e a 100 Km da Milano.
Our company is situated in Omegna (VB), at 50 Km from Switzerland and 100 Km from Milan.
Nuestra empresa se encuentra en Omegna (VB), a 50 Km de Suiza y 100 Km de Milán.
Notre entreprise se trouve à Omegna (VB), à 50 Km de la Suisse et a 100 Km de Milan.

experience



Qualità e sicurezza.

I prodotti Deagostini sono progettati secondo criteri ergonomici e di sicurezza. Accessori, complementi, materiali concorrono all'allestimento di uno strumento di lavoro professionale. I materiali utilizzati sono facili da pulire e richiedono una manutenzione minima. L'imballo è studiato per proteggere il prodotto durante il trasporto. Le casse in legno sono rivestite all'interno con polistirolo espanso dello spessore di 5 cm. ed il mobile avvolto con fogli di pluriball trasparente per una ulteriore protezione.

Materiali:

Il materiale per la struttura è realizzato con listellare di pioppo a 5 strati: l'anima interna è formata da listelli della larghezza minima di 29 mm incollati fra loro, due strati di sfogliato dello spessore di 2,6 mm e due strati esterni di MDF, ricoperti su entrambi i lati da laminato in diversi colori, per uno spessore complessivo di mm 19. Anche i collanti utilizzati sono nel pieno rispetto delle normative vigenti per la tutela della salute e delle problematiche ambientali.

Il materiale riunisce in sé i più elevati standard di solidità, compattezza, indeformabilità e resistenza nel tempo.

I piani di lavoro sono realizzati in acciaio inox AISI 304 certificato per uso alimentare.

Quality and security.

The products offered by Deagostini are designed according to ergonomic and security standards. Accessories, objects and materials contribute to the creation of a professional working tool. The materials used are easy to clean and almost maintenance-free.

The packaging is designed in such a way as to protect the product during transport. The inner side of the wooden cases is coated with a 5 cm thick layer of styrofoam and the pieces of furniture are wrapped in transparent bubble wrapping for further protection.

Materials:

The structure is made out of 5 layers of poplar blockboard: the internal core is made out of panels with a minimum width of 29 mm glued to each other, two layers of 2.6 mm thick peeled wood panels and two external layers in MDF coated on both sides with laminate wood in different colours, and thus it reaches the total thickness of 19 mm. The glues used also comply with the applicable regulations for the protection of health and the environment. The materials comply with the highest standards of solidity, compactness, crush resistance and durability in time. The working surfaces are made out of AISI 304 stainless steel certified for food applications.

Calidad y seguridad.

Los productos Deagostini son proyectados segun criterios ergonomicos y de seguridad. Los accesorios, los complementos y los materiales concurren a la realización de un instrumento de trabajo profesional. Los materiales utilizados son faciles de limpiar y necesitan un mantenimiento mínimo. El embalaje es estudiado para proteger el producto durante el transporte. Las cajas de madera tienen un revestimiento de poliestireno expandido de 5 cm de espesor. El mueble es envuelto con hojas de plástico pluriball transparente para garantizar una protección mas grande.

Materiales:

El material para la estructura es realizado con listones de álamo en 5 estratos. El estrato interior es formado con listones pegados con un mínimo de 29 mm de ancho; dos estratos de madera desentrozada de 2,6 mm de espesor y dos estratos externos de tablero de fibra de densidad media (MDF), cubiertos de ambos lados con laminado de diferentes colores, de 19 mm de espesor total. Los adhesivos utilizados son conformes según la normativa vigente para la protección de la salud y del ambiente. Los materiales poseen los estandares más elevados de solididad, consistencia, indeformabilidad, resistencia en el tiempo. Los planos de trabajo son realizados con acero inoxidable AISI 304 certificado para uso alimenticio.

Qualité et sûreté.

Les produits Deagostini sont conçus selon des critères ergonomiques et de sûreté. Les accessoires, les compléments et les matériaux concourent à la réalisation d'un instrument de travail professionnel. Les matériaux utilisés sont faciles à nettoyer et demandent seulement un minimum d'entretien. L'emballage a été étudié pour protéger le produit pendant le transport. Les caisses en bois sont revêtues à l'intérieur avec de la mousse de polystyrène ayant une épaisseur de 5 cm. Le meuble est enveloppé avec des feuilles de film à bulles transparent afin de garantir une plus grande protection.

Matériels:

La structure est réalisée en lattes de peuplier à cinq couches. Le coeur est formé par des lattes ayant une largeur minimale de 29 mm collées entre elles, de deux couches de bois feuilleté d'une épaisseur de 2,6 mm et deux couches extérieures en MDF recouvertes sur les deux faces avec du laminé de différentes couleurs, le tout d'une épaisseur totale de 19 mm. Les colles utilisées sont en totale conformité avec les normes en vigueur pour la protection de la santé et des problèmes concernant l'environnement. Le matériel présente les standards les plus élevés de solidité, consistance, indéformabilité, et résistance dans le temps. Les plans de travail sont réalisés en acier inox AISI 304 garanti compatible avec un usage alimentaire.





Mobile cucina. Tutte le funzioni in un unico elemento...

Linee moderne e funzionali per una cucina duttile, predisposta per valorizzare gli spazi aperti. Originalità e semplicità pensate per chi ama le cose belle e utili. La sua versatilità ne permette l'utilizzo negli ambienti interni ed esterni come terrazze, giardini e renderà unici i vostri catering e meeting. Ideale per residence e mini appartamenti, richiusa dopo l'utilizzo diventa un importante elemento d'arredo. Disponibile in colori e combinazioni diverse può essere facilmente abbinata all'ambiente esistente. Montata su ruote permette di essere posizionata in più contesti. I piani cottura sono componibili per soddisfare le diverse esigenze di operatività. Il piano scorrevole diventa un utile elemento di appoggio e passavivande per offrire grandi vantaggi in termini di funzionalità. Struttura in legno e finitura in laminato. Piano in acciaio AISI 304.

Kitchen furniture. All the performances in a unique element...

Modern and functional design for a kitchen arranged to set off the open spaces. Originality and simplicity thought for the one who loves the beautiful and useful things. Its versatility enables to use it inside and outside, excellent for terraces and gardens it will make your outdoor meeting and catering an unforgettable experience. Suitable for residence and flats, when closed after use it becomes a peculiar furniture. Available in several colours and combinations can be easily couples with the existing furnishing. Provided with four wheels can be positioned in different backgrounds. The modular cooking hobs meet every requirements of functionality. The sliding top-surface, can be used both as a supporting base and serving hatch. Wood structure and laminate covering. Cooking surface in stainless steel AISI 304.

Móvil cocina todas las funciones en un único elemento...

Líneas modernas y funcionales para una cocina dúctil, predisposta para valorizar los espacios abiertos. Originalidad y sencillez pensadas para quien quiere las cosas bonitas y útiles. La versatilidad permite su empleo en el interior y exterior como terrazas, jardines y hará únicos vuestros catering y meeting. Ideal para residence y miniapartamentos, cerrado después del empleo se convierte en un importante elemento de decoración. Disponible en colores y combinaciones diferentes puede ser fácilmente juntada al entorno existente. Montada sobre ruedas permite de ser posicionada en más contextos. Los llanos cocción son componibles para satisfacer las muchas exigencias de operatividad. El plano corredizo se convierte en un útil elemento de apoyo y pasacomidas para ofrecer grandes ventajas en términos de función. Estructura en madera y acabado en laminado. Superficie de acero AISI 304.

Meuble cuisine. Toutes les fonctions dans un seul élément...

Lignes modernes et fonctionnelles pour une cuisine universelle, réalisée pour valoriser les espaces externes. L'originalité et la simplicité pensées pour ceux qui aiment les choses belles et utiles. Sa polyvalence d'emploi permet l'utilisation soit à l'intérieur qu'à l'extérieur, comme terrasses et jardins, pour rendre votre catering et meeting un événement unique. Idéal pour les résidences et studios, fermée après l'utilisation, elle devient un important élément de décoration. Disponible dans des couleurs et combinaisons différentes, cette cuisine peut être facilement assortie à l'ambiance existante. Montée sur roues, elle peut être positionnée dans des contextes différents. Les plaques de cuisson sont componibles afin de satisfaire les plusieurs exigences d'opérativité. Le plan coulissant devient un efficace élément de support et un plan pour les plats, pour offrir de nombreux avantages de caractère fonctionnel. Structure en bois et finissage en laminé. Plan en acier inox AISI 304.

Showcooking 1, 2, 3



Piano scorrevole per passo servizio piatti.
Sliding top suitable to be used as serving hatch.
Llano corredizo para pasa vajilla.
Plan coulissant pour le service des plats.



Cassetti in due profondità per attrezzatura e pentole.
Drawers with two different depth for accessories and pots.
Cajones en dos profundidades por aparejo y ollas.
Tiroirs avec deux profondeurs pour accessoires et casseroles.

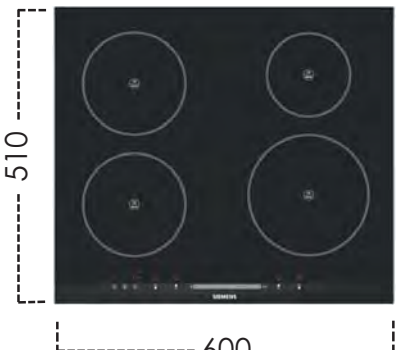


Piani cottura a scelta.
Choice of different cooking hobs.
Llano cocción a elección.
Plan de cuisson au choix.



Appliances Showcooking 1, 2, 3

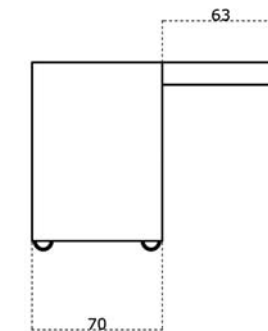
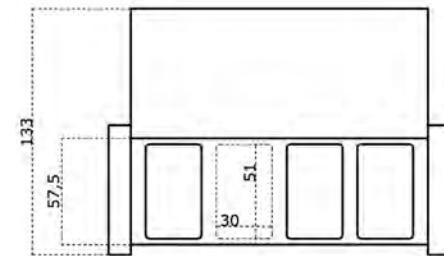
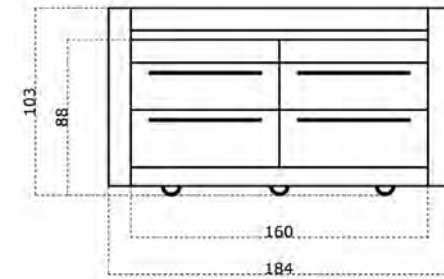
1  CE	2  CE	3  CE	26  CE	4  CE	5  CE	6  CE	7  CE	32  CE
								
500	500	510	510	510	510	510	510	520
290	290	300	290	290	300	300	300	297
Piano 2 fuochi 2 burners stove Plancha 2 fuegos Plateau à 2 feux	230V - 2,5 Kw Piastra in ghisa Cast-iron plate hob Plancha de hierro fundido Plaque en fonte	230V - 2,9Kw Vetroceramica Pyroceram hob Vitrocérámica Vitrocéramique	230V - 2,9Kw Vetroceramica touch control Pyroceram hob touch control Vitrocérámica touch control Vitrocéramique touch control	230V - 1,6Kw Grill in vetroceramica Pyroceram grill Parrilla vitrocérámica Grill en vitrocéramique	230V - 2,4Kw Barbecue pietra lavica Lavic stone barbecue Barbacoa piedra lávica Barbecue pierre lavique	6Kw Piano Wok Wok hob Plancha Wok Plaque Wok	230V - 2,3Kw Friggitrice Deep fryer Friturera Friteuse électrique	230V - 2,5 Kw Teppan Yaki

33  CE	21  CE	10  CE	12  CE	G6	G20
					
510	510	510	390		
460	600	300			
230V - 2 Kw Teppan Yaki	230V - 7,2Kw Piano a induzione Induction burners stove Plancha a inducción Plateau à induction	230V - 3,6Kw Piano a induzione Induction burners stove Plancha a inducción Plateau à induction	230V - 3Kw Piano Wok a induzione Induction wok hob Plancha Wok a inducción Plaque Wok à induction	Vasca GN 1/1 (60 mm). 1/1 GN container (60 mm). Fuente GN 1/1 (60 mm). Bac GN 1/1 (60 mm).	Vasca GN 1/1 (200 mm). 1/1 GN container (200 mm). Fuente GN 1/1 (200 mm). Bac GN 1/1 (200 mm).

Showcooking 1



1VV/G6/3/3



Colours

Noce/Bianco
Walnut/White
Nogal/Blanco
Noyer/Blanc



Noce/Nero
Walnut/Black
Nogal/Negro
Noyer/Noir

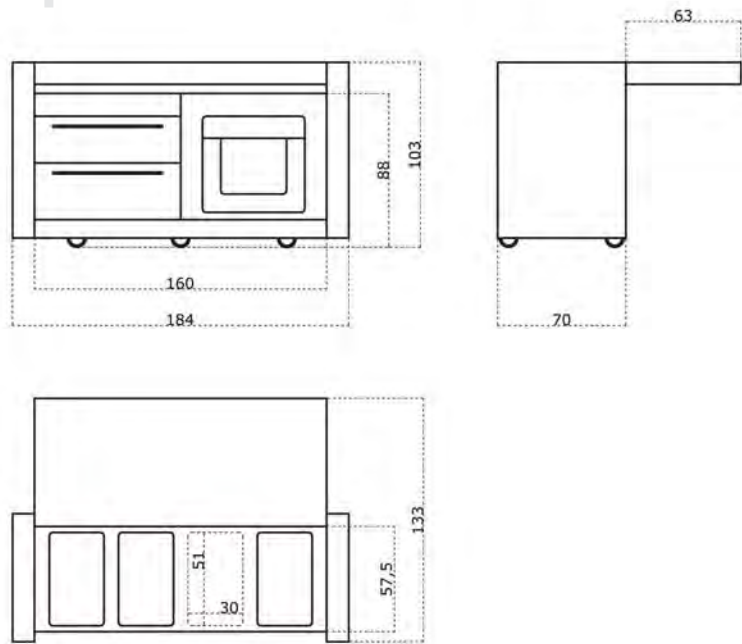


Rovere/Rovere
Durmast/Durmast
Roble/Roble
Rouvre/Rouvre



Rovere/Betulla
Durmast/Birch
Roble/Abedul
Rouvre/Bouleau





Showcooking 2

forno incluso
oven included



230V
50Hz

2VT/5/4/3



Colours



Noce/Bianco
Walnut/White
Nogal/Blanco
Noyer/Blanc



Noce/Nero
Walnut/Black
Nogal/Negro
Noyer/Noir



Rovere/Rovere
Durmast/Durmast
Roble/Roble
Rouvre/Rouvre



Rovere/Betulla
Durmast/Birch
Roble/Abedul
Rouvre/Bouleau

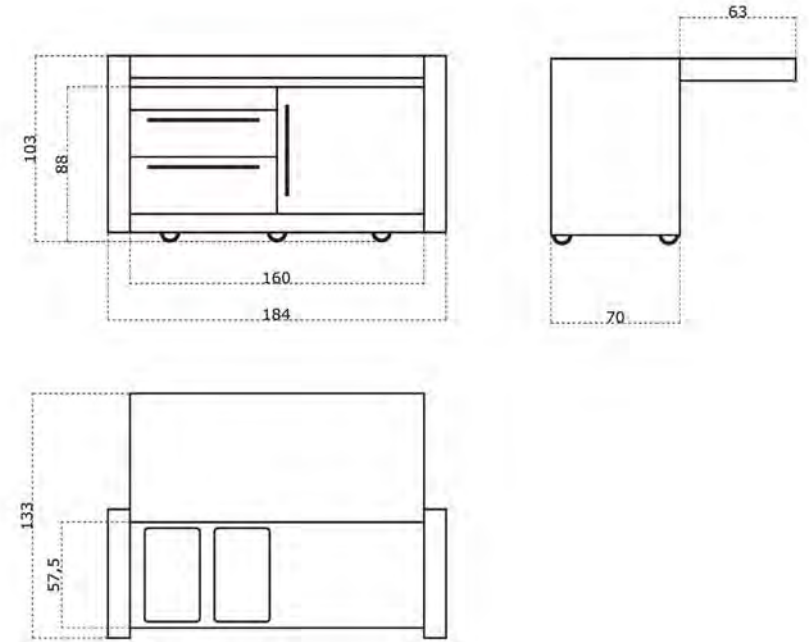
Showcooking 3

frigorifero incluso
refrigerator included



230V
50Hz

3VT/1/3



Colours

Noce/Bianco
Walnut/White
Nogal/Blanco
Noyer/Blanc



Noce/Nero
Walnut/Black
Nogal/Negro
Noyer/Noir

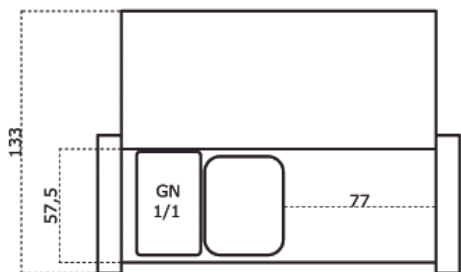
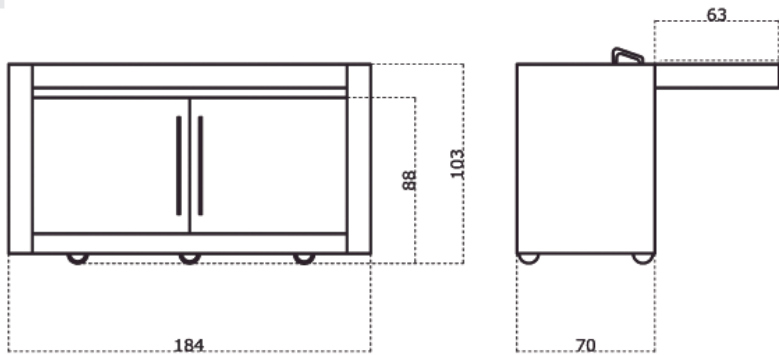


Rovere/Rovere
Durmast/Durmast
Roble/Roble
Rouvre/Rouvre



Rovere/Betulla
Durmast/Birch
Roble/Abedul
Rouvre/Bouleau





Showcooking Oyster 4

frigorifero incluso
refrigerator included



230V
50Hz



Colours



Noce/Bianco
Walnut/White
Nogal/Blanco
Noyer/Blanc



Noce/Nero
Walnut/Black
Nogal/Negro
Noyer/Noir



Rovere/Rovere
Durmast/Durmast
Roble/Roble
Rouvre/Rouvre



Rovere/Betulla
Durmast/Birch
Roble/Abedul
Rouvre/Bouleau

4NB





Piano scorrevole per passo servizio piatti.
Sliding top suitable to be used as serving hatch.
Llano corredizo para pasa vajilla.
Plan coulissant pour le service des plats.



Lavello in acciaio con rubinetto reclinabile
predisposto per il collegamento alla rete idrica.
Stainless steel sink with reclining tap
suitable for connection to water supply system.
Lavadero de acero con grifo reclinable
dispuesto para unirse al sistema idrico.
Évier en acier avec robinet rabattable
Prévu pour être relié à l'installation hydraulique.



Frigorifero.
Refrigerator.
Nevera.
Réfrigérateur.

Mobile cucina dedicato alla presentazione e la preparazione di ostriche e frutti di mare. Dotato di rubinetto, vasca GN 1/1, lavello e frigorifero, collegata all'acqua corrente, permette di procedere alla pulizia e preparazione di crostacei, molluschi e cibi freddi. Buongusto e personalità si fondono per dare vita a una cucina piena di sorprese utili ed estetiche. Montata su ruote, può essere posizionata in più ambienti secondo le diverse esigenze. Il piano scorrevole diventa un utile elemento di appoggio e passavivande per offrire grandi vantaggi in termini di funzionalità. Struttura in legno e finitura in laminato. Piano in acciaio AISI 304.

Kitchen Furniture dedicated to the presentation and the preparation of oysters and seafood. Provided with tap, GN container 1/1, sink and refrigerator, connected to runner water allows to proceed to the cleaning and preparation of shellfishes and cold foods. Style and personality are melted together to create a kitchen full of useful and aesthetic surprises. The sliding top-surface, can be used both as a supporting base and serving hatch. Wood structure and laminate covering. Cooking surface in stainless steel AISI 304.

Móvil cocina dedicado a la presentación y a la preparación de ostras y mariscos. Dotado de grifo, tina GN 1/1, lavadero y nevera, unida al agua corriente, permite de proceder a la limpieza y a la preparación de crustáceos, moluscos y comidas frías. Buen gusto y personalidad se juntan para dar vida a una cocina llena de sorpresas útiles y estéticas. Montada sobre ruedas, puede ser posicionada en más entornos según las diferentes exigencias. El plano corredizo se convierte en un útil elemento de apoyo y pasacomidas para ofrecer grandes ventajas en términos de función. Estructura en madera y acabado en laminado. Superficie de acero AISI 304.

Meuble cuisine dédié à la présentation et préparation d'huîtres et fruits de mer. Fourni de robinet, bac GN 1/1, évier et réfrigérateur, relié à l'eau courante, il permet de réaliser le nettoyage et la préparation des fruits de mer, des mollusques et des aliments froids. Goût raffiné et personnalité se joignent pour donner vie à une cuisine riche de surprises utiles et esthétiques. Monté sur roues, il peut être positionné dans des contextes différents. Le plan coulissant devient un efficace élément de support et un plan pour les plats, pour offrir de nombreux avantages de caractère fonctionnel. Structure en bois et finissage en laminé. Plan en acier inox AISI 304.





Piano scorrevole per passo servizio bicchieri.
Sliding top suitable to be used as serving glasses.
Llano corredizo para pasa vasos.
Plan coulissant pour le service des verres.



Contenitore per ghiaccio tritato e per attrezzatura set-up.
Container for crushed ice and for set-up equipment.
Contenedor para hielo picado y para aparejo setup.
Bac pour glace pilé et pour équipement set-up.



Frigorifero.
Refrigerator.
Nevera.
Réfrigérateur.



Speed rack in acciaio inox.
Stainless steel speed rack.
Speed rack en acero inox.
Speed rack en acier inox.



Il mobile mini-cocktail bar unisce la funzionalità di una postazione bar professionale al design innovativo e ad un pizzico di originalità. Le dimensioni contenute e il montaggio su ruote permettono di disporre di un servizio bar versatile in ambienti e situazioni che altrimenti non avrebbero possibilità di realizzazione. La sua immagine attuale convive con le caratteristiche e la tecnologia riservate ai barman professionisti; linee pulite ed essenziali per vivere le moderne esigenze. Il piano scorrevole diventa un utile elemento di appoggio per offrire grandi vantaggi in termini di funzionalità. Struttura in legno e finitura in laminato. Piano in acciaio AISI 304.

Furniture for mini-cocktail bar: it combines the functionality of a professional bar station with the innovative design and a pinch of originality. The small size and the presence of the wheels allows to have a versatile bar service that fits perfectly with the most particular places and situations. Its up-to-date image cohabits with the characteristics and the technology reserved to the professional barmen; pure and essential lines to live the modern demands. The sliding top-surface, can be used both as a supporting base. Wood structure and laminate covering. Working surface in stainless steel AISI 304.

El movil mini cocktail bar une la función de una posición bar profesional al design innovativo y a una pizca de originalidad. Las dimensiones contenidas y el montaje sobre ruedas permiten de contar con un servicio bar versátil, en entornos y situaciones, qué de otra manera no tendrían posibilidad de realización. Su imagen actual convive con las características y la tecnología reservadas a los barman profesionales; líneas limpias y esenciales para vivir las modernas exigencias. El plano corredizo se convierte en un útil elemento de apoyo para ofrecer grandes ventajas en términos de función. Estructura en madera y acabado en laminado. Superficie de acero AISI 304.

Le meuble mini-cocktail bar joint le caractère fonctionnel d'un emplacement bar professionnel aux lignes innovatives, avec un brin d'originalité. Les dimensions réduites et la réalisation sur les roues permettent de disposer d'un service bar flexible pour plusieurs pièces et situations, qui autrement, n'auraient pas la possibilité de réalisation. Son image actuelle, correspond aux caractéristiques et à la technologie réservées aux barman professionnels. Lignes nettes et essentielles pour vivre des exigences modernes. Le plan coulissant devient un efficace élément de support pour offrir de nombreux avantages de caractère fonctionnel. Structure en bois et finissage en laminé. Plan en acier inox AISI 304.

Showcooking Happy Hours 5

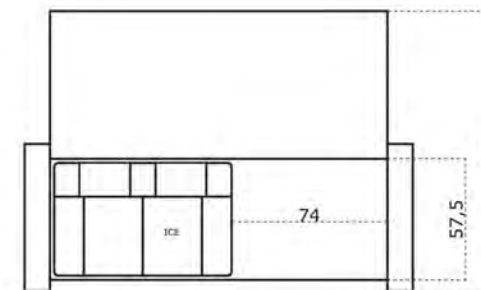
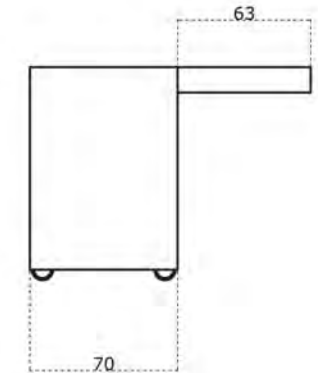
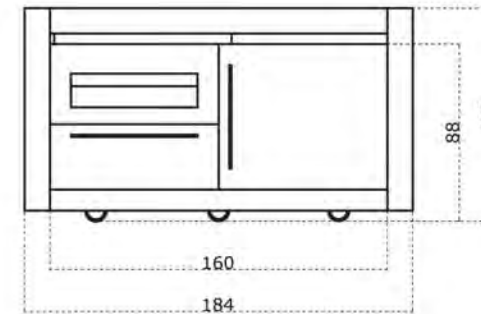
frigorifero incluso
refrigerator included



230V
50Hz



5NW



Colours

Noce/Bianco
Walnut/White
Nogal/Blanco
Noyer/Blanc



Noce/Nero
Walnut/Black
Nogal/Negro
Noyer/Noir

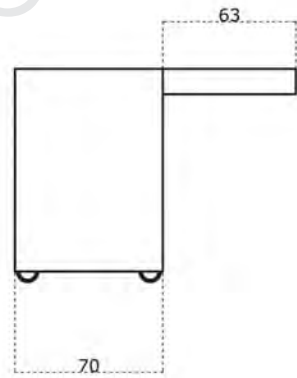
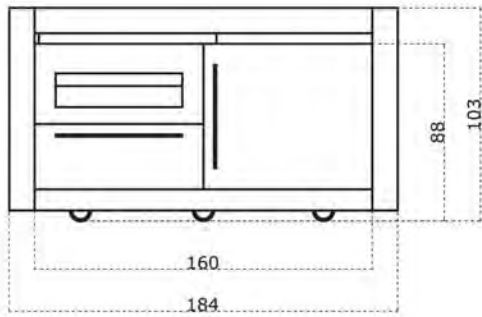


Rovere/Rovere
Durmast/Durmast
Roble/Roble
Rouvre/Rouvre



Rovere/Betulla
Durmast/Birch
Roble/Abedul
Rouvre/Bouleau



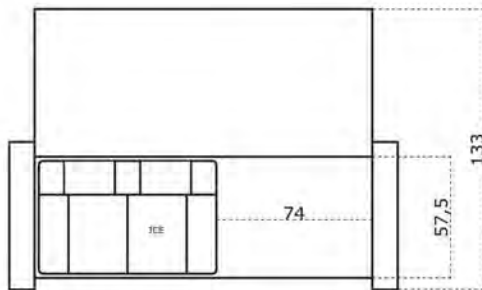


Showcooking Happy Hours Lux 50

frigorifero incluso
refrigerator included



230V
50Hz



Colours



Bianco/Oxyde Black
White/Oxyde Black
Blanco/Oxyde Black
Blanc/Oxyde Black



Bianco/Oxyde Brown
White/Oxyde Brown
Blanco/Oxyde Brown
Blanc/Oxyde Brown



Bianco/Filo Silver
White/Filo Silver
Blanco/Filo Silver
Blanc/Filo Silver



Bianco/Filo Iron
White/Filo Iron
Blanco/Filo Iron
Blanc/Filo Iron



50W2



Piano scorrevole per passo servizio bicchieri.
Sliding top suitable to be used as serving glasses.
Llano corredizo para pasa vasos.
Plan coulissant pour le service des verres.



Contenitore per ghiaccio tritato e per attrezzatura set-up.
Container for crushed ice and for set-up equipment.
Contenedor para hielo picado y para aparejo setup.
Bac pour glace pilé et pour équipement set-up.



Frigorifero.
Refrigerator.
Nevera.
Réfrigérateur.



Speed rack in acciaio inox.
Stainless steel speed rack.
Speed rack en acero inox.
Speed rack en acier inox.



Riscoprire l'eleganza e la praticità nella versione LUX del mini-cocktail bar. Questa postazione si presenta con una linea raffinata, grazie alla speciale finitura in gres porcellanato, applicata al piano superiore e frontale, in modo da mostrare la sua classe anche al cliente. Il gres proposto in quattro varianti vi permetterà di intonare il mobile all'ambiente esistente in cui deciderete di utilizzare tutte le sue funzionalità e mostrare le sue pregiate finiture. Struttura in legno e finitura in laminato e gres porcellanato. Piano in acciaio AISI 304.

Rediscover elegance and practicality with the LUX model of the small cocktail bar. This solution is characterized by the refined style of its special finish in Grès porcelain stoneware on the upper and front side, making its elegance recognizable for the customer. The Grès porcelain finish is available in four different colours allowing the piece of furniture to match any environment in which you may choose to exploit all of its functionalities and show its finish. Wood structure and laminate covering and gres tiles. Working surface in stainless steel AISI 304.

Descubra la elegancia y la funcionalidad de la versión LUX del mini-cocktail bar. Esta estación profesional se presenta con una línea elegante gracias a su acabado de gres porcelanado aplicado al plano superior y al delantero. Esta solución permite al mueble de mostrar su clase al cliente también. El gres que ofrecemos en cuatro diferentes colores, permite a usted de entonar el mueble al ambiente donde decidirá de utilizar todas las funcionalidades y mostrar sus notables acabados. Estructura en madera y acabado en laminado y gres porcelanado. Superficie de acero AISI 304.

Redécouvrez l'élégance et la facilité d'emploi dans la version LUX du mini-cocktail bar. Cette installation a une ligne raffinée, grâce à sa finition spéciale en grès porcelainé, posé sur le plan supérieur ainsi que sur le devant. Cette solution permet en même temps de montrer au client toute l'élégance du meuble. Le grès que nous proposons, en quatre couleurs, permettra d'accorder le meuble à la salle où vous déciderez d'utiliser toutes ses fonctions et de montrer ses remarquables finitions. Structure en bois et finissage en laminé et grès porcelainé. Plan en acier inox AISI 304.



Oxyde Black

Oxyde Brown



Filo Silver

Filo Iron

Lounge 42



230V
50Hz



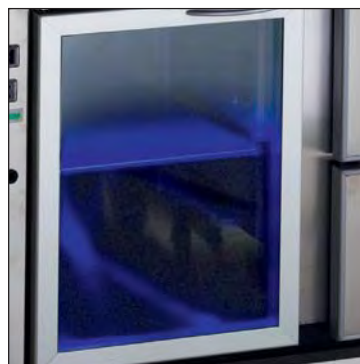
Speed rack in acciaio inox.
Stainless steel speed rack.
Speed rack en acero inox.
Speed rack en acier inox.



Contenitore per ghiaccio tritato e per attrezzatura set-up.
Container for crushed ice and for set-up equipment.
Contenedor para hielo picado y para aparejo setup.
Bac pour glace pilé et pour équipement set-up.



Due cassetti refrigerati.
Two cooled drawers.
Dos cajones enfriados
Deux tiroirs réfrigérés.



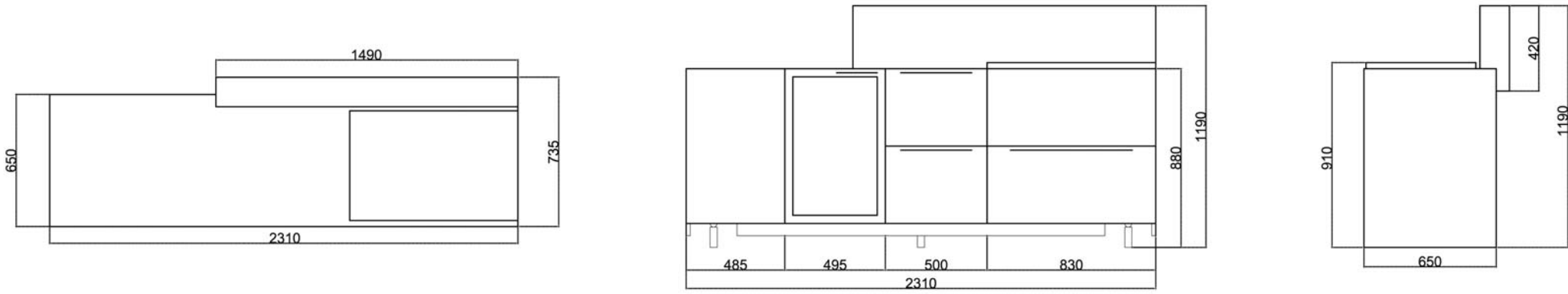
Frigorifero con piano in acciaio e illuminazione a LED.
Refrigerator with steel top and LED lighting.
Frigorífico con plano de acero y iluminación LED.
Réfrigérateur avec plan en acier et illumination LED.

Work station professionale. Linee essenziali e struttura compatta ne permettono l'integrazione nei più svariati contesti, sia interni che esterni. La risposta all'evoluzione del gusto e alle esigenze di prestazioni di bar catering, discobar, ristoranti. Struttura interna in acciaio inox, rivestimento in legno e finitura in laminato in diverse combinazioni di colore. Illuminazione a LED bianco (opzionale). Ruote pivotanti antitraccia.

Professional work station. Thanks to its essential lines and its compact structure it will match any environment, both indoor and outdoor. It is the response to the evolution of taste and to the different requirements of catering bars, disco bars and restaurants. Internal structure in stainless steel, wooden covering and laminate finish available in different colours. White LED lighting (optional). Non-marking pivoting wheels.

Estación de trabajo profesional. Sus líneas esenciales y su estructura compacta permiten de integrarla en varios contextos tanto al exterior como al interior. Es una respuesta a la evolución del gusto y de las exigencias de prestaciones de bar catering, disco bar, restaurantes. Estructura interior de acero inoxidable, revestimiento exterior de madera y acabado en laminado con diferentes combinaciones de colores. Iluminación LED blanca (opcional). Ruedas pivotantes anti huella.

Poste de travail professionnel. Ses lignes affinées et sa structure compacte font en sorte qu'il peut être intégré dans différentes ambiances tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Voilà une réponse à l'évolution du goût et des exigences de prestations de bar-catering, disco bars, restaurants. Structure interne en acier inox, revêtement extérieur en bois et finition en laminé de différentes combinaisons de couleurs. Eclairage LED blanc (optionnel). Roues pivotantes anti trace.





Lounge bar 42



230V
50Hz



42WV/L

optional



illuminazione a LED bianca.
White LED lighting.
Iluminación LED blanca.
Eclairage LED blanc.

Colours

Bianco/Nero
White/Black
Blanco/Negro
Blanc/Noir



Bianco/Rovere
White/Durmast
Blanco/Roble
Blanc/Rouvre



Bianco/Noce
White/Walnut
Blanco/Nogal
Blanc/Noyer



Bianco/Betulla
White/Birch
Blanco/Abedul
Blanc/Bouleau



Appliances L.E.D.

1 🔥 €



Piano 2 fuochi
2 burners stove
Plancha 2 fuegos
Plaque à 2 feux

2 🔌 €



230V - 2,5 Kw
Piastra in ghisa
Cast-iron plate hob
Plancha de hierro fundido
Plaque en fonte

3 🔌 €



230V - 2,9Kw
Vetroceramica
Pyroceram hob
Vitreocerámica
Vitreocerámique

26 🔌 €



230V - 2,9Kw
Vetroceramica touch control
Pyroceram hob touch control
Vitreocerámica touch control
Vitreocerámique touch control

4 🔌 €



230V - 1,6Kw
Grill in vetroceramica
Pyroceram grill
Parrilla vitrocerámica
Grill en vitrocerámique

5 🔌 €



230V - 2,4Kw
Barbecue pietra lavica
Lavic stone barbecue
Barbacoa piedra lávica
Barbecue pierre lavique

6 🔥 €



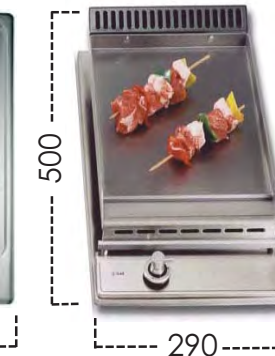
6Kw
Piano Wok
Wok hob
Plancha Wok
Plaque Wok

7 🔌 €



230V - 2,3Kw
Friggitrice
Deep fryer
Friturera
Friteuse électrique

11 🔥 €



Fry-top

32 🔌 €



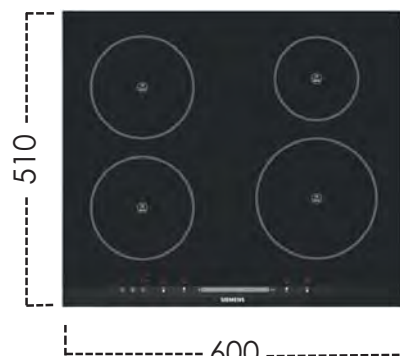
230V - 2,5 Kw
Teppan Yaki

33 🔌 €



230V - 2 Kw
Teppan Yaki

21 🔌 €



230V - 7,2Kw
Piano a induzione
Induction burners stove
Plancha a inducción
Plateau à induction

10 🔌 €



230V - 3,6Kw
Piano a induzione
Induction burners stove
Plancha a inducción
Plateau à induction

12 🔌 €



230V - 3Kw
Piano Wok a induzione
Induction wok hob
Plancha Wok a inducción
Plaque Wok à induction

13 🔌 €



230V - 3,8Kw
Cuocipasta
Pasta cooker
Cuece pastas
Cuiseurs à pâtes
25L

15 €



18Kw
Barbecue pietra lavica
Lavic stone barbecue
Barbacoa piedra lávica
Barbecue pierre lavique

17 €



230V - 3Kw
Fry top

18 €



400V - 6Kw
Fry top

19 €



4Kw
Fry top

20 €



8Kw
Fry top

16 €



230V - 1,2Kw
Bagnomaria
Bain-marie
Bain marie
Bainmarie

9 €



230V - 2 x 3,25KW
Friggitrice
Deep fryer
Friturera
Friteuse électrique
2 x 8/10L

22 €



230V - 1Kw
Scalda Wurstel
Wurstel heater
Chauffe saucisses
Calentador de wurstel

23 €



230V - 2Kw
Scalda Wurstel
Wurstel heater
Chauffe saucisses
Calentador de wurstel

8 €

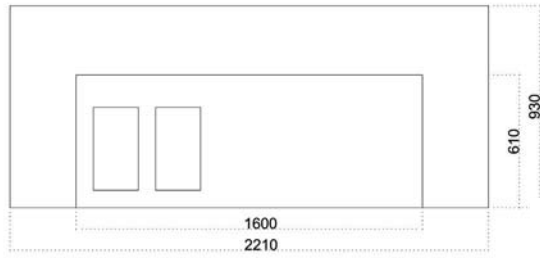
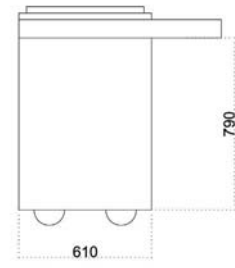
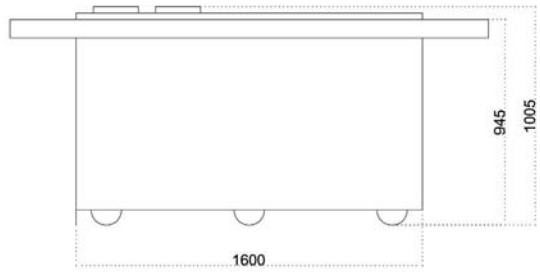


230V - 3,25KW
Friggitrice
Deep fryer
Friturera
Friteuse électrique
8/10L

14 €



9Kw
Barbecue pietra lavica
Lavic stone barbecue
Barbacoa piedra lávica
Barbecue pierre lavique



L.E.D. 40

frigorifero incluso
refrigerator included



230V
50Hz

40WB/3/32



Colours



Bianco/Nero
White/Black
Blanco/Negro
Blanc/Noir



Bianco/Rovere
White/Durmast
Blanco/Roble
Blanc/Rouvre



Bianco/Noce
White/Walnut
Blanco/Nogal
Blanc/Noyer



Bianco/Betulla
White/Birch
Blanco/Abedul
Blanc/Bouleau



Piani cottura a scelta.
Choice of different cooking hobs.
Llano cocción a elección.
Plan de cuisson au choix.



Frigorifero.
Refrigerator.
Nevera.
Réfrigérateur.



Cassetti per attrezzatura e bottiglie.
Drawers for accessories and bottles.
Cajones por aparejo y botellas.
Tiroirs pour accessoires et bouteilles.

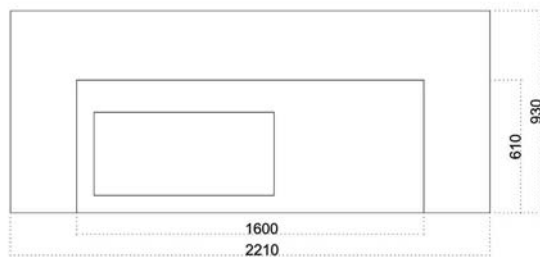
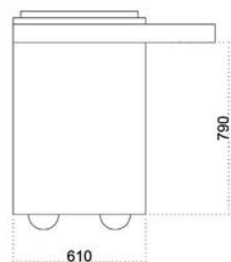
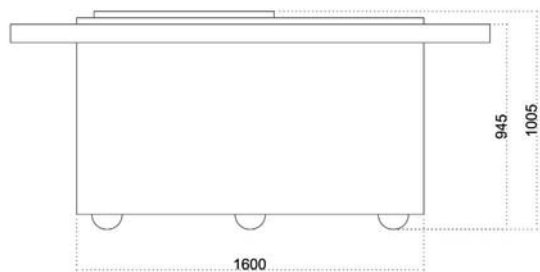


Mobile cucina. Un piccolo spazio che racchiude in se la perfetta unione tra adattabilità e praticità. Potrete comporre i piani cottura ascoltando e seguendo i vostri gusti ed esigenze, mentre il montaggio su ruote vi permetterà di collocarla in contesti che potranno spaziare dalla sala ristorante alla terrazza al giardino; le luci a LED doneranno un tocco di raffinatezza anche a piccoli ambienti. Struttura in legno e finitura esterna in laminato. Piano in acciaio inox AISI 304. Ruote pivotanti antitraccia.

Kitchen furniture. A small space which perfectly combines flexibility and practicality. You can match the different cooking hobs to meet your taste and requirements, while its wheels will allow you to position it in any environment, from restaurants to garden terraces; LED lights can change even small spaces into sophisticated environments. Wooden structure and laminate finish. Working surface in AISI 304 stainless steel. Non-marking pivoting wheels.

Mueble de cocina. Un pequeño espacio que ofrece la perfecta unión de adaptabilidad y de funcionalidad. Usted puede componer los planos de cocción según sus gustos y sus exigencias; además el montaje sobre ruedas permite a usted de poner el mueble en diferentes lugares como el comedor de un restaurante, una terraza y un jardín; las luces LED dan un toque de elegancia también en salas pequeñas. Estructura de madera y acabado en laminado. Plano de acero inoxidable AISI 304. Ruedas pivotantes anti huella.

Meuble de cuisine. Un petit espace qui combine parfaitement faculté d'adaptation et facilité d'emploi. Vous pourrez composer les plans de cuisson suivant vos goûts et selon vos exigences, tandis que le montage sur roues vous permettra de placer le meuble dans différents endroits tels salles de restaurant, terrasses ou même jardins; les lumières LED donnent une touche raffinée même dans de petites salles. Structure en bois et finition extérieure en laminé. Plan en acier inox AISI 304. Roues pivotantes anti trace.



L.E.D. Happy Hours 41

frigorifero incluso
refrigerator included



230V
50Hz



41WB

Colours



Bianco/Nero
White/Black
Blanco/Negro
Blanc/Noir



Bianco/Rovere
White/Durmast
Blanco/Roble
Blanc/Rouvre



Bianco/Noce
White/Walnut
Blanco/Nogal
Blanc/Noyer



Bianco/Betulla
White/Birch
Blanco/Abedul
Blanc/Bouleau

Il mini-cocktail bar si presenta come una postazione bar professionale unita al design unico delle sue linee. Le luci a LED posizionate sulla parte frontale Vi trasporteranno in un ambiente accogliente dandovi un caldo tocco di modernità. Struttura in legno e finitura esterna in laminato. Piano in acciaio inox AISI 304. Ruote pivotanti antitraccia.

The mini-cocktail bar is a professional bar station enriched by the unique design of its lines. The LED lighting on its front side will carry you into a cosy environment with a warm touch of modernity. Wooden structure and laminate finish. Working surface in AISI 304 stainless steel. Pivoting wheels.

El mini-cocktail bar se presenta como una instalación de bar profesional con un diseño unico en sus líneas. Las luces LED situadas en la parte anterior dan a usted la impresión de hallarse en una atmosfera acogedora con un toque de modernidad. Estructura de madera y acabado en laminado. Plano de acero inoxidable AISI 304. Ruedas pivotantes anti huella.

Le mini-cocktail bar se présente comme un emplacement de bar professionnel aux lignes et design uniques. L'éclairage à LED situé sur la partie avant donnera une touche de modernité et une ambiance accueillante. Structure en bois et finition extérieure en laminé. Plan en acier inox AISI 304. Roues pivotantes anti trace.



Cassetti per attrezzatura e bottiglie.
Drawers for accessories and bottles.
Cajones por aparejo y botellas.
Tiroirs pour accessoires et bouteilles.



Frigorifero.
Refrigerator.
Nevera.
Réfrigérateur.



Contenitore per ghiaccio tritato e per attrezzatura set-up.
Container for crushed ice and for set-up equipment.
Contenedor para hielo picado y para aparejo set-up.
Bac pour glace pilé et pour équipement set-up.



Speed rack in acciaio inox.
Stainless steel speed rack.
Speed rack en acero inox.
Speed rack en acier inox.

Appliances Cube

1  €€



Piano 2 fuochi
2 burners stove
Plancha 2 fuegos
Plateau à 2 feux

2  €€



230V - 2,5 Kw
Piastra in ghisa
Cast-iron plate hob
Plancha de hierro fundido
Plaque en fonte

3  €€



230V - 2,9Kw
Vetroceramica
Pyroceram hob
Vitrocerámica
Vitrocéramique

26  €€



230V - 2,9Kw
Vetroceramica touch control
Pyroceram hob touch control
Vitrocéramica touch control
Vitrocéramique touch control

4  €€



230V - 1,6Kw
Grill in vetroceramica
Pyroceram grill
Parrilla vitrocerámica
Grill en vitrocéramique

5  €€



230V - 2,4Kw
Barbecue pietra lavica
Lavic stone barbecue
Barbacoa piedra lávica
Barbecue pierre lavique

6  €€



6Kw
Piano Wok
Wok hob
Plancha Wok
Plaque Wok

7  €€



230V - 2,3Kw
Friggitrice
Deep fryer
Friturera
Friteuse électrique

11  €€



Fry-top

32  €€



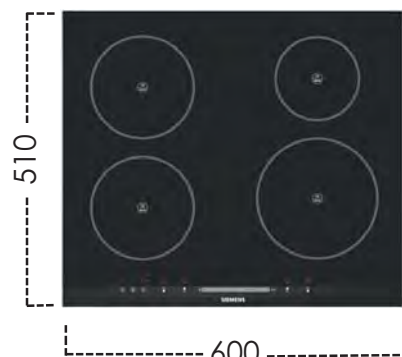
230V - 2,5 Kw
Teppan Yaki

33  €€



230V - 2 Kw
Teppan Yaki

21  €€



230V - 7,2Kw
Piano a induzione
Induction burners stove
Plancha a inducción
Plateau à induction

10  €€



230V - 3,6Kw
Piano a induzione
Induction burners stove
Plancha a inducción
Plateau à induction

12  €€



230V - 3Kw
Piano Wok a induzione
Induction wok hob
Plancha Wok a inducción
Plaque Wok à induction

13  €€



230V - 3,8Kw
Cuocipasta
Pastacooker
Cuece pastas
Cuiseurs à pâtes
25L

15  €



18Kw
Barbecue pietra lavica
Lavic stone barbecue
Barbacoa piedra lávica
Barbecue pierre lavique

17  €



230V - 3Kw
Fry top

18  €



400V - 6Kw
Fry top

19  €



4Kw
Fry top

20  €



8Kw
Fry top

16  €



230V - 1,2Kw
Bagnomaria
Bain-marie
Bain marie
Bainmarie

9  €



230V - 2 x 3,25KW
Fritturice
Deep fryer
Friturera
Friteuse électrique
2 x 8/10L

22  €



230V - 1Kw
Scalda Wurstel
Wurstel heater
Chaufe saucisses
Calentador de wurstel

23  €



230V - 2Kw
Scalda Wurstel
Wurstel heater
Chaufe saucisses
Calentador de wurstel

8  €

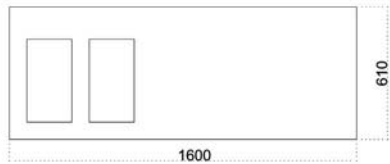
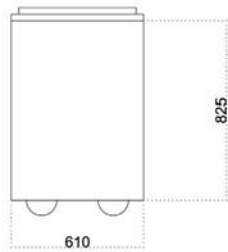
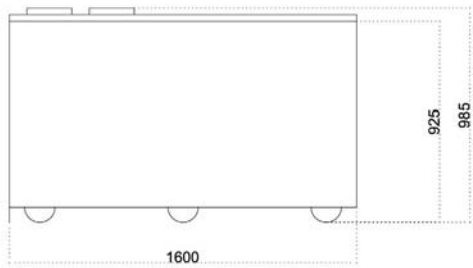


230V - 3,25KW
Fritturice
Deep fryer
Friturera
Friteuse électrique
8/10L

14  €



9Kw
Barbecue pietra lavica
Lavic stone barbecue
Barbacoa piedra lávica
Barbecue pierre lavique



Cube 43

frigorifero incluso
refrigerator included



230V
50Hz



Cube 63

63B/9



Colours

W

Bianco
White
Blanco
Blanc

B

Nero
Black
Negro
Noir

N

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

T

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

V

Rovere
Durmast
Roble
Rouvre

43B/32/3

Con una linea basic ed elegante questo mobile integra tutte le funzioni di una cucina professionale in un piccolo spazio. I piani cottura sono componibili al fine di rispondere alle differenti esigenze di operatività. Disponibile in diversi colori al fine di permettere una perfetta integrazione all'ambiente circostante. Struttura in legno e finitura esterna in laminato. Piano in acciaio inox AISI 304. Ruote pivottanti antitraccia.

With a basic and elegant style this piece of furniture includes all the functions of a professional kitchen in a small space. The cooking hobs can be matched to meet the different functional requirements. Available in different colours so as to allow the perfect integration in the environment. Wooden structure and laminate finish. Working surface in AISI 304 stainless steel. Non-marking pivoting wheels.

Con su linea elegante este mueble realiza todas las funciones de una cocina profesional en un espacio pequeño. Los planos de cocción son componibles para realizar todas las exigencias de servicio. Disponibles en varios colores para permitir una perfecta integración con el ambiente colindante. Estructura de madera y acabado de laminado. Plano de acero inoxidable AISI 304. Ruedas pivotantes anti huella.

Avec une ligne épurée et élégante ce meuble remplit toutes les fonctions d'une cuisine professionnelle dans un espace réduit. Les plans de cuisson sont adaptables afin de répondre aux différentes exigences de service. Disponibles en différentes couleurs afin qu'ils s'intègrent parfaitement l'ambiance du lieu. Structure en bois et finition extérieure en laminé. Plan en acier inox AISI 304. Roues pivotantes anti trace.



Frigorifero.
Refrigerator.
Nevera.
Réfrigérateur.












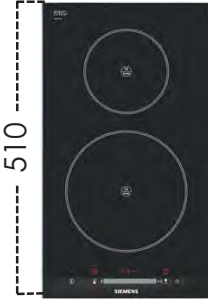


Cassetti per attrezzatura e bottiglie.
Drawers for accessories and bottles.
Cajones por aparejo y botellas.
Tiroirs pour accessoires et bouteilles.



Piani cottura a scelta.
Choice of different cooking hobs.
Llano cocción a elección.
Plan de cuisson au choix.

Appliances Naked

1  €€	2  €€	3  €€	26  €€	4  €€	5  €€	6  €€	7  €€	11  €€
								
500	500	510	510	510	510	510	510	500
290	290	300	290	290	300	300	300	290
Piano 2 fuochi 2 burners stove Plancha 2 fuegos Plateau à 2 feux	230V - 2,5 Kw Piastra in ghisa Cast-iron plate hob Plancha de hierro fundido Plaque en fonte	230V - 2,9Kw Vetroceramica Pyroceram hob Vitrocérámica Vitrocéramique	230V - 2,9Kw Vetroceramica touch control Pyroceram hob touch control Vitrocérámica touch control Vitrocéramique touch control	230V - 1,6Kw Grill in vetroceramica Pyroceram grill Parrilla vitrocérámica Grill en vitrocéramique	230V - 2,4Kw Barbecue pietra lavica Lavic stone barbecue Barbacoa piedra lávica Barbecue pierre lavique	6Kw Piano Wok Wok hob Plancha Wok Plaque Wok	230V - 2,3Kw Friggitrice Deep fryer Friturera Friteuse électrique	Fry-top

32  €€	33  €€	21  €€	10  €€	12  €€	13  €€
					
520	510	510	510	390	540
297	460	600	300	390	340
230V - 2,5 Kw Teppan Yaki	230V - 2 Kw Teppan Yaki	230V - 7,2Kw Piano a induzione Induction burners stove Plancha a inducción Plateau à induction	230V - 3,6Kw Piano a induzione Induction burners stove Plancha a inducción Plateau à induction	230V - 3Kw Piano Wok a induzione Induction wok hob Plancha Wok a inducción Plaque Wok à induction	230V - 3,8Kw Cuocipasta Pastar cooker Cuece pastas Cuisseurs à pâtes 25L

15 🔥 €



18Kw
Barbecue pietra lavica
Lavic stone barbecue
Barbacoa piedra lávica
Barbecue pierre lavique

17 🔥 €



230V - 3Kw
Fry top

18 🔥 €



400V - 6Kw
Fry top

19 🔥 €



4Kw
Fry top

20 🔥 €



8Kw
Fry top

25



L: 160cm H: 15cm
Protezione in vetro
Glass protection
Protección en vidrio
Panneau à verre

16 🔥 €



230V - 1,2Kw
Bagnomaria
Bain-marie
Bain marie
Bainmarie

9 🔥 €



230V - 2 x 3,25KW
Friggitrice
Deep fryer
Friturera
Friteuse électrique
2 x 8/10L

22 🔥 €



230V - 1Kw
Scalda Wurstel
Wurstel heater
Chaufe saucisses
Calentador de wurstel

23 🔥 €



230V - 2Kw
Scalda Wurstel
Wurstel heater
Chaufe saucisses
Calentador de wurstel

8 🔥 €

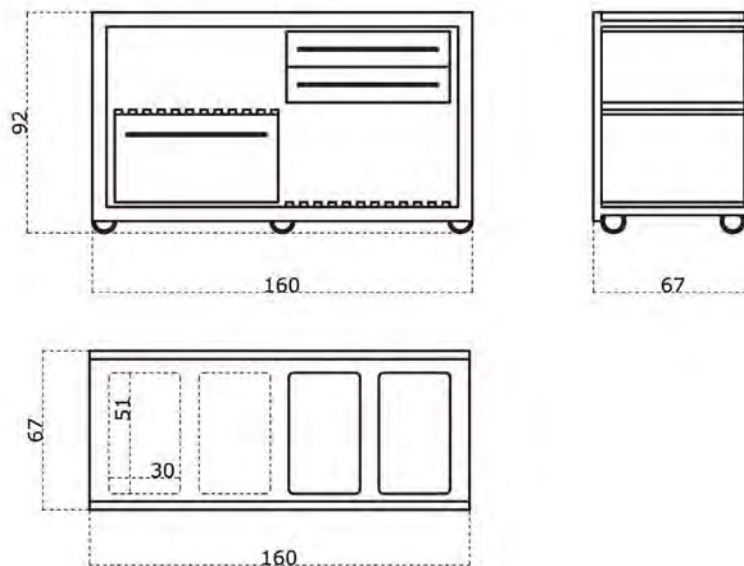


230V - 3,25KW
Friggitrice
Deep fryer
Friturera
Friteuse électrique
8/10L

14 🔥 €



9Kw
Barbecue pietra lavica
Lavic stone barbecue
Barbacoa piedra lávica
Barbecue pierre lavique



Carrello cucina... per valorizzare gli spazi aperti. La sua versatilità ne permette l'utilizzo negli ambienti interni ed esterni come terrazze e giardini rendendo unici i vostri catering e meeting. Disponibile in colori diversi può essere facilmente abbinata all'ambiente esistente. Montata su ruote permette di essere posizionata in più contesti. I piani cottura sono componibili per soddisfare le diverse esigenze di operatività. Struttura e piano in acciaio AISI 304. Particolari in lamellare di faggio o con finitura in laminato.

Kitchen Trolley... arranged to set off the open spaces. Its versatility enables to use it inside and outside, excellent for terraces and gardens it will make your outdoor meeting and catering an unforgettable experience. Available in several colours can be easily couples with the existing furnishing. Provided with four wheels can be positioned in different backgrounds. The modular cooking hobs meet every requirements of functionality. Structure and top-surface in stainless steel AISI 304. Details in dowelled beech or with laminate covering.

Carros cocina... para valorizar los espacios abiertos. La versatilidad permite su empleo en el interior y exterior cómo terrazas, jardines y hará únicos vuestros catering y meeting. Disponible en colores diferentes puede ser fácilmente juntada al entorno existente. Montada sobre ruedas permite de ser posicionada en más contextos. Los llanos cocción son componibles para satisfacer las muchas exigencias de operatividad. Estructura y superficie de acero AISI 304. Particulares en madera reforzada de haya o con acabado en laminado.

Chariot cuisine... pour valoriser les espaces externes. Sa polyvalence d'emploi permet l'utilisation soit à l'intérieur qu'à l'extérieur, comme terrasses et jardins, pour rendre votre catering et meeting un événement unique. Disponible dans des couleurs différentes, cette cuisine peut être facilement assortie à l'ambiance existante. Montée sur roues, elle peut être positionnée dans des contextes différents. Les plaques de cuisson sont componibles afin de satisfaire les plusieurs exigences d'opérativité. Structure et plan en acier inox AISI 304. Détails en hêtre lamellaire ou avec finissage en laminé.

Naked 6



Colours

Bianco
White
Blanco
Blanc

W

Nero
Black
Negro
Noir

B

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

N

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

T

Rovere
Durmast
Roble
Rouvre

V

experience

Naked 26

frigorifero incluso
refrigerator included



230V
50Hz



26B/11/11/15/25

Colours

W

Bianco
White
Blanco
Blanc

B

Nero
Black
Negro
Noir

N

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

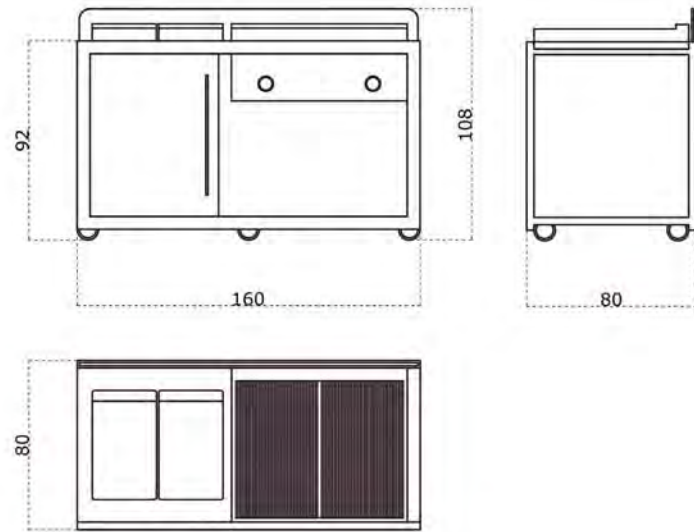
T

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

V

Rovere
Durmast
Roble
Rouvre





Frigorifero.
Refrigerator.
Nevera.
Réfrigérateur.

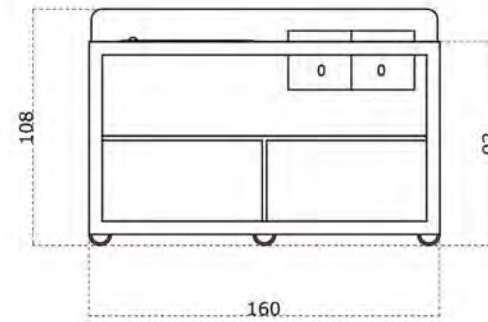


experience



Naked 25

25B/21/13/13/25



Colours

Bianco
White
Blanco
Blanc



Nero
Black
Negro
Noir



Noce
Walnut
Nogal
Noyer



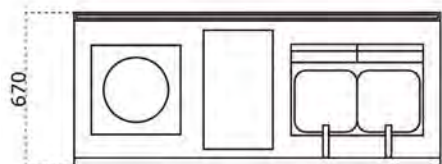
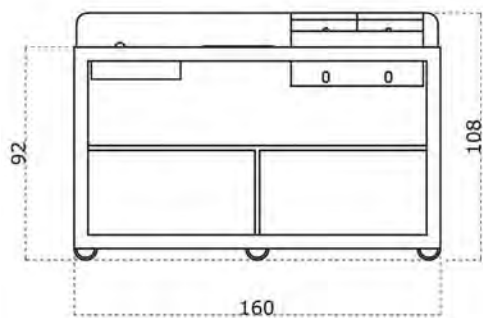
Betulla
Birch
Abedul
Bouleau



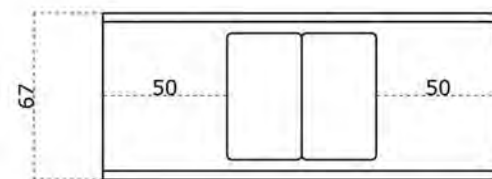
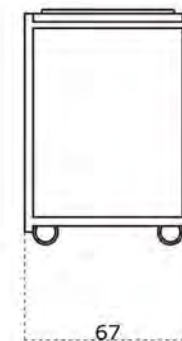
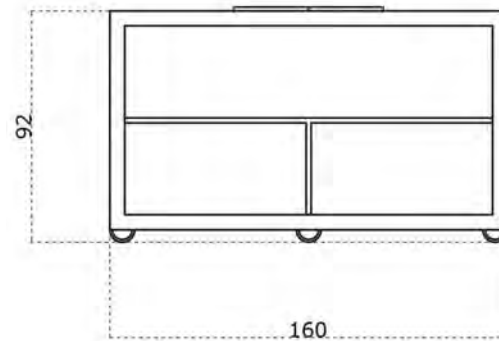
Rovere
Durmast
Roble
Rouvre



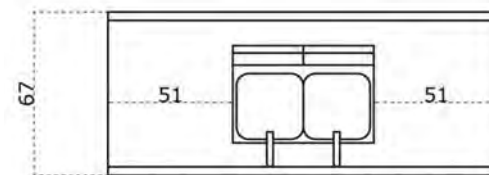
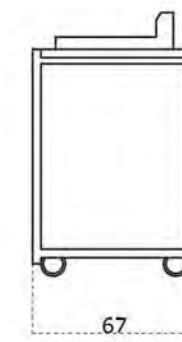
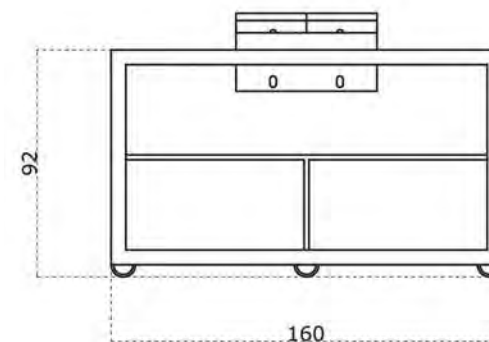
25B/12/10/9/25



25B/5/5



25B/9





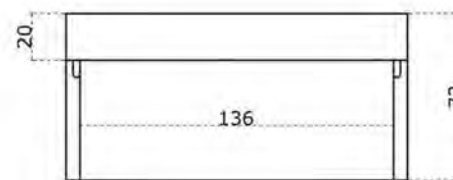
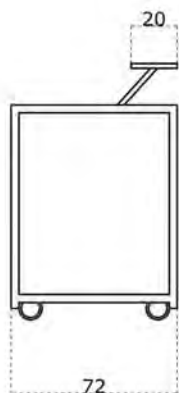
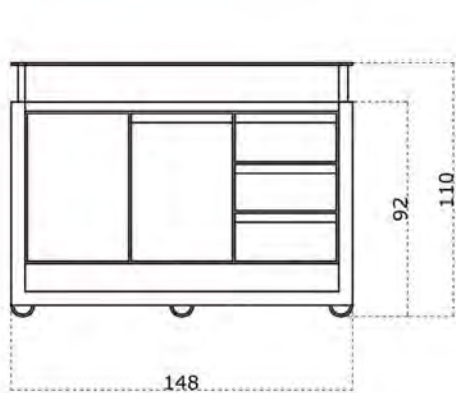
Cassetti refrigerati.
Cooled drawers.
Cajones refrescados.
Tiroirs réfrigérés.



Frigorifero.
Refrigerator.
Nevera.
Réfrigérateur.



Piano d'appoggio
Support surface
Surface de soutien
Superficie de la ayuda
L: 148cm H:200cm



Naked 27



230V
50Hz

Mobile refrigerato
Refrigerated counter
Mostrador refrigerado
Comptoir réfrigéré

27B/24



Colours

Bianco
White
Blanco
Blanc

W

Nero
Black
Negro
Noir

B

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

N

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

T

Rovere
Durmast
Roble
Rouvre

V

experience



Lavello in acciaio con rubinetto reclinabile predisposto per il collegamento alla rete idrica.
Stainless steel sink with reclining tap suitable for connection to water supply system.
Lavadero de acero con grifo reclinable dispuesto para unirse al sistema de agua.
Évier en acier avec robinet rabattable Prévu pour être relié à l'installation hydraulique.



Frigorifero.
Refrigerator.
Nevera.
Réfrigérateur.

Design lineare ed elegante per la cucina dedicata alla presentazione e preparazione di ostriche e frutti di mare. Dotata di rubinetto, vasca GN 1/1, lavello e frigorifero, collegata all'acqua corrente, permette di procedere alla pulizia e preparazione di crostacei, molluschi e cibi freddi. Buongusto e personalità si fondono per dare vita a una cucina piena di sorprese utili ed estetiche. Montata su ruote, può essere posizionata in più ambienti secondo le diverse esigenze. Struttura e piano in acciaio AISI 304. Particolari in lamellare di faggio o con finitura in laminato.

Elegant and linear design for the kitchen dedicated to the presentation and the preparation of oysters and seafood. Provided with tap, GN container 1/1, sink and refrigerator, connected to runner water allows to proceed to the cleaning and preparation of shellfishes and cold foods. Style and personality are merged together to create a kitchen full of useful and aesthetic surprises. Wood structure and top-surface in stainless steel AISI 304. Details in dowelled beech or with laminate covering.

Diseño lineal y elegante para la cocina dedicada a la presentación y a la preparación de ostras y mariscos. Dotada de grifo, tina GN 1/1, lavadero y nevera, unida al agua corriente, permite de proceder a la limpieza y a la preparación de crustáceos, moluscos y comidas frías. Buen gusto y personalidad se juntan para dar vida a una cocina llena de sorpresas útiles y estéticas. Montada sobre ruedas, puede ser posicionada en más entornos según las diferentes exigencias. Estructura y superficie de acero AISI 304. Particulares en madera reforzada de haya o con acabado en laminado.

Lignes linéaires et élégantes pour la cuisine dédiée à la présentation et préparation d'huîtres et fruits de mer. Fournie de robinet, bac GN 1/1, évier et réfrigérateur, reliée à l'eau courante, elle permet de réaliser le nettoyage et la préparation des fruits de mer, des mollusques et des aliments froids. Goût raffiné et personnalité se joignent pour donner vie à une cuisine riche de surprises utiles et esthétiques. Montée sur roues, elle peut être positionnée dans des contextes différents, selon les différentes exigences. Structure et plan en acier inox AISI 304. Détails en hêtre lamellaire ou avec finissage en laminé.

Naked Oyster 7

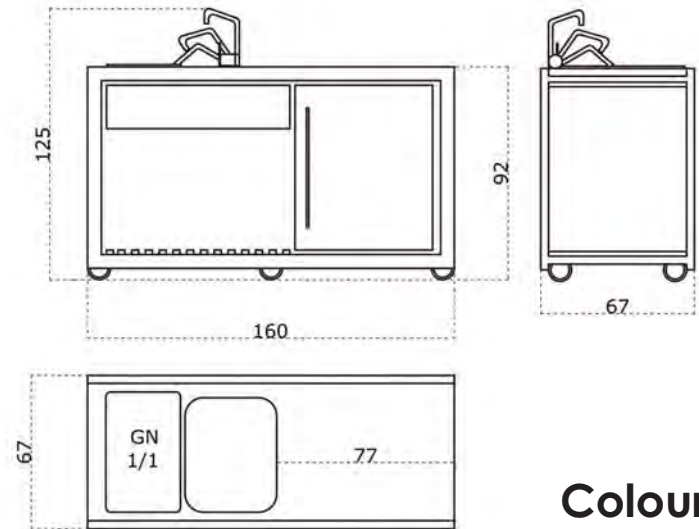
frigorifero incluso
refrigerator included



230V
50Hz



7W



Colours

Bianco
White
Blanco
Blanc

W

Nero
Black
Negro
Noir

B

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

N

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

T

Rovere
Durmast
Roble
Rouvre

V



Frigorifero.
Refrigerator.
Nevera.
Réfrigérateur.



Contenitore per ghiaccio tritato e per attrezzatura set-up.
Container for crushed ice and for set-up equipment.
Contenedor para hielo picado y para aparejo setup.
Bac pour glace pilé et pour équipement set-up.



Speed rack in acciaio inox.
Stainless steel speed rack.
Speed rack en acero inox.
Speed rack en acier inox.

Il mini - cocktail bar unisce la funzionalità di una postazione bar professionale al design innovativo e ad un pizzico di originalità. Le dimensioni contenute e il montaggio su ruote permettono di disporre di un servizio bar versatile in ambienti e situazioni che altrimenti non avrebbero possibilità di realizzazione. La sua immagine attuale convive con le caratteristiche e la tecnologia riservate ai barman professionisti; linee pulite ed essenziali per vivere le moderne esigenze. Struttura e piano in acciaio AISI 304. Particolari in lamellare di faggio o con finitura in laminato.

Our mini-cocktail bar combines the functionality of a professional bar station with the innovative design and a pinch of originality. The small size and the presence of the wheels allows to have a versatile bar service that fits perfectly with the most particular places and situations. Its up-to-date image cohabits with the characteristics and the technology reserved to the professional barmen; pure and essential lines to live the modern demands. Structure and top-surface in stainless steel AISI 304. Details in dowelled beech or with laminate covering.

El mini cocktail bar une la función de una posición bar profesional al design innovativo y a una pizca de originalidad. Las dimensiones contenidas y el montaje sobre ruedas permiten de contar con un servicio bar versátil, en entornos y situaciones, qué de otra manera no tendrían posibilidad de realización. Su imagen actual convive con las características y la tecnología reservadas a los barman profesionales; líneas limpias y esenciales para vivir las modernas exigencias. Estructura y superficie de acero AISI 304. Particulares en madera reforzada de haya o con acabado en laminado.

Le mini-cocktail bar joint le caractère fonctionnel d'un emplacement bar professionnel aux lignes innovatives, avec un brin d'originalité. Les dimensions réduites et la réalisation sur roues permettent de disposer d'un service bar flexible pour plusieurs pièces et situations, qui autrement, n'auraient pas la possibilité de réalisation. Son image actuelle correspond aux caractéristiques et à la technologie réservées aux barman professionnels. Lignes nettes et essentielles pour vivre des exigences modernes. Structure et plan en acier inox AISI 304. Détails en hêtre lamellaire ou avec finissage en laminé.

Naked Happy Hours 8

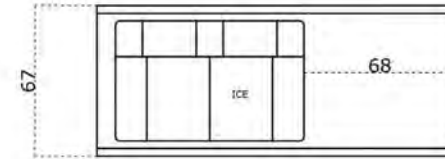
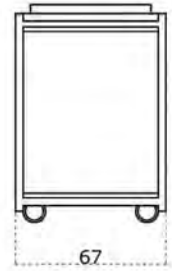
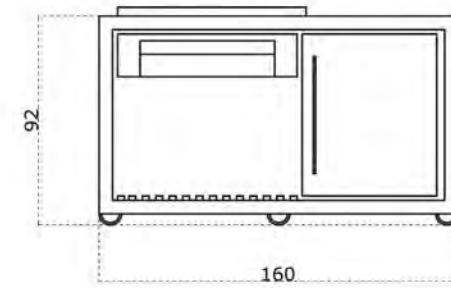
frigorifero incluso
refrigerator included



230V
50Hz



8B



Colours

Bianco
White
Blanco
Blanc

W

Nero
Black
Negro
Noir

B

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

N

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

T

Rovere
Durmast
Roble
Rouvre

V

Tetris 14



+8 °C
-5 °C



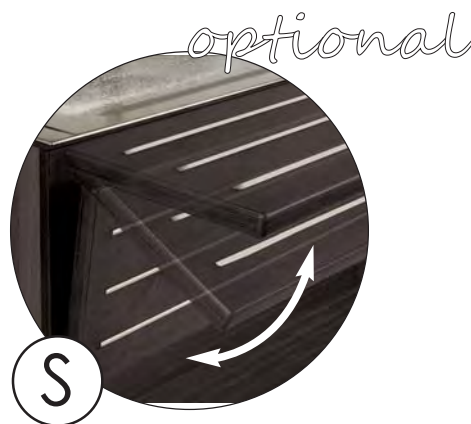
230V
50Hz

6 GN 1/1

Piano refrigerato
Refrigerated top surface
Plano refrigerado
Comptoir réfrigéré



Sovrastruttura in acciaio satinato e protezione in policarbonato.
Satin stainless steel superstructure, with overhead polycarbonate protection.
Estructura superior de acero satinado y protección de policarbonato.
Superstructure en acier satiné et panneau à protection en polycarbonate.



Scorripiatti reclinabile.
Reclining plates stand.
Pasaplatos reclinable.
Porte-assiettes rabattable.

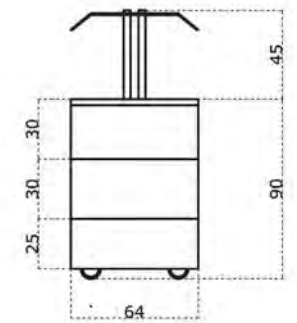
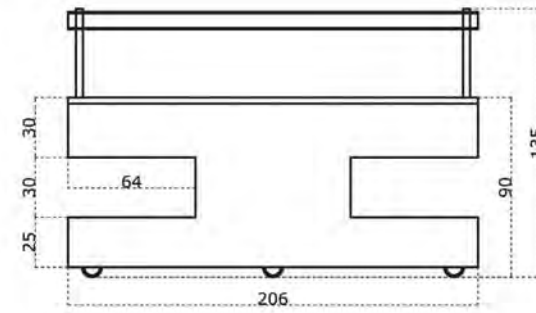
Banco buffet ad isola, con piano refrigerato per 6 vassoi GN 1/1; ideale per l'esposizione di cibi freddi a temperatura controllata da -5°C a +8°C. Mobile portante in legno con finitura esterna in laminato. Piano in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione statica tramite evaporatore esterno al piano (liquido refrigerante R404A). Pannello di controllo con interruttori ON/OFF e termostato digitale. Scarico acqua di condensa residua tramite rubinetto di scolo. Ruote pivotanti antitraccia.

Buffet counter with refrigerated top surface (for 6 GN trays size 1/1); suitable for displaying cold food at controlled temperature, from -5°C to +8°C. Wood station with laminate external finish. Stainless steel AISI 304 top surface. Static refrigeration with evaporator outward the top surface (refrigerating liquid R404A). Control panel with ON/OFF switches and digital thermostat. Drainage condensate tap. Pivoting and anti-trace wheels.

Mostrador buffet en isla con plano refrigerado para 6 bandejas GN 1/1, ideal para la exposición de platos fríos, a temperatura controlada de -5°C a +8°C. Mueble de madera con acabado externo en laminado. Plano de acero inoxidable AISI 304. Refrigeración estática con vaporizador externo al plan (líquido refrigerador R404A). Panel de control con interruptores ON/OFF y termostato digital. Grifo de desagüe para escurrir el residuo de la condensación. Ruedas pivotantes anti-huella.

Comptoir buffet réfrigéré (pour 6 plateaux mesure GN 1/1) pour l'exposition des aliments froids à température contrôlée, de -5°C jusqu'à +8°C. Mueble portant en bois avec finition extérieure en laminé. Surface de travail en acier inox AISI 304. Réfrigération statique avec évaporateur à l'extérieur de la surface de travail (liquide réfrigérant R404A). Panneau de control avec des interrupteurs ON/OFF et thermostat digital. Roues pivotantes et antitraces.

14V



14V/S/S/X



Pannello di controllo con termostato digitale.
Control panel with digital thermostat.
Panel de control con termostato digital.
Panneau de control avec thermostat digital.

Colours

Bianco
White
Blanco
Blanc

W

Nero
Black
Negro
Noir

B

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

N

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

T

Rovere
Durmast
Roble
Rouvre

V

Tetris 15



+8 °C
-5 °C



230V
50Hz



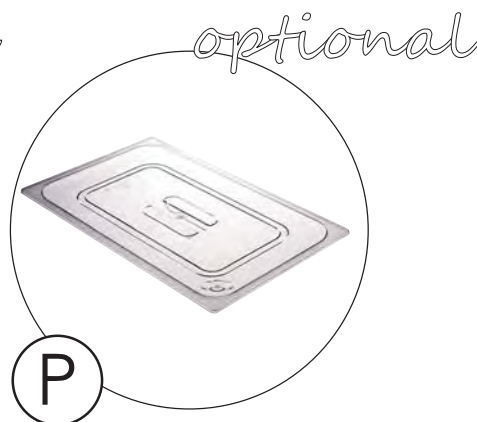
Vasca refrigerata
Refrigerated top basin
Cuba refrigerada
Bac réfrigéré



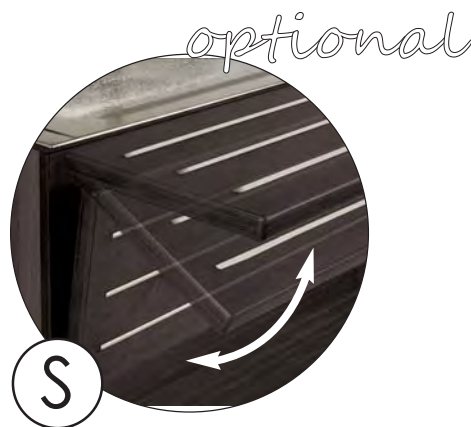
Sovrastruttura in acciaio satinato e protezione in policarbonato.
Satin stainless steel superstructure, with overhead polycarbonate protection.
Estructura superior de acero satinado y protección de policarbonato.
Superstructure en acier satiné et panneau à protection en polycarbonate.



Supporto per coperchi.
Support for lids.
Apoyo para tapas.
Egouttoir pour couvercles.



Coperchio in policarbonato.
Polycarbonate lid.
Tapa de policarbonato.
Couvercle en polycarbonate.



Scorripiatti reclinabile.
Reclining plates stand.
Pasaplatos reclinable.
Porte-assiettes rabattable.



Vasca GN 1/1 (200 mm).
1/1 GN container (200 mm).
Fuente GN 1/1 (200 mm).
Bac GN 1/1 (200 mm).

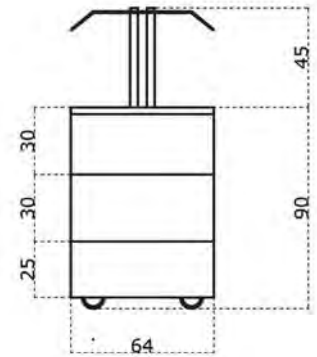
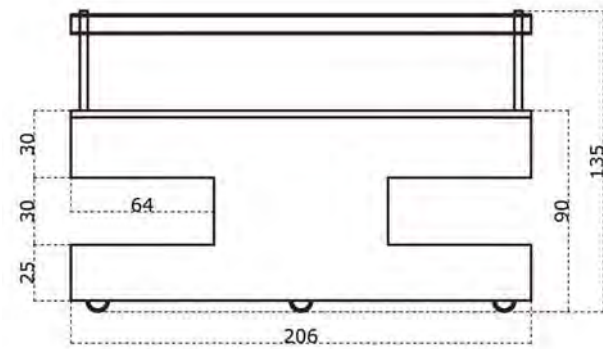
Banco buffet ad isola, con vasca refrigerata per 6 vasche GN 1/1 (profondità massima 200 mm); ideale per l'esposizione di cibi freddi a temperatura controllata da -5°C a +8°C. Mobile portante in legno con finitura esterna in laminato. Vasca in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione statica tramite evaporatore esterno alla vasca (liquido refrigerante R404A). Pannello di controllo con interruttori ON/OFF e termostato digitale. Scarico acqua di condensa residua tramite rubinetto di scolo. Ruote pivotanti antitraccia.

Buffet counter with refrigerated top container for 6 GN containers size 1/1 (max depth mm 200); suitable for displaying cold food at controlled temperature, from -5°C to +8°C. Wood station with laminate external finish. Stainless steel AISI 304 top container. Static refrigeration with evaporator outward the top surface (refrigerating liquid R404A). Control panel with ON/OFF switches and digital thermostat. Drainage condensate tap. Pivoting and anti-trace wheels.

Mostrador buffet en isla con cuba refrigerada para 6 fuentes GN 1/1 (profundidad máxima: 200 mm), ideal para la exposición de platos fríos, a temperatura controlada de -5°C a +8°C. Mueble de madera con acabado externo en laminado. Cuba en acero inoxidable AISI 304. Refrigeración estática con vaporizador externo al plan (líquido refrigerador R404A). Panel de control con interruptores ON/OFF y termostato digital. Grifo de desagüe para escurrir el residuo de la condensación. Ruedas pivotantes anti-huella.

Comptoir buffet avec bac réfrigéré pour 6 bacs GN 1/1 (max profondeur mm 200) pour l'exposition des aliments froids à température contrôlée, de -5°C jusqu'à +8°C. Mueble portant en bois avec finition extérieure en laminé. Bac en acier inox AISI 304. Réfrigération statique avec évaporateur à l'extérieur de la surface de travail (liquide réfrigérant R404A). Panneau de control avec des interrupteurs ON/OFF et thermostat digital. Robinet de décharge buée. Roues pivotantes et anti-traces.

15V/G20



15V/S/S/G20



Pannello di controllo con termostato digitale.
Control panel with digital thermostat.
Panel de control con termostato digital.
Panneau de control avec thermostat digital.

Colours

Bianco
White
Blanco
Blanc

W

Nero
Black
Negro
Noir

B

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

N

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

T

Rovere
Durmast
Roble
Rouvre

V

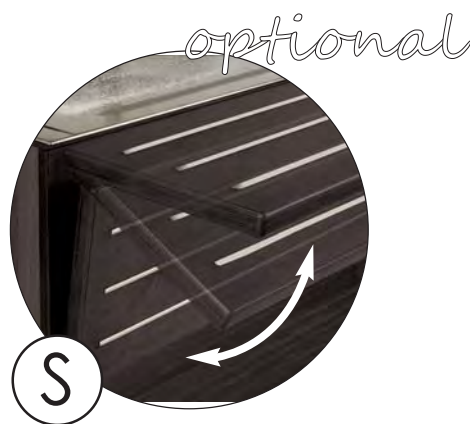
Tetris 18



Piano riscaldato
Heated top surface
Plano calentador
Comptoir réchauffé



Sovrastuttura in acciaio satinato e protezione in policarbonato.
Satin stainless steel superstructure, with overhead polycarbonate protection.
Estructura superior de acero satinado y protección de policarbonato.
Superstructure en acier satiné et panneau à protection en polycarbonate.



Scorripiatti reclinabile.
Reclining plates stand.
Pasaplatos reclinable.
Porte-assiettes rabattable.



Sovrastuttura in acciaio satinato e policarbonato, con lampade a infrarossi.
Satin stainless steel and polycarbonate superstructure, with infrared lamps.
Estructura superior de acero satinado y policarbonato, con lámparas infrarrojo.
Superstructure en acier satiné et polycarbonate, avec éclairage avec lampes à infrarouges.

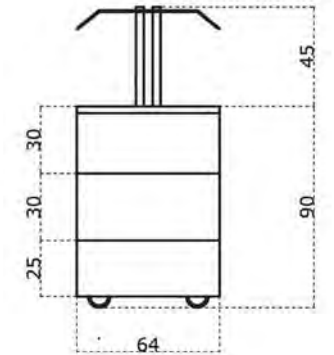
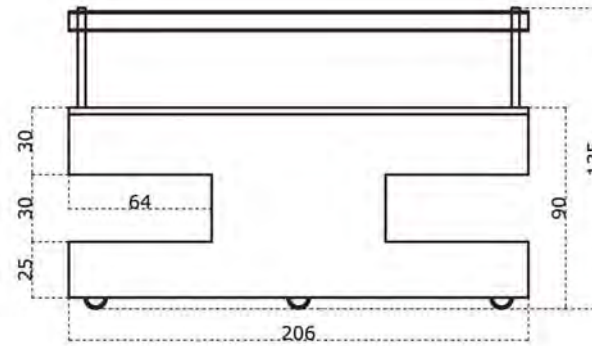
Banco buffet ad isola, con piano riscaldato per 6 vassoi GN 1/1; ideale per l'esposizione di cibi caldi a temperatura controllata da +30°C a +90°C. Mobile portante in legno e finitura in laminato. Piano in acciaio inox AISI 304. Riscaldamento con resistenza elettrica corazzata. Pannello di controllo con interruttori ON/OFF e termostato analogico. Ruote pivotanti antitraccia.

Buffet counter with heated top surface (for 6 GN trays size 1/1); suitable for displaying hot food at controlled temperature, from +30°C to +90°C. Wood station with laminate external finish. Stainless steel AISI 304 top surface. Heating system with electric resistance. Control panel with ON/OFF switches and analogic thermostat. Pivoting and anti-trace wheels.

Mostrador buffet en isla con plano calentador para 6 bandejas GN 1/1, ideal para la exposición de comidas calientes a temperatura controlada de +30°C a +90°C. Mueble de madera con acabado externo en laminado. Plano de acero inoxidable 18/10 AISI 304. Calentamiento con resistencia eléctrica acorazada. Panel de control con interruptor ON/OFF y termostato analógico. Ruedas pivotantes anti-huella.

Comptoir buffet réchauffé (pour 6 plateaux mesure GN 1/1) pour l'exposition des aliments chauds à température contrôlée de +30°C jusqu'à +90°C. Mueble portant en bois avec finition extérieure en laminé. Surface de travail en acier inox AISI 304. Chauffage avec résistance électrique. Panneau de control avec interrupteur ON/OFF et thermostat analogique. Roues pivotantes et antitraces.

18V



18V/X



Colours

Bianco
White
Blanco
Blanc

W

Nero
Black
Negro
Noir

B

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

N

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

T

Rovere
Durmast
Roble
Rouvre

V

Pannello di controllo con termostato analogico.
Control panel with analog thermostat.
Panel de control con termostato analógico.
Panneau de control avec thermostat analogique.

Tetris 36



+100 °C
+30 °C



230V
50Hz

6 GN 1/1

Piano riscaldato
Heated top surface
Plano calentador
Comptoir réchauffé



Protezione in policarbonato.
Overhead polycarbonate protection.
Protección de policarbonato.
Panneau à protection en polycarbonate.

Banco buffet ad isola con quattro zone riscaldanti a temperatura differenziata da +30°C a +100°C, ideale per l'esposizione di cibi caldi. Mobile portante in legno e finitura in laminato. Piano in vetro temperato e struttura in acciaio inox AISI 304. Riscaldamento con resistenza elettrica. Termostato di regolazione. Ruote pivotanti antitraccia.

Buffet counter with four heated surfaces with different temperatures ranging from +30°C to +100°C, suitable for displaying hot food. Wood station with laminate external finish. Hot surface in tempered glass and stainless steel AISI 304. Heating system with electric resistance. Thermostat to set temperature. Pivoting and anti-trace wheels.

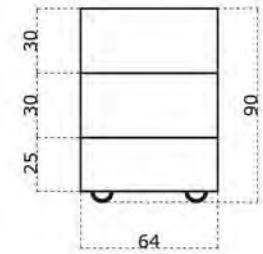
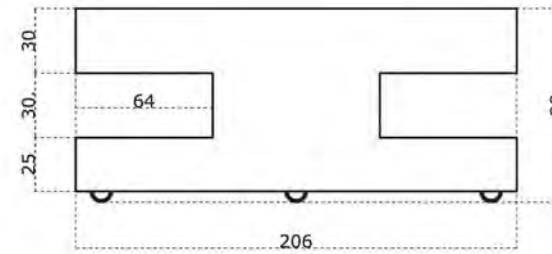
Mostrador buffet en isla con cuatro planos calentadores a temperatura diferenciada de +30°C a +100°C, ideal para la exposición de comidas calientes. Mueble de madera con acabado externo en laminado. Plano en vidrio temperado y acero inoxidable 18/10 AISI 304. Calentamiento con resistencia eléctrica. Termostato regulable. Ruedas pivotantes anti-huella.

Comptoir buffet réchauffé avec quatre surfaces chaudes à température différenciée de +30°C à +100°C, pour la présentation des aliments chauds. Mueble portant en bois avec finition extérieure en laminé. Surface de travail en verre trempé et acier inox AISI 304. Chauffage avec résistance électrique. Thermostat de réglage. Roues pivotantes et antitraces.

36V



Pannello di controllo con termostato analogico.
Control panel with analogic thermostat.
Panel de control con termostato analógico.
Panneau de control avec thermostat analogique.



36V/M



Colours

Bianco
White
Blanco
Blanc

W

Nero
Black
Negro
Noir

B

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

N

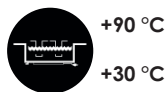
Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

T

Rovere
Durmast
Roble
Rouvre

V

Tetris 17



+90 °C
+30 °C



230V
50Hz



6 GN 1/1

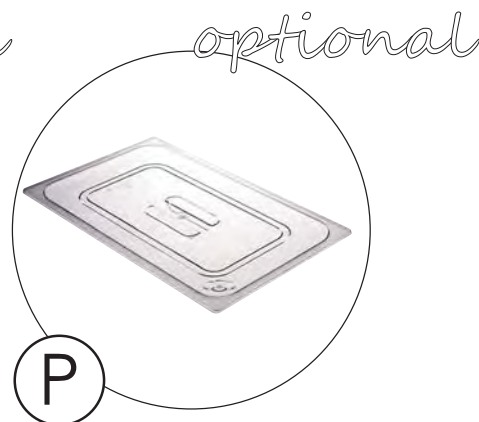
Vasca bagnomaria
Bain marie top basin
Cuba banomaria
Bac bain-marie



Sovrastruttura in acciaio satinato e protezione in policarbonato.
Satin stainless steel superstructure, with overhead polycarbonate protection.
Estructura superior de acero satinado y protección de policarbonato.
Superstructure en acier satiné et panneau à protection en polycarbonate.



Supporto per coperchi.
Support for lids.
Apoyo para tapas.
Egouttoir pour couvercles.



Coperchio in policarbonato.
Polycarbonate lid.
Tapa de policarbonato.
Couvercle en polycarbonate.



Scorpiatti reclinabile.
Reclining plates stand.
Pasaplatos reclinable.
Porte-assiettes rabattable.



Set 2 zuppiere GN 1/1.
Set of 2 soup tureens GN 1/1.
Dos soperas GN 1/1.
Groupe de 2 soupières GN 1/1.



Vasca GN 1/1 (200 mm).
1/1 GN container (200 mm).
Fuente GN 1/1 (200 mm).
Bac GN 1/1 (200 mm).

Banco buffet ad isola, con vasca bagnomaria per 6 vasche GN 1/1 profondità massima 200 mm; ideale per l'esposizione di cibi caldi a temperatura controllata da +30°C a +90°C. Mobile portante in legno con finitura esterna in laminato. Vasca in acciaio inox AISI 304 realizzata con nervature per favorire lo scarico dell'acqua. Riscaldamento con resistenza elettrica corazzata esterna alla vasca e isolata con lana di roccia. Pannello di controllo con interruttori ON/OFF e termostato analogico. Scarico acqua residua tramite rubinetto di scolo. Ruote pivotanti antitraccia.

Buffet counter with Bain Marie basin for 6 GN containers size 1/1 max depth mm 200; suitable for displaying hot food at controlled temperature, from +30°C to +90°C. Wood station with laminate external finish. Stainless steel AISI 304 basin produced with ribs to allow the water drainage. Heating system with electric resistance positioned on the external basin's side. Mineral wool insulation. Control panel with ON/OFF switches and analogic thermostat. Drainage condensate tap. Pivoting and anti-trace wheels.

Mostrador buffet en isla con cuba bañomaria para 6 fuentes GN 1/1 profundidad máxima 200 mm, ideal para la exposición de comidas calientes a temperatura controlada de +30°C a +90°C. Mueble de madera con acabado externo en laminado. Cuba de acero inoxidable AISI 304 provista de canales para facilitar la salida del agua residual. Calentamiento con resistencia eléctrica acorazada externa a la cuba y aislamiento con lana de roca. Panel de control con interruptor ON/OFF (calentamiento) y termostato analógico. Descarga del agua residual a través de un grifo de desagüe. Ruedas pivotantes anti-huella.

Comptoir buffet avec bac bain-marie pour 6 bacs GN 1/1 max profondeur mm 200, pour l'exposition des aliments chauds à température contrôlée, de +30°C jusqu'à +90°C. Mueble portant en bois avec finition extérieure en laminé. Bac en acier inox AISI 304 réalisé avec des nervures pour faciliter le décharge de l'eau restante. Chauffage avec résistance électrique à l'extérieur du bac et isolation avec laine de roche. Pannel de control avec interrupteur ON/OFF et thermostat analogique. Robinet de décharge buée. Roues pivotantes et antitraces.

17V/C/H/G20/P



Pannello di controllo con termostato analogico.
Control panel with analogic thermostat.
Panel de control con termostato analógico.
Panneau de control avec thermostat analogique.

optional



Sovrastruttura in acciaio satinato e policarbonato,
con lampade a infrarossi.
Satin stainless steel and polycarbonate
superstructure, with infrared lamps.
Estructura superior de acero satinado
y policarbonato, con lámparas infrarrojo.
Superstructure en acier satiné et polycarbonate,
avec éclairage avec lampes à infrarouges.

17V/S/S/G20



Colours

Bianco
White
Blanco
Blanc

W

Nero
Black
Negro
Noir

B

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

N

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

T

Rovere
Durmast
Roble
Rouvre

V

Banco buffet ad isola, provvisto di 3 scaldavivande con cloche a scomparsa; ideale per l'esposizione di cibi caldi a temperatura controllata da +30°C a +90°C. Mobile portante in legno con finitura esterna in laminato. Piano in acciaio inox AISI 304. Riscaldamento: resistenza elettrica con termostato regolabile. Ruote pivotanti antitraccia.

Buffet counter provided with 3 roll-top chafing dishes; suitable for displaying hot food at controlled temperature, from +30°C to +90°C. Wood station with laminate external finish. Stainless steel AISI 304 top surface. Heating system: electric resistance with adjustable thermostat. Pivoting and anti-trace wheels.

Mostrador buffet en isla provisto de 3 calienta-comidas con tapa basculante; ideal para la exposición de comidas calientes a temperatura controlada de +30°C a +90°C. Mueble de madera con acabado externo en laminado. Plano de acero inoxidable AISI 304. Calentamiento: resistencia eléctrica con termostato regulable. Ruedas pivotantes anti-huella.

Comptoir buffet pourvude 3 chauffe-plats avec cloche coulissante, pour l'exposition des aliments chauds à temperature contrôlée, de +30°C jusqu'à +90°C. Mueble portant en bois avec finition extérieure en laminé. Surface de travaille en acier inox AISI 304. Chauffage: résistance électrique avec thermostat réglable. Roues pivotantes et antitraces.

Tetris 44



3x380W



230V
50Hz



3 GN 1/1

Scaldavivande rettangolare GN 1/1
Rectangular chafing dishes GN 1/1
Calienta-comidas rectangular GN 1/1
Chauffe-plats rectangulaire GN 1/1



Scorripiatti reclinabile.
Reclining plates stand.
Pasaplatos reclinable.
Porte-assiettes rabattable.



Tetris 45



3x380W

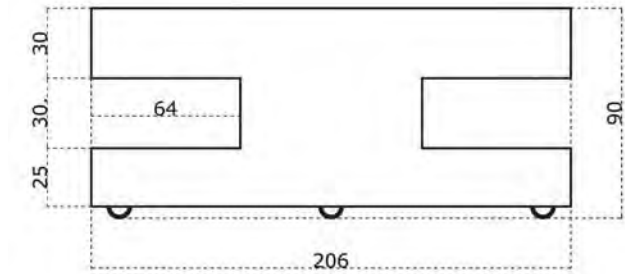


230V
50Hz

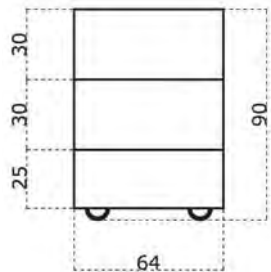


Scaldavivande tondi
Round chafing dishes
Calienta-comidas circular
Chauffe-plats rond

44V



45V



Colours

Bianco
White
Blanco
Blanc

W

Nero
Black
Negro
Noir

B

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

N

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

T

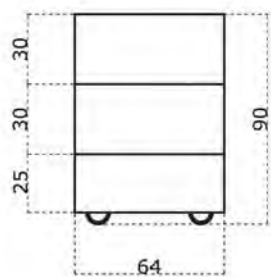
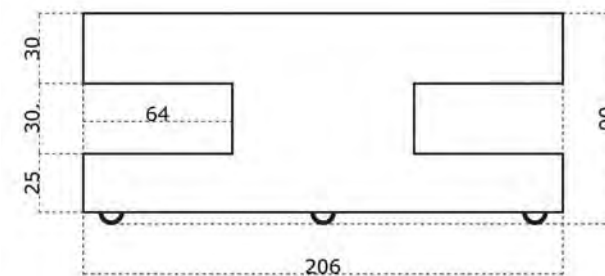
Rovere
Durmast
Roble
Rouvre

V

Tetris 34

Banco buffet neutro
 Buffet counter
 Barra para buffet
 Comptoir buffet

34V



35V



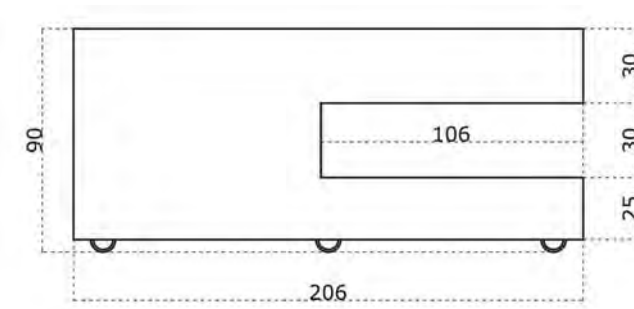
Tetris 35

Banco buffet neutro con piano in acciaio
 Buffet counter with stainless top surface
 Barra para buffet con estante en acero
 Comptoir buffet avec etagere en acier

Idea 51

Banco buffet neutro
Buffet counter
Barra para buffet
Comptoir buffet

51V



52V



Idea 52

Banco buffet neutro con piano in acciaio
Buffet counter with stainless top surface
Barra para buffet con estante en acero
Comptoir buffet avec etagere en acier

Colours

Bianco
White
Blanco
Blanc



Nero
Black
Negro
Noir



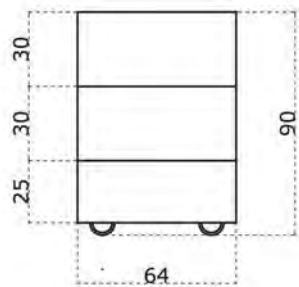
Noce
Walnut
Nogal
Noyer



Betulla
Birch
Abedul
Bouleau



Rovere
Durmast
Roble
Rouvre



Idea 19



+8 °C
-5 °C



230V
50Hz

6 GN 1/1

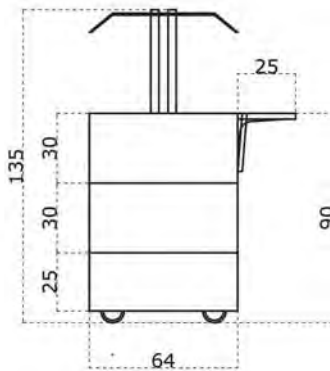
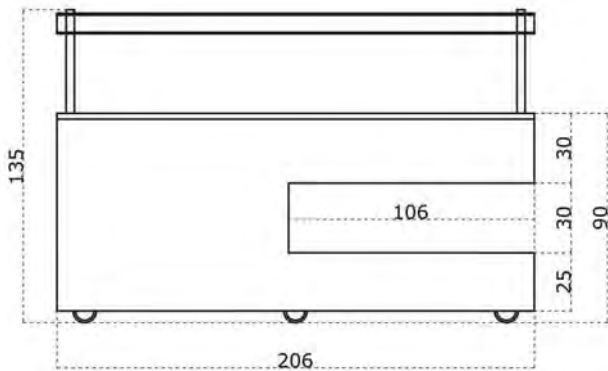
Piano refrigerato
Refrigerated top surface
Plano refrigerado
Comptoir réfrigéré



Sovrastruttura in acciaio satinato e protezione in policarbonato.
Satin stainless steel superstructure, with overhead polycarbonate protection.
Estructura superior de acero satinado y protección de policarbonato.
Superstructure en acier satiné et panneau à protection en polycarbonate.



Scorpiatti reclinabile.
Reclining plates stand.
Pasaplatos reclinable.
Porte-assiettes rabattable.



Banco buffet ad isola, con piano refrigerato per 6 vassoi GN 1/1; ideale per l'esposizione di cibi freddi a temperatura controllata da -5°C a +8°C. Mobile portante in legno con finitura esterna in laminato. Piano in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione statica tramite evaporatore esterno al piano (liquido refrigerante R404A). Pannello di controllo con interruttori ON/OFF e termostato digitale. Scarico acqua di condensa residua tramite rubinetto di scolo. Ruote pivotanti antitraccia.

Buffet counter with refrigerated top surface (for 6 GN trays size 1/1); suitable for displaying cold food at controlled temperature, from -5°C to +8°C. Wood station with laminate external finish. Stainless steel AISI 304 top surface. Static refrigeration with evaporator outward the top surface (refrigerating liquid R404A). Control panel with ON/OFF switches and digital thermostat. Drainage condensate tap. Pivoting and anti-trace wheels.

Mostrador buffet en isla con plano refrigerado para 6 bandejas GN 1/1, ideal para la exposición de platos fríos, a temperatura controlada de -5°C a + 8°C. Mueble de madera con acabado externo en laminado. Plano de acero inoxidable AISI 304. Refrigeración estática con vaporizador externo al plan (líquido refrigerador R404A). Panel de control con interruptores ON/OFF y termostato digital. Grifo de desagüe para escurrir el residuo de la condensación. Ruedas pivotantes anti-huella.

Comptoir buffet réfrigéré (pour 6 plateaux mesure GN 1/1) pour l'exposition des aliments froids à température contrôlée, de -5°C jusqu'à +8°C. Mueble portant en bois avec finition extérieure en laminé. Surface de travail en acier inox AISI 304. Réfrigération statique avec évaporateur à l'extérieur de la surface de travail (liquide réfrigérant R404A). Panneau de control avec des interrupteurs ON/OFF et thermostat digital. Roues pivotantes et antitraces.

19V



Pannello di controllo con termostato digitale.
Control panel with digital thermostat.
Panel de control con termostato digital.
Panneau de control avec thermostat digital.

19V/X/S



Colours

Bianco
White
Blanco
Blanc

W

Nero
Black
Negro
Noir

B

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

N

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

T

Rovere
Durmast
Roble
Rouvre

V

Idea 20



+8 °C
-5 °C



230V
50Hz



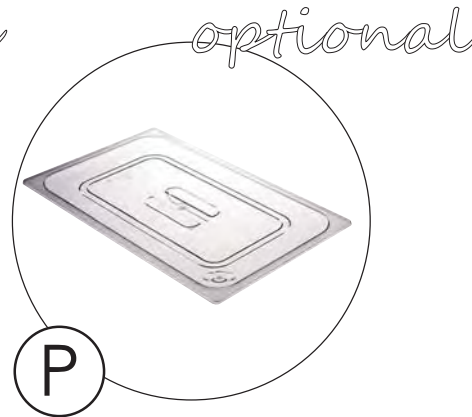
Vasca refrigerata
Refrigerated top basin
Cuba refrigerada
Bac réfrigéré



Sovrastruttura in acciaio satinato e protezione in policarbonato.
Satin stainless steel superstructure, with overhead polycarbonate protection.
Estructura superior de acero satinado y protección de policarbonato.
Superstructure en acier satiné et panneau à protection en polycarbonate.



Supporto per coperchi.
Support for lids.
Apoyo para tapas.
Egouttoir pour couvercles.



Coperchio in policarbonato.
Polycarbonate lid.
Tapa de policarbonato.
Couvercle en polycarbonate.



Scorripiatti reclinabile.
Reclining plates stand.
Pasaplatos reclinable.
Porte-assiettes rabattable.



Vasca GN 1/1 (200 mm).
1/1 GN container (200 mm).
Fuente GN 1/1 (200 mm).
Bac GN 1/1 (200 mm).

Banco buffet ad isola, con vasca refrigerata per 6 vasche GN 1/1 (profondità massima 200 mm); ideale per l'esposizione di cibi freddi a temperatura controllata da -5°C a +8°C. Mobile portante in legno con finitura esterna in laminato. Vasca in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione statica tramite evaporatore esterno alla vasca (liquido refrigerante R404A). Pannello di controllo con interruttori ON/OFF e termostato digitale. Scarico acqua di condensa residua tramite rubinetto di scolo. Ruote pivotanti antitraccia.

Buffet counter with refrigerated top container for 6 GN containers size 1/1 (max depth mm 200); suitable for displaying cold food at controlled temperature, from -5°C to +8°C. Wood station with laminate external finish. Stainless steel AISI 304 top container. Static refrigeration with evaporator outward the top surface (refrigerating liquid R404A). Control panel with ON/OFF switches and digital thermostat. Drainage condensate tap. Pivoting and anti-trace wheels.

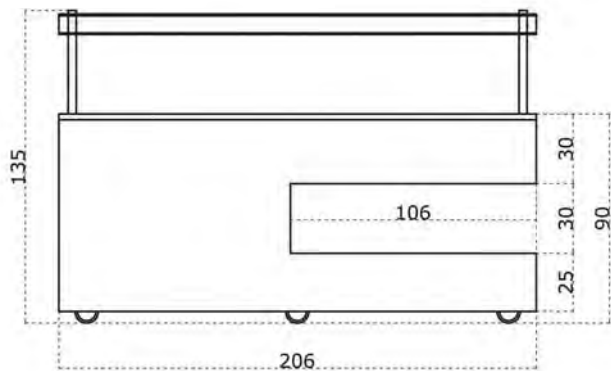
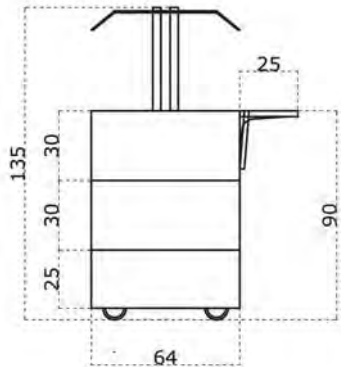
Mostrador buffet en isla con cuba refrigerada para 6 fuentes GN 1/1 (profundidad máxima: 200 mm), ideal para la exposición de platos fríos, a temperatura controlada de -5°C a +8°C. Mueble de madera con acabado externo en laminado. Cuba en acero inoxidable AISI 304. Refrigeración estática con vaporizador externo al plan (líquido refrigerador R404A). Panel de control con interruptores ON/OFF y termostato digital. Grifo de desagüe para escurrir el residuo de la condensación. Ruedas pivotantes anti-huella.

Comptoir buffet avec bac réfrigéré pour 6 bacs GN 1/1 (max profondeur mm 200) pour l'exposition des aliments froids à température contrôlée, de -5°C jusqu'à +8°C. Mueble portant en bois avec finition extérieure en laminé. Bac en acier inox AISI 304. Réfrigération statique avec évaporateur à l'extérieur de la surface de travail (liquide réfrigérant R404A). Panneau de control avec des interrupteurs ON/OFF et thermostat digital. Robinet de décharge buée. Roues pivotantes et anti-traces.

20N/G20



Pannello di controllo con termostato digitale.
Control panel with digital thermostat.
Panel de control con termostato digital.
Panneau de control avec thermostat digital.



20N/S/X/G20



Colours

Bianco
White
Blanco
Blanc

W

Nero
Black
Negro
Noir

B

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

N

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

T

Rovere
Durmast
Roble
Rouvre

V

Idea 22



230V
50Hz



Piano Riscaldato
Heated top surface
Plano calentador
Comptoir réchauffé



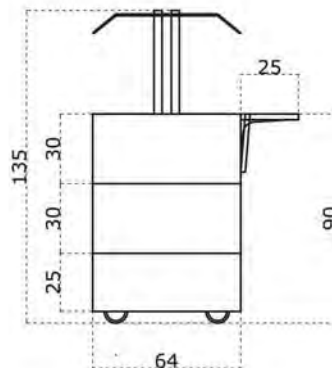
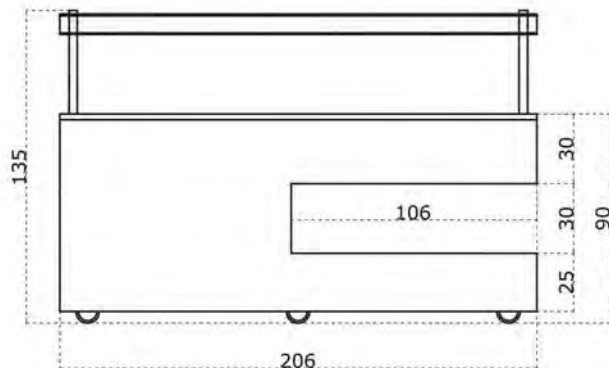
Sovrastruttura in acciaio satinato e protezione in policarbonato.
Satin stainless steel superstructure, with overhead polycarbonate protection.
Estructura superior de acero satinado y protección de policarbonato.
Superstructure en acier satiné et panneau à protection en polycarbonate.



Sovrastruttura in acciaio satinato e policarbonato, con lampade a infrarossi.
Satin stainless steel and polycarbonate superstructure, with infrared lamps.
Estructura superior de acero satinado y policarbonato, con lámparas infrarrojo.
Superstructure en acier satiné et polycarbonate, avec éclairage avec lampes à infrarouges.



Scorripiatti reclinabile.
Reclining plates stand.
Pasaplatos reclinable.



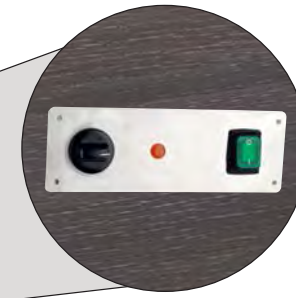
Banco buffet ad isola, con piano riscaldato per 6 vassoi GN 1/1; ideale per l'esposizione di cibi caldi a temperatura controllata da +30°C a +90°C. Mobile portante in legno e finitura in laminato. Piano in acciaio inox AISI 304. Riscaldamento con resistenza elettrica corazzata. Pannello di controllo con interruttori ON/OFF e termostato analogico. Ruote pivottanti antitraccia.

Buffet counter with heated top surface for 6 GN trays size 1/1; suitable for displaying hot food at controlled temperature, from +30°C to +90°C. Wood station with laminate external finish. Stainless steel AISI 304 top surface. Heating system with electric resistance. Control panel with ON/OFF switches and analogic thermostat. Pivoting and anti-trace wheels.

Mostrador buffet en isla con plano calentador para 6 bandejas GN 1/1, ideal para la exposición de comidas calientes a temperatura controlada de +30°C a +90°C. Mueble de madera con acabado externo en laminado. Plano de acero inoxidable AISI 304. Calentamiento con resistencia eléctrica acorazada. Panel de control con interruptor ON/OFF y termostato analógico. Ruedas pivotantes anti-huella.

Comptoir buffet réchauffé pour 6 plateaux mesure GN 1/1 pour l'exposition des aliments chauds à température contrôlée de +30°C jusqu'à +90°C. Mueble portant en bois avec finition extérieure en laminé. Surface de travail en acier inox AISI 304. Chauffage avec résistance électrique. Panneau de control avec interrupteur ON/OFF et thermostat analogique. Roues pivotantes et antitraces.

22V



Pannello di controllo con termostato analogico.
Control panel with analogic thermostat.
Panel de control con termostato analógico.
Panneau de control avec thermostat analogique.

22V/Z/S/S



Colours

Bianco
White
Blanco
Blanc

W

Nero
Black
Negro
Noir

B

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

N

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

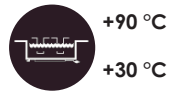
T

Rovere
Durmast
Roble
Rouvre

V

experience

Idea 21



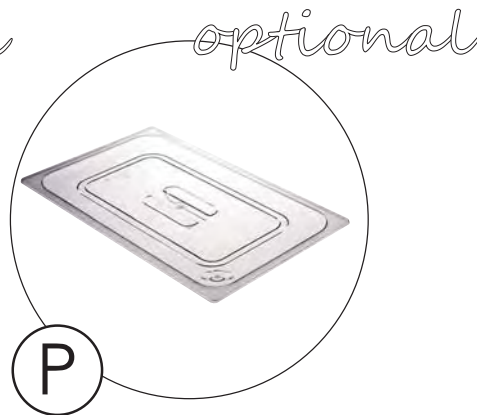
Vasca bagnomaria
Bain marie top basin
Cuba banomaria
Bac bain-marie



Sovrastruttura in acciaio satinato e protezione in policarbonato.
Satin stainless steel superstructure, with overhead polycarbonate protection.
Estructura superior de acero satinado y protección de policarbonato.
Superstructure en acier satiné et panneau à protection en polycarbonate.



Supporto per coperchi.
Support for lids.
Apoyo para tapas.
Egouttoir pour couvercles.



Coperchio in policarbonato.
Polycarbonate lid.
Tapa de policarbonato.
Couvercle en polycarbonate.



Scorpiatti reclinabile.
Reclining plates stand.
Pasaplatos reclinable.
Porte-assiettes rabattable.



Set 2 zuppiere GN 1/1.
Set of 2 soup tureens GN 1/1.
Dos soperas GN 1/1.
Groupe de 2 soupières GN 1/1.



Vasca GN 1/1 (200 mm).
1/1 GN container (200 mm).
Fuente GN 1/1 (200 mm).
Bac GN 1/1 (200 mm).

Banco buffet ad isola, con vasca bagnomaria per 6 vasche GN 1/1 profondità massima 200 mm; ideale per l'esposizione di cibi caldi a temperatura controllata da +30°C a +90°C. Mobile portante in legno con finitura esterna in laminato. Vasca in acciaio inox AISI 304 realizzata con nervature per favorire lo scarico dell'acqua. Riscaldamento con resistenza elettrica corazzata esterna alla vasca e isolata con lana di roccia. Pannello di controllo con interruttori ON/OFF e termostato analogico. Scarico acqua residua tramite rubinetto di scolo. Ruote pivotanti antitraccia.

Buffet counter with Bain Marie basin for 6 GN containers size 1/1 max depth mm 200; suitable for displaying hot food at controlled temperature, from +30°C to +90°C. Wood station with laminate external finish. Stainless steel AISI 304 basin produced with ribs to allow the water drainage. Heating system with electric resistance positioned on the external basin's side. Mineral wool insulation. Control panel with ON/OFF switches and analogic thermostat. Drainage condensate tap. Pivoting and anti-trace wheels.

Mostrador buffet en isla con cuba bañomaria para 6 fuentes GN 1/1 profundidad máxima 200 mm, ideal para la exposición de comidas calientes a temperatura controlada de +30°C a +90°C. Mueble de madera con acabado externo en laminado. Cuba de acero inoxidable AISI 304 provista de canales para facilitar la salida del agua residual. Calentamiento con resistencia eléctrica acorazada externa a la cuba y aislamiento con lana de roca. Panel de control con interruptor ON/OFF (calentamiento) y termostato analógico. Descarga del agua residual a través de un grifo de desagüe. Ruedas pivotantes anti-huella.

Comptoir buffet avec bac bain-marie pour 6 bacs GN 1/1 max profondeur mm 200, pour l'exposition des aliments chauds à température contrôlée, de +30°C jusqu'à +90°C. Mueble portant en bois avec finition extérieure en laminé. Bac en acier inox AISI 304 réalisé avec des nervures pour faciliter le décharge de l'eau restante. Chauffage avec résistance électrique à l'extérieur du bac et isolation avec laine de roche. Panneau de control avec interrupteur ON/OFF et thermostat analogique. Robinet de décharge buée. Roues pivotantes et antitraces.

21N/Z/G20



Pannello di controllo con termostato analogico.
Control panel with analogic thermostat.
Panel de control con termostato analógico.
Panneau de control avec thermostat analogique.

Colours

Bianco
White
Blanco
Blanc

W

Nero
Black
Negro
Noir

B

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

N

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

T

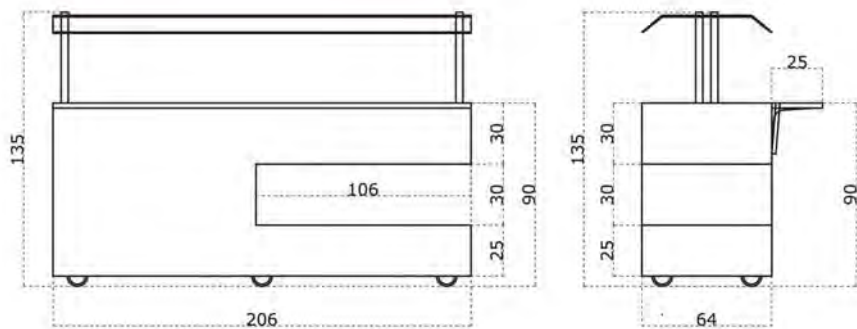
Rovere
Durmast
Roble
Rouvre

V

optional



Sovrastuttura in acciaio satinato e policarbonato,
con lampade a infrarossi.
Satin stainless steel and polycarbonate
superstructure, with infrared lamps.
Estructura superior de acero satinado
y policarbonato, con lámparas infrarrojo.
Superstructure en acier satiné et polycarbonate,
avec éclairage avec lampes à infrarouges.



Banco buffet ad isola, provvisto di 3 scaldavivande con cloche a scomparsa; ideale per l'esposizione di cibi caldi a temperatura controllata da +30°C a +90°C. Mobile portante in legno con finitura esterna in laminato. Piano in acciaio inox AISI 304. Riscaldamento: resistenza elettrica con termostato regolabile. Ruote pivotanti antitraccia.

Buffet counter provided with 3 roll-top chafing dishes; suitable for displaying hot food at controlled temperature, from +30°C to +90°C. Wood station with laminate external finish. Stainless steel AISI 304 top surface. Heating system: electric resistance with adjustable thermostat. Pivoting and anti-trace wheels.

Mostrador buffet en isla provisto de 3 calienta-comidas con tapa basculante; ideal para la exposición de comidas calientes a temperatura controlada de +30°C a +90°C. Mueble de madera con acabado externo en laminado. Plano de acero inoxidable AISI 304. Calentamiento: resistencia eléctrica con termostato regulable. Ruedas pivotantes anti-huella.

Comptoir buffet pourvude 3 chauffe-plats avec cloche coulissante, pour l'exposition des aliments chauds à temperature contrôlée, de +30°C jusqu'à +90°C. Mueble portant en bois avec finition extérieure en laminé. Surface de travaille en acier inox AISI 304. Chauffage: résistance électrique avec thermostat réglable. Roues pivotantes et antitraces.

Idea 23



3x380W



230V
50Hz



3 GN 1/1

Scaldavivande rettangolare GN 1/1
Rectangular chafing dishes GN 1/1
Calienta-comidas rectangular GN 1/1
Chauffe-plats rectangulaire GN 1/1



Scorripiatti reclinabile.
Reclining plates stand.
Pasaplatos reclinable.
Porte-assiettes rabattable.



Idea 24



3x380W

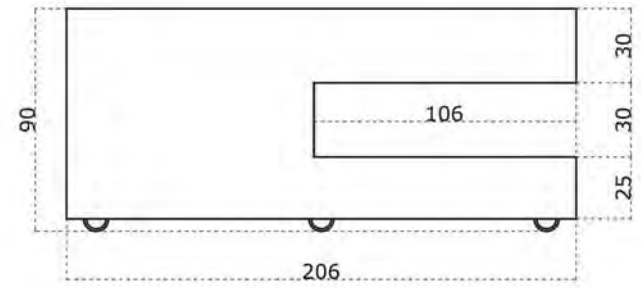


230V
50Hz



Scaldavivande tondi
Round chafing dishes
Calienta-comidas circular
Chauffe-plats rond

23



Colours

Bianco
White
Blanco
Blanc

W

Nero
Black
Negro
Noir

B

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

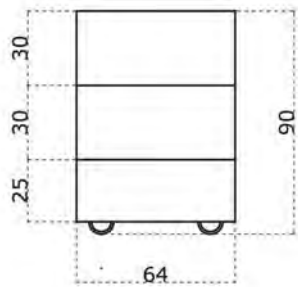
N

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

T

Rovere
Durmast
Roble
Rouvre

V



24

Double 28

Piano refrigerato / Piano Riscaldato
 Refrigerated top surface / Heated top surface
 Plano refrigerado / Plano calentador
 Comptoir réfrigéré / Comptoir réchauffé



Vasca refrigerata profondità mm 210.
 Refrigerated top basin depth mm 210.
 Cuba refrigerada profundidad mm 210.
 Bac réfrigéré profondeur mm 210.

Gli opposti si attraggono. Da oggi caldo e freddo viaggiano insieme su ruote pivotanti. Questo banco buffet ne è la prova. Dispone infatti di un piano riscaldato posizionato accanto ad uno refrigerato. Struttura portante in legno e finitura in laminato. Portapiatti ricavati nella struttura su entrambe i lati con illuminazione a LED (optional). Ampio piano di appoggio per lo scorrimento dei piatti. Portaposate posizionato tra i due piani. Ruote pivotanti antitraccia.

- Piano refrigerato in acciaio inox AISI 304 per 3 GN 1/1. Ideale per l'esposizione di cibi freddi a temperatura controllata da -5°C a +8°C; refrigerazione statica (liquido refrigerante ecologico R404A). Termostato digitale. Scarico acqua di condensa residua tramite rubinetto di scolo. Disponibile anche con vasca prof. mm 20.
- Piano riscaldato in acciaio inox AISI 304 per 3 GN 1/1. Ideale per l'esposizione di cibi caldi a temperatura controllata da +30°C a + 90°C. Riscaldamento con resistenza elettrica corazzata. Termostato analogico.

Opposites attract. From now on cold and heat will move hand in hand on pivoting wheels. This buffet counter proves it: a heated working surface is positioned next to a cooled one. Supporting structure in wood and laminate finish. Plate racks cut in the structure on both sides with LED lighting (optional). Big top allowing the plates to slide. Cutlery holder between the two tops. Non-marking pivoting wheels.

- Cooled top in AISI 304 stainless steel for 3 GN 1/1. Ideal solution to display cold dishes served at a controlled temperature between -5°C and +8°C; static cooling (eco-friendly coolant R404A). Digital thermostat. Tap for the drainage of residual condensate water. Available with 20 mm deep basin.
- Heated top in AISI 304 stainless steel for 3 GN 1/1. Ideal solution to display cold dishes served at a controlled temperature between +30°C and + 90°C. Armoured electric heater. Analogic thermostat.

Los opuestos se atraen. Desde hoy calor y frío van juntos sobre ruedas pivotantes. Esta mesa para bufé es la prueba de eso. Dispone en efecto de un plano calentante puesto al lado de un plano refrigerante. Estructura portante de madera y acabado en laminado. Portaplatos puestos en la estructura de ambos lados con iluminación LED (opcional). Ancho plano de apoyo para el movimiento de los platos. Ruedas pivotantes anti huella.

- Plano refrigerante en acero inoxidable AISI 304 para 3 GN 1/1. Ideal para mantener comidas frías a una temperatura controlada entre -5° y $+8^{\circ}$ grados; refrigeración estática (refrigerante ecológico R404A). Termostato digital. Dispositivo de descarga del agua de condensación. Disponible también con una tina de 20 mm. de profundidad.
- Plano calentante de acero inoxidable AISI 304 para 3 GN 1/1. Ideal para mantener comidas calientes a una temperatura controlada entre $+30^{\circ}$ y $+90^{\circ}$. Calentamiento con resistencia eléctrica acorazada. Termostato analógico.

Les opposés s'attirent. À partir d'aujourd'hui le chaud et le froid vont ensemble sur des roues pivotantes. Ce banc buffet en est la preuve. Il dispose en effet d'un plan chauffant situé à côté d'un plan réfrigérant. Structure portante en bois et finition en laminé. Porte plats insérés dans la structure sur les deux côtés avec éclairage LED (optionnel). Large plan d'appui pour le glissement des plats. Porte couverts situé entre les deux plans. Roues pivotantes anti trace.

- Plan réfrigérant en acier inox AISI 304 pour 3 GN 1/1. Idéal pour la présentation de mets froids à température contrôlée comprise entre -5° et $+8^{\circ}$ degrés; réfrigération statique (liquide réfrigérant écologique R404A). Thermostat digital. Dispositif d'écoulement de l'eau de condensation. Disponible aussi avec bac ayant une profondeur de 20 mm.
- Plan chauffant en acier inox AISI 304 pour 3 GN 1/1. Idéal pour la présentation de mets chauds à température contrôlée comprise entre $+30^{\circ}$ et $+90^{\circ}$ degrés. Réchauffement à résistance électrique blindée. Thermostat analogique.



opposites attract!

Double 28



+8 °C
-5 °C



230V
50Hz



+90 °C
+30 °C



230V
50Hz



Piano refrigerato / Piano Riscaldato
Refrigerated top surface / Heated top surface
Plano refrigerado / Plano calentador
Comptoir réfrigéré / Comptoir réchauffé

28BT/X/L



Colours

BT

Nero/Betulla
Black/Birch
Negro/Abedul
Noir/Bouleau

BN

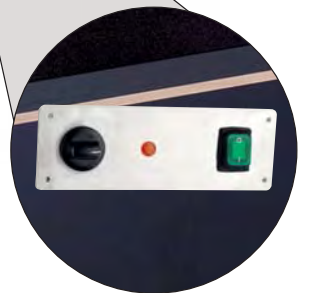
Nero/Noce
Black/Walnut
Negro/Nogar
Noir/Noyer

BW

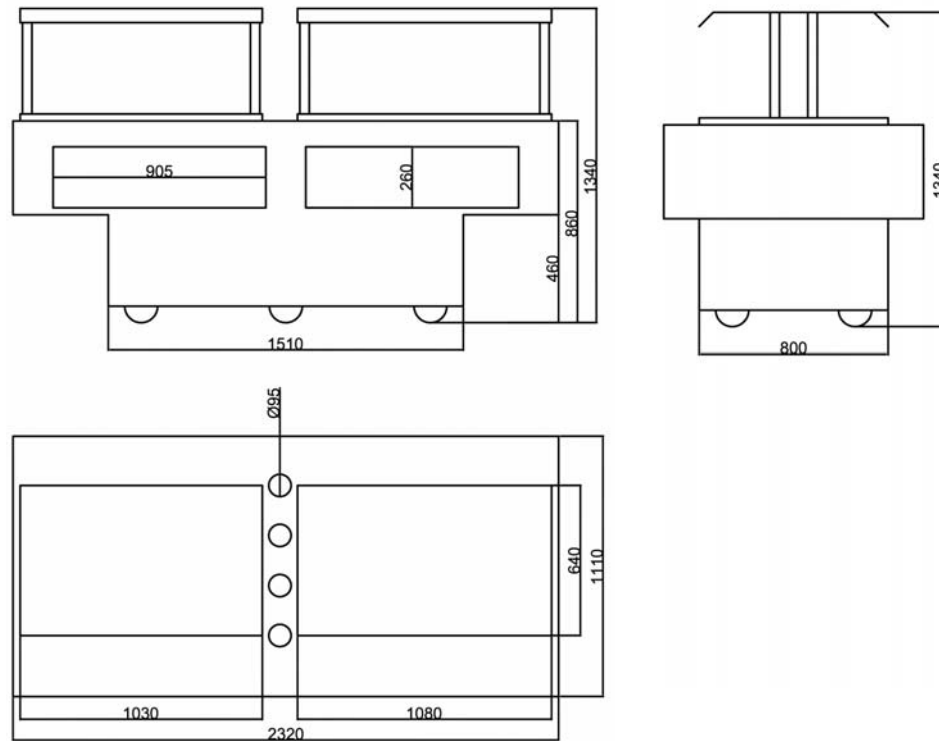
Nero/Bianco
Black/White
Negro/Blanco
Noir/Blanc



Pannello di controllo con termostato digitale.
Control panel with digital thermostat.
Panel de control con termostato digital.
Panneau de control avec thermostat digital.



Pannello di controllo con termostato analogico.
Control panel with analogic thermostat.
Panel de control con termostato analógico.
Panneau de control avec thermostat analogique.

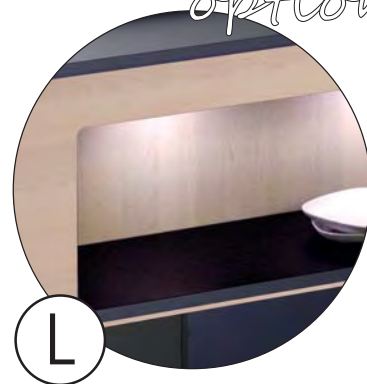


optional



Sovrastruttura in acciaio satinato e protezione in policarbonato.
Satin stainless steel superstructure, with overhead polycarbonate protection.
Estructura superior de acero satinado y protección de policarbonato.
Superstructure en acier satiné et panneau à protection en polycarbonate.

optional



Illuminazione a LED per portapiatti.
LED lighting for dish holder.
Iluminación LED por contenedor platos.
Eclairage à LED pour porte-assiettes.



experience

Inspiration 11



+8 °C
-5 °C

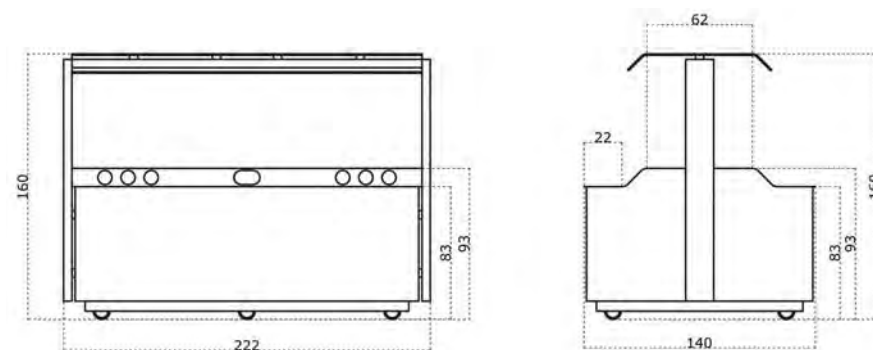


230V
50Hz

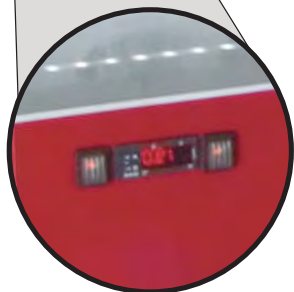


Vasca refrigerata
Refrigerated top basin
Cuba refrigerada
Bac réfrigéré

11R/Y/L/G20



11R/G20/L



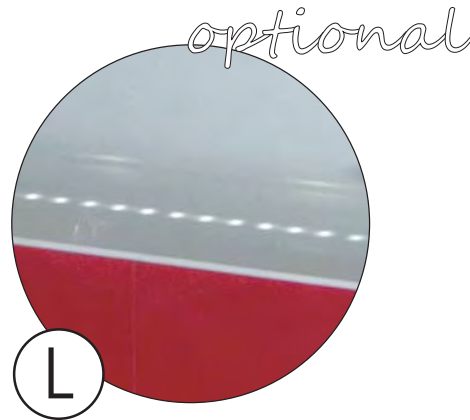
Pannello di controllo con termostato digitale.
Control panel with digital thermostat.
Panel de control con termostato digital.
Panneau de control avec thermostat digital.

Banco buffet ad isola, con vasca refrigerata per 6 vasche GN 1/1 (profondità massima 200 mm); ideale per l'esposizione di cibi freddi a temperatura controllata da -5°C a +8°C. Struttura in legno massiccio e finitura in laminato. Vasca in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione statica tramite evaporatore esterno alla vasca (liquido refrigerante R404A). Pannello di controllo con termostato digitale. Scarico acqua di condensa residua tramite rubinetto di scolo. Scorripiatti laterali in Corian® con portaposate in acciaio inox. Ruote pivottanti anti-traccia.

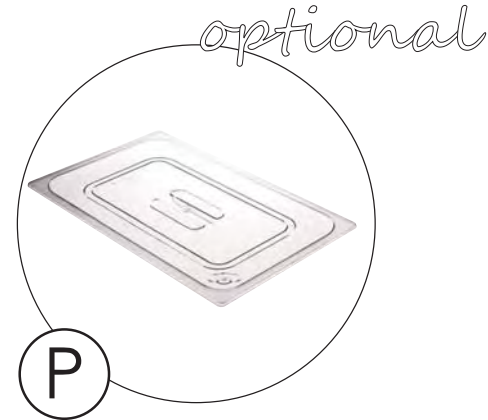
Buffet counter with refrigerated top container for 6 GN containers size 1/1 (max depth mm 200); suitable for displaying cold food at controlled temperature, from -5°C to +8°C. Structure in solid wood and finishing in laminate. Stainless steel AISI 304 top container. Static refrigeration with evaporator outward the top surface (refrigerating liquid R404A). Control panel with digital thermostat. Drainage condensate tap. Corian® side stands for plates and stainless steel cutlery-holder. Pivoting and anti-trace wheels.

Mostrador buffet en isla con cuba refrigerada para 6 fuentes GN 1/1 (profundidad máxima: 200 mm), ideal para la exposición de platos fríos, a temperatura controlada de -5°C a +8°C. Mueble de madera maciza con acabado externo en laminada maqueta. Cuba en acero inoxidable AISI 304. Refrigeración estática con vaporizador externo al plan (líquido refrigerador R404A). Panel de control con termostato digital. Grifo de desagüe para escurrir el residuo de la condensación. Pasaplatos laterales de Corian® y provisto de portacubiertos en acero inoxidable. Ruedas pivotantes anti-huella.

Comptoir avec bac réfrigéré pour 6 bacs GN 1/1 (max profondeur mm 200) pour l'exposition des aliments froids à température contrôlée, de -5°C jusqu'à +8°C. Mueble portant en bois massif avec finition extérieure en laminé. Bac en acier inox AISI 304. Réfrigération statique avec évaporateur à l'extérieur de la surface de travail (liquide réfrigérant R404A). Panneau de control avec thermostat digital. Robinet de décharge buée. Porteassiettes latéraux en Corian® avec port-couverts en acier inox. Roues pivotantes et antitraces.



LED lighting for serving hatch.
Illuminazione a LED per scorripiatti.
LED lighting for serving hatch.
Iluminación LED por pasaplatos.
Eclairage à LED pour porte-assiettes.



Polycarbonate lid.
Coperchio in polycarbonato.
Tapa de polycarbonato.
Couvercle en polycarbonate.



Satin stainless steel superstructure, with overhead polycarbonate protection.
Sovrastruttura in acciaio satinato e protezione in polycarbonato.
Estructura superior de acero satinado y protección de polycarbonato.
Superstructure en acier satiné et panneau à protection en polycarbonate.



1/1 GN container (200 mm).
Vasca GN 1/1 (200 mm).
Fuente GN 1/1 (200 mm).
Bac GN 1/1 (200 mm).

Colours

Bianco
White
Blanco
Blanc

W

Nero
Black
Negro
Noir

B

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

N

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

T

Rovere
Durmast
Roble
Rouvre

V

Rosso
Red
Rojo
Rouge

R

Lady 37



+8 °C
-5 °C

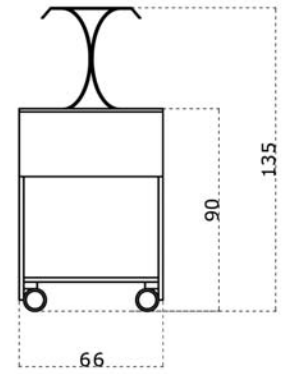
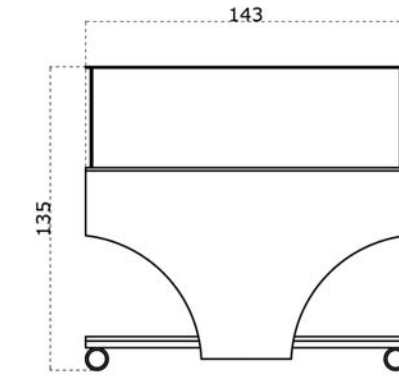


230V
50Hz



Vasca refrigerata
Refrigerated top basin
Cuba refrigerada
Bac réfrigéré

37B/G20



37B/X/G20



Colours

W

Bianco
White
Blanco
Blanc

B

Nero
Black
Negro
Noir

N

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

T

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

V

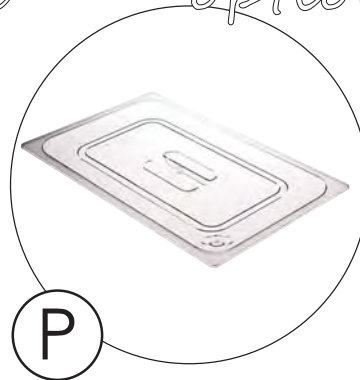
Rovere
Durmast
Roble
Rouvre

optional

X
Sovrastruttura in acciaio satinato e protezione in policarbonato.
Satin stainless steel superstructure, with overhead polycarbonate protection.
Estructura superior de acero satinado y protección de policarbonato.
Superstructure en acier satiné et panneau à protection en polycarbonate.

optional

C
Supporto per coperchi.
Support for lids.
Apoyo para tapas.
Egouttoir pour couvercles.

optional

P
Coperchio in policarbonato.
Polycarbonate lid.
Tapa de policarbonato.
Couvercle en polycarbonate.

*optional*

G20
Vasca GN 1/1 (200 mm).
1/1 GN container (200 mm).
Fuente GN 1/1 (200 mm).
Bac GN 1/1 (200 mm).

Banco buffet ad isola, con vasca refrigerata per 4 vasche GN 1/1 (profondità massima 200 mm); ideale per l'esposizione di cibi freddi a temperatura controllata da -5°C a +8°C. Mobile portante in legno con finitura esterna in laminato. Vasca in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione statica tramite evaporatore esterno alla vasca (liquido refrigerante R404A). Pannello di controllo con interruttori ON/OFF e termostato digitale. Scarico acqua di condensa residua tramite rubinetto di scolo. Ruote pivotanti antitraccia.

Buffet counter with refrigerated top container for 4 GN containers size 1/1 (max depth mm 200); suitable for displaying cold food at controlled temperature, from -5°C to +8°C. Wood station with laminate external finish. Stainless steel AISI 304 top container. Static refrigeration with evaporator outward the top surface (refrigerating liquid R404A). Control panel with ON/OFF switches and digital thermostat. Drainage condensate tap. Pivoting and anti-trace wheels.

Mostrador buffet en isla con cuba refrigerada para 4 fuentes GN 1/1 (profundidad máxima: 200 mm), ideal para la exposición de platos fríos, a temperatura controlada de -5°C a +8°C. Mueble de madera con acabado externo en laminado. Cuba en acero inoxidable AISI 304. Refrigeración estática con vaporizador externo al plan (líquido refrigerador R404A). Panel de control con interruptores ON/OFF y termostato digital. Grifo de desagüe para escurrir el residuo de la condensación. Ruedas pivotantes anti-huella.

Comptoir buffet avec bac réfrigéré pour 4 bacs GN 1/1 (max profondeur mm 200) pour l'exposition des aliments froids à température contrôlée, de -5°C jusqu'à +8°C. Mueble portant en bois avec finition extérieure en laminé. Bac en acier inox AISI 304. Réfrigération statique avec évaporateur à l'extérieur de la surface de travail (liquide réfrigérant R404A). Panneau de control avec des interrupteurs ON/OFF et thermostat digital. Robinet de décharge buée. Roues pivotantes et anti-traces.

Grill-Inn 38



18Kw
MAX



Carrello Barbecue. Gas grill a pietra lavica in acciaio inox. Superficie di cottura alimentata da un bruciatore a due vie per garantire la massima versatilità nell'utilizzo. Accensione piezoelettrica del bruciatore. Possibilità di sostituzione degli ugelli (GPL / METANO). Potenza bruciatore: 18 Kw. Dimensioni superficie di cottura: cm 39x54.

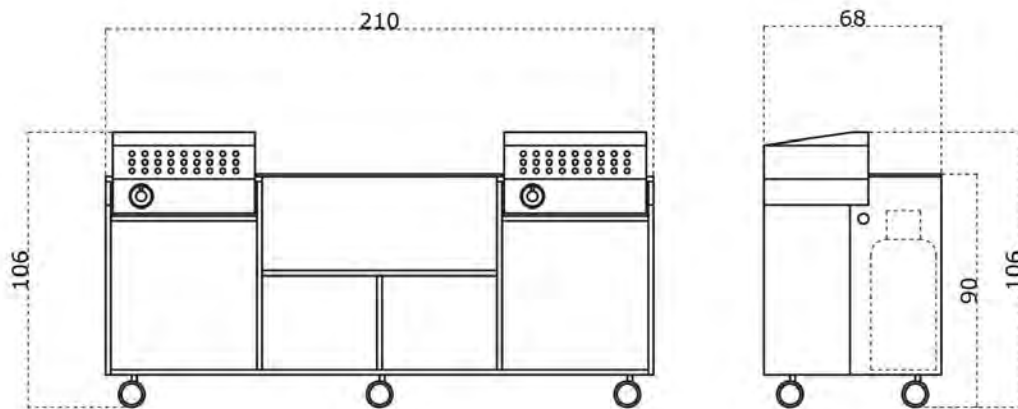
Barbecue trolley. Gas lavic stone grill in stainless steel. Cooking top provided with 1 two-ways burner in order to offer the max versatility of use. The burners ignition is piezoelectric. The nozzles can be changed (LPG / METHANE). Burner power: 18 Kw. Dimension of cooking top: cm 39x54.

Carrito Barbacoa. Grill a gas con piedra lávica. Superficie de cocción alimentada por un solo quemador a dos vías para garantizar la máxima versatilidad de su uso. Quemador a ignición piezo-eléctrica. Posibilidad de sustituir las toberas (GPL / METANO). Potencia del quemador: 18 Kw. Dimensión de la superficie de cocción: cm 39x54.

Chariot barbecue. Gas gril à pierre lavique en acier inox. Plan de cuisson divisé en deux partie, chaque partie alimentée par un brûler à deux voies pour garantir la plus grande polyvalence d'utilisation. La mise en foction des brûlers est piezoélectrique. Possibilité de remplacer les tuyères (GLP / METHANE). Puissance brûler: 18 Kw. Dimension de plan de cuisson: cm 39x54.



38B



Colours

Bianco
White
Blanco
Blanc

W

Nero
Black
Negro
Noir

B

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

N

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

T

Rovere
Durmast
Roble
Rouvre

V

moving



Versions

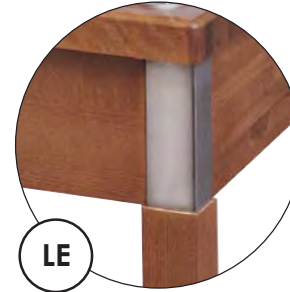


Struttura portante e piani di servizio in multistrato di betulla. Parti metalliche in acciaio inox 18/10. Gamba in acciaio inox 18/10 Ø mm 35. Ruote pivotanti antitraccia e antistatiche, di cui due con arresto.

Structure and serving surfaces in birch playwood. Metal parts in stainless steel 18/10. 18/10 stainless steel legs Ø mm 35. Pivoting, antistatic and anti-trace wheels, two of them provided with brakes.

Estructura y estantes de servicio chapados en abedul. Partes metálicas en acero inoxidable 18/10. Patas de acero inoxidable 18/10 Ø mm 35. Ruedas pivotantes anti-huellas y antiestáticas, de ellas dos con freno.

Structure portante et planches de travail en multichouche de bouleau. Parties métalliques en acier inox 18/10. Pieds en acier inox 18/10 Ø mm 35. Roues pivotantes antitraces et antistatiques dont deux avec frein.



Struttura portante e piani di servizio in legno di faggio europeo lamellare. Parti metalliche in acciaio inox 18/10. Gamba in legno massiccio con particolari in acciaio inox 18/10. Ruote pivotanti antitraccia e antistatiche, di cui due con arresto.

Structure and serving surfaces in european beech dowelled wood. Metal parts in stainless steel 18/10. Solid wood legs with 18/10 stainless steel details. Pivoting, antistatic and anti-trace wheels, two of them provided with brakes.

Estructura y estantes de servicio en madera reforzada de haya europea. Partes metálicas en acero inoxidable 18/10. Patas de madera maciza con detalles en acero inoxidable 18/10. Ruedas pivotantes anti-huellas y antiestáticas, de ellas dos con freno.

Structure portante et planches de travail en hêtre européen lamellé-collé. Parties métalliques en acier inox 18/10. Pieds en bois massif avec détails en acier inox 18/10. Roues pivotantes antitraces et antistatiques dont deux avec frein.



Struttura portante e piani di servizio in legno di faggio europeo lamellare o in multistrato di betulla. Parti metalliche in acciaio inox 18/10. Ruote pivotanti antitraccia e antistatiche, di cui due con arresto.

Structure and serving surfaces in european beech dowelled wood or in birch playwood. Metal parts in stainless steel 18/10. Pivoting, antistatic and anti-trace wheels, two of them provided with brakes.

Estructura y estantes de servicio en madera reforzada de haya europea o chapados en abedul. Partes metálicas en acero inoxidable 18/10. Ruedas pivotantes anti-huellas y antiestáticas, de ellas dos con freno.

Structure portante et planches de travail en hêtre européen lamellé-collé ou en multichouche de bouleau. Parties métalliques en acier inox 18/10. Roues pivotantes antitraces et antistatiques dont deux avec frein.

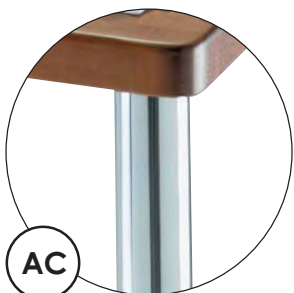


Struttura portante e piani di servizio in legno massiccio. Parti metalliche in acciaio inox 18/10. Fregi in fusione d'ottone. Gamba in legno massiccio. Ruote pivotanti antitraccia e antistatiche, di cui due con arresto.

Structure and serving surfaces in solid wood. Metal parts in stainless steel 18/10. Brass melting ornaments. Solid wood legs. Pivoting, antistatic and anti-trace wheels, two of them provided with brakes.

Estructura y estantes de servicio en madera maciza. Partes metálicas en acero inoxidable 18/10. Detalles decorativos en fusión de latón. Patas de madera maciza. Ruedas pivotantes anti-huellas y antiestáticas, de ellas dos con freno.

Structure portante et planches de travail en hêtre européen massif. Parties métalliques en acier inox 18/10. Décorations en fusion de laiton. Pieds en bois massif. Roues pivotantes antitraces et antistatiques dont deux avec frein.

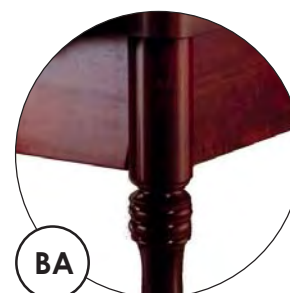


Struttura portante e piani di servizio in legno di faggio europeo lamellare. Parti metalliche in acciaio inox 18/10. Gamba in acciaio inox 18/10 Ø mm 60. Ruote pivotanti antitraccia e antistatiche, di cui due con arresto.

Structure and serving surfaces in european beech dowelled wood. Metal parts in stainless steel 18/10. 18/10 stainless steel legs Ø mm 60. Pivoting, antistatic and anti-trace wheels, two of them provided with brakes.

Estructura y estantes de servicio en madera reforzada de haya europea. Partes metálicas en acero inoxidable 18/10. Patas de acero inoxidable 18/10 Ø mm 60. Ruedas pivotantes anti-huellas y antiestáticas, de ellas dos con freno.

Structure portante et planches de travail en hêtre européen lamellé-collé. Parties métalliques en acier inox 18/10. Pieds en acier inox 18/10 Ø mm 60. Roues pivotantes antitraces et antistatiques dont deux avec frein.



Struttura portante e piani di servizio in legno massiccio. Parti metalliche in acciaio inox 18/10. Gamba in legno massiccio. Ruote pivotanti antitraccia e antistatiche, di cui due con arresto.

Structure and serving surfaces in solid wood. Metal parts in stainless steel 18/10. Solid wood legs. Pivoting, antistatic and anti-trace wheels, two of them provided with brakes.

Estructura y estantes de servicio en madera maciza. Partes metálicas en acero inoxidable 18/10. Patas de madera maciza. Ruedas pivotantes anti-huellas y antiestáticas, de ellas dos con freno.

Structure portante et planches de travail en hêtre massif. Parties métalliques en acier inox 18/10. Pieds en bois massif. Roues pivotantes antitraces et antistatiques dont deux avec frein.

SIZE

cm L 100 P 60 H 82



6121/B

Carrello guéridon standard.
 Standard guéridon trolley.
 Carrito guéridon estándar.
 Chariot guéridon standard.

NOTES



Frizione regolabile
 Adjustable clutch
 Fricción regulable
 Friction réglable

SIZE

cm L 100 P 60 H 107



6411/B

Carrello per formaggi con tagliere in polietilene. Cloche a scomparsa in plexy.
 Cheese trolley with polyethylene cutting board. Plexy roll-top.
 Carrito para quesos con tabla de polietileno. Tapa basculante de plexy.
 Chariot à fromages avec planche à couper en polyéthylène. Cloche coulissante en plexy.

SIZE

cm L 100 P 60 H 107

NOTES

Frizione regolabile
Adjustable clutch
Fricción regulable
Friction réglable



Raffreddamento con panetto di ghiaccio
Refrigerated by cooling pack
Refrigerado con acumulador térmico
Refrroidissement avec pains de glace



6331/B

NOTES



Frizione regolabile
Adjustable clutch
Fricción regulable
Friction réglable



Raffreddamento con cubetti di ghiaccio
Refrigerated by ice cubes
Refrigerado con cubitos de hielo
Refrroidissement avec glaçons



Griglia separatore ghiaccio
Grill for ice
Rejilla para hielo
Grille pour glace



Completo di rubinetto di scarico
With draining tap
Con grifo para vaciar el agua
Avec robinet d'évacuation

SIZE

cm L 100 P 60 H 107



6333/B

Carrello pasticceria refrigerato. Cloche a scomparsa in plexy.
Refrigerated patisserie trolley. Plexy roll-top.
Carrifo pastelería refrigerado. Tapa basculante de plexy.
Chariot à pâtisserie. Cloche coulissante en plexy.

Carrello pesce refrigerato, cloche a scomparsa in plexy. Completo di vasca per ghiaccio.
Refrigerated fish trolley, plexy roll-top. Provided with ice basin.
Carrito para pescado con tapa basculante de plexy. Provisto de recipiente para hielo.
Chariot pour le poisson réfrigéré, cloche coulissante en plexy. Bac à glace.

SIZE

cm L 100 P 60 H 101



NOTES

Alimentazione con resistenza elettrica
Electric resistance feeding
Alimentación con resistencia eléctrica
Alimentation avec résistance électrique



390W
MAX

Bagno maria
Bain marie
Baño maria
Bain-marie



NOTES

Alimentazione con resistenza elettrica
Electric resistance feeding
Alimentación con resistencia eléctrica
Alimentation avec résistance électrique



740W
MAX



Bagno maria
Bain marie
Baño maria
Bain-marie

SIZE

cm L 115 P 75 H 101



6141/B



6143/B

Carrello con scaldavivande in acciaio inox, provvisto di piastra elettrica con termostato regolabile e cupola a scomparsa.
Warming trolley with chafing dish in stainless steel and electrical resistance with adjustable thermostat; roll-top cover.
Carrito provisto de chafing dish en acero inoxidable para alimentos calientes, resistencia eléctrica con termostato regulable, tapa ocultable.
Chariot avec un chauffe-plats en acier inox, muni de plaque électrique avec thermostat réglable et cloche coulissante.

Carrello con due scaldavivande in acciaio inox provvisti di piastre elettriche con termostato regolabile e cupole a scomparsa.
Warming trolley with two chafing dishes in stainless steel and electrical resistances with adjustable thermostats; roll-top covers.
Carrito provisto de dos chafing dish en acero inoxidable para alimentos calientes, resistencias eléctricas con termostatos regulables, tapa ocultable.
Chariot avec deux chauffe-plats en acier inox, muni de plaques électriques avec thermostats réglables et cloches coulissantes.

SIZE

cm L 100 P 60 H 99

Alimentazione con resistenza elettrica
Electric resistance feeding
Alimentación con resistencia eléctrica
Alimentation avec résistance électrique

NOTES



390W
MAX

Bagno maria
Bain marie
Baño maria
Bain-marie



6161/B

Carrello con scaldavivande in acciaio inox, provvisto di piastra elettrica con termostato regolabile e cupola a scomparsa.
Warming trolley with chafing dish in stainless steel and electrical resistance with adjustable thermostat; roll-top cover.
Carrito provisto de chafing dish en acero inoxidable para alimentos calientes, resistencia eléctrica con termostato regulable, tapa ocultable.
Chariot avec un chauffe-plats en acier inox, muni de plaque électrique avec thermostat réglable et cloche coulissante.

NOTES



740W
MAX

Bagno maria
Bain marie
Baño maria
Bain-marie



Alimentazione con resistenza elettrica
Electric resistance feeding
Alimentación con resistencia eléctrica
Alimentation avec résistance électrique

SIZE

cm L 115 P 75 H 99



6163/B

Carrello con due scaldavivande in acciaio inox provvisti di piastre elettriche con termostato regolabile e cupole a scomparsa.
Warming trolley with two chafing dishes in stainless steel and electrical resistances with adjustable thermostats; roll-top covers.
Carrito provisto de dos chafing dish en acero inoxidable para alimentos calientes, resistencias eléctricas con termostatos regulables, tapa ocultable.
Chariot avec deux chauffe-plats en acier inox, muni de plaques électriques avec thermostats réglables et cloches coulissantes.

SIZE

cm L 100 P 60 H 82



6122/B

Carrello guéridon standard.
 Standard guéridon trolley.
 Carrito guéridon estándar.
 Chariot guéridon standard.

NOTES



Frizione regolabile
 Adjustable clutch
 Fricción regulable
 Friction réglable

SIZE

cm L 100 P 60 H 107



6412/B

Carrello per formaggi con tagliere in polietilene. Cloche a scomparsa in plexy.
 Cheese trolley with polyethylene cutting board. Plexy roll-top.
 Carrito para quesos con tabla de polietileno. Tapa basculante de plexy.
 Chariot à fromages avec planche à couper en polyéthylène. Cloche coulissante en plexy.

SIZE

cm L 100 P 60 H 107

NOTES

Frizione regolabile
Adjustable clutch
Fricción regulable
Friction réglable



Raffreddamento con pannello di ghiaccio
Refrigerated by cooling pack
Refrigerado con acumulador térmico
Refrroidissement avec pains de glace



6332/B

NOTES



Frizione regolabile
Adjustable clutch
Fricción regulable
Friction réglable



Raffreddamento con cubetti di ghiaccio
Refrigerated by ice cubes
Refrigerado con cubitos de hielo
Refrroidissement avec glaçons



Griglia separatore ghiaccio
Grill for ice
Rejilla para hielo
Grille pour glace



Completo di rubinetto di scarico
With draining tap
Con grifo para vaciar el agua
Avec robinet d'évacuation

SIZE

cm L 100 P 60 H 107



6334/B

Carrello pasticceria refrigerato. Cloche a scomparsa in plexy.
Refrigerated patisserie trolley. Plexy roll-top.
Carrifo pastelería refrigerado. Tapa basculante de plexy.
Chariot à pâtisserie. Cloche coulissante en plexy.

Carrello pesce refrigerato, cloche a scomparsa in plexy. Completo di vasca per ghiaccio.
Refrigerated fish trolley, plexy roll-top. Provided with ice basin.
Carrito para pescado con tapa basculante de plexy. Provisto de recipiente para hielo.
Chariot pour le poisson réfrigéré, cloche coulissante en plexy. Bac à glace.

SIZE

cm L 100 P 60 H 101



NOTES

Alimentazione con resistenza elettrica
Electric resistance feeding
Alimentación con resistencia eléctrica
Alimentation avec résistance électrique



700W
MAX

Bagno maria
Bain marie
Baño maría
Bain-marie



6142/B

Carrello con scaldavivande in acciaio inox, provvisto di piastra elettrica con termostato regolabile e cupola a scomparsa.
Warming trolley with chafing dish in stainless steel and electrical resistance with adjustable thermostat; roll-top cover.
Carrito provisto de chafing dish en acero inoxidable para alimentos calientes, resistencia eléctrica con termostato regulable, tapa ocultable.
Chariot avec un chauffe-plats en acier inox, muni de plaque électrique avec thermostat réglable et cloche coulissante.

NOTES

700W
MAX



Alimentazione con resistenza elettrica
Electric resistance feeding
Alimentación con resistencia eléctrica
Alimentation avec résistance électrique



Bagno maria
Bain marie
Baño maría
Bain-marie

SIZE

cm L 115 P 75 H 101



6144/B

Carrello con due scaldavivande in acciaio inox provvisti di piastre elettriche con termostato regolabile e cupole a scomparsa.
Warming trolley with two chafing dishes in stainless steel and electrical resistances with adjustable thermostats; roll-top covers.
Carrito provisto de dos chafing dish en acero inoxidable para alimentos calientes, resistencias eléctricas con termostatos regulables, tapa ocultable.
Chariot avec deux chauffe-plats en acier inox, muni de plaques électriques avec thermostats réglables et cloches coulissantes.

SIZE

cm L 100 P 60 H 99

Alimentazione con resistenza elettrica
Electric resistance feeding
Alimentación con resistencia eléctrica
Alimentation avec résistance électrique

NOTES



390W
MAX

Bagno maria
Bain marie
Baño maría
Bain-marie



NOTES



740W
MAX

Bagno maria
Bain marie
Baño maría
Bain-marie



SIZE

cm L 115 P 75 H 99



6162/B



6164/B

Carrello con scaldavivande in acciaio inox, provvisto di piastra elettrica con termostato regolabile e cupola a scomparsa.
Warming trolley with chafing dish in stainless steel and electrical resistance with adjustable thermostat; roll-top cover.
Carrito provisto de chafing dish en acero inoxidable para alimentos calientes, resistencia eléctrica con termostato regulable, tapa ocultable.
Chariot avec un chauffe-plats en acier inox, muni de plaque électrique avec thermostat réglable et cloche coulissante.

Carrello con due scaldavivande in acciaio inox provvisti di piastre elettriche con termostato regolabile e cupole a scomparsa.
Warming trolley with two chafing dishes in stainless steel and electrical resistances with adjustable thermostats; roll-top covers.
Carrito provisto de dos chafing dish en acero inoxidable para alimentos calientes, resistencias eléctricas con termostatos regulables, tapa ocultable.
Chariot avec deux chauffe-plats en acier inox, muni de plaques électriques avec thermostats réglables et cloches coulissantes.

VERSIONS [page 89]



E6105



6105/AC



6105/LE

SIZE

cm L 60 P 45 H 83



6105/AC

Carrello guéridon standard.
Standard guéridon trolley.
Carrito guéridon estándar.
Chariot guéridon standard.



100913000000
Scalda piatti
Plates warmer
Platos calientes
Chauffe assiettes
(400 W - mm400x410x550H)



SIZE

cm L 60 P 45 H 83

VERSIONS [page 89]



E6106



6106/AC



6106/LE



6106/AC

Carrello guéridon con tre piani di appoggio.
Guéridon trolley with three shelves.
Carrito guéridon con tres estantes.
Chariot guéridon avec trois planches d'appui.

VERSIONS [page 89]



E6107

6107/AC

6107/LE

SIZE

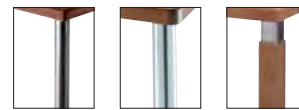
cm L 60 P 45 H 83



6107/AC

Carrello guéridon con quattro piani di appoggio.
Guéridon trolley with four shelves.
Carrito guéridon con cuatro estantes.
Chariot guéridon avec quatre planches d'appui.

VERSIONS [page 89]



E6168

6168/AC

6168/LE

SIZE

cm Ø 65 H 101



E6168/B

Carrello con scaldavivande in acciaio inox, provvisto di piastra elettrica con termostato regolabile e cupola a scomparsa.
Warming trolley with chafing dish in stainless steel and electrical resistance with adjustable thermostat; roll-top cover.
Carrito provisto de chafing dish en acero inoxidable para alimentos calientes, resistencia eléctrica con termostato regulable, tapa ocultable.
Chariot muni d'un chauffe-plats en acier inox, pourvu de plaque électrique avec thermostat réglable et cloche coulissante.



Alimentazione con resistenza elettrica
Electric resistance feeding
Alimentación con resistencia eléctrica
Alimentation avec résistance électrique

NOTES

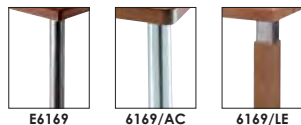


380W
MAX

Bagno maria
Bain marie
Baño maria
Bain-marie



VERSIONS [page 89]



SIZE

cm L 100 P 60 H 101

NOTES

Alimentazione con resistenza elettrica
Electric resistance feeding
Alimentación con resistencia eléctrica
Alimentation avec résistance électrique



390W
MAX

Bagno maria
Bain marie
Baño maría
Bain-marie



NOTES

Alimentazione con resistenza elettrica
Electric resistance feeding
Alimentación con resistencia eléctrica
Alimentation avec résistance électrique



740W
MAX

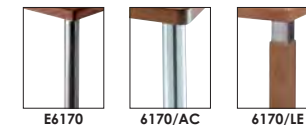
Bagno maria
Bain marie
Baño maría
Bain-marie



SIZE

cm L 115 P 75 H 101

VERSIONS [page 89]



E6169/B

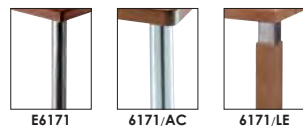
Carrello con scaldavivande in acciaio inox, provvisto di piastra elettrica con termostato regolabile e cupola a scomparsa.
Warming trolley with chafing dish in stainless steel and electrical resistance with adjustable thermostat; roll-top cover.
Carrito provisto de chafing dish en acero inoxidable para alimentos calientes, resistencia eléctrica con termostato regulable, tapa ocultable.
Chariot avec un chauffe-plats en acier inox, muni de plaque électrique avec thermostat réglable et cloche coulissante.



E6170/B

Carrello con due scaldavivande in acciaio inox provvisti di piastre elettriche con termostato regolabile e cupole a scomparsa.
Warming trolley with two chafing dishes in stainless steel and electrical resistances with adjustable thermostats; roll-top covers.
Carrito provisto de dos chafing dish en acero inoxidable para alimentos calientes, resistencias eléctricas con termostatos regulables, tapa ocultable.
Chariot avec deux chauffe-plats en acier inox, muni de plaques électriques avec thermostats réglables et cloches coulissantes.

VERSIONS [page 89]



E6171

6171/AC

6171/LE

SIZE

cm L 100 P 60 H 99

NOTES

Alimentazione con resistenza elettrica
Electric resistance feeding
Alimentación con resistencia eléctrica
Alimentation avec résistance électrique



390W
MAX

Bagno maria
Bain marie
Baño maría
Bain-marie



NOTES

Alimentazione con resistenza elettrica
Electric resistance feeding
Alimentación con resistencia eléctrica
Alimentation avec résistance électrique



740W
MAX

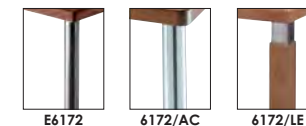
Bagno maria
Bain marie
Baño maría
Bain-marie



SIZE

cm L 115 P 75 H 99

VERSIONS [page 89]



E6172

6172/AC

6172/LE



E6171/B

Carrello con scaldavivande in acciaio inox, provvisto di piastra elettrica con termostato regolabile e cupola a scomparsa.
Warming trolley with chafing dish in stainless steel and electrical resistance with adjustable thermostat; roll-top cover.
Carrito provisto de chafing dish en acero inoxidable para alimentos calientes, resistencia eléctrica con termostato regulable, tapa ocultable.
Chariot avec un chauffe-plats en acier inox, muni de plaque électrique avec thermostat réglable et cloche coulissante.



E6172/B

Carrello con due scaldavivande in acciaio inox provvisti di piastre elettriche con termostato regolabile e cupole a scomparsa.
Warming trolley with two chafing dishes in stainless steel and electrical resistances with adjustable thermostats; roll-top covers.
Carrito provisto de dos chafing dish en acero inoxidable para alimentos calientes, resistencias eléctricas con termostatos regulables, tapa ocultable.
Chariot avec deux chauffe-plats en acier inox, muni de plaques électriques avec thermostats réglables et cloches coulissantes.

VERSIONS [page 89]



E6110



6101/AC
6102/AC



6101/LE
6102/LE

SIZE

cm L 75 P 50 H 83
cm L 80 P 60 H 83
cm L 100 P 60 H 85



6101/AC

Carrello guéridon standard.
Standard guéridon trolley.
Carrito guéridon estándar.
Chariot guéridon standard.

SIZE

cm L 80 P 60 H 83
cm L 100 P 60 H 85

VERSIONS [page 89]



6103/AC
6104/AC



6103/LE
6104/LE



6103/BA
6104/BA



6103/IM
6104/IM

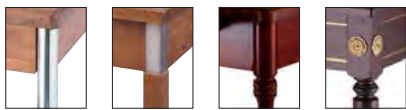


6104/AC

Carrello guéridon con portaposate.
Guéridon trolley with cutlery holder.
Carrito guéridon con portacubiertos.
Chariot guéridon avec casier à couverts.



VERSIONS [page 89]



6601/AC 6601/LE 6601/BA 6601/IM

SIZE

cm L 100 P 60 H 85



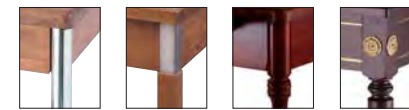
6601/AC

Carrello universale in legno e acciaio.
Universal trolley in wood and stainless steel.
Carrito servicio universal en madera y acero.
Chariot universel en bois et acier.

SIZE

cm L 100 P 60 H 120

VERSIONS [page 89]



6612/AC 6612/LE 6612/BA 6612/IM



6612/AC

Carrello universale in legno e acciaio.
Universal trolley in wood and stainless steel.
Carrito servicio universal en madera y acero.
Chariot universel en bois et acier.

VERSIONS [page 89]



6401/AC



6401/LE

SIZE

cm L 80 P 60 (110) H 83



6401/AC

SIZE

cm L 76 P 44 (76) H 83

VERSIONS [page 89]



6451/AC



6451/LE



6451/AC

moving

Carrello per servizio in camera e ristorante con due piani reclinabili.
Room and restaurant service trolley, with two reclining surfaces.
Carrito servicio habitaciones y comedor con dos superficies reclinables.
Chariot pour service de chambre et restaurant avec deux planches baissables.

Carrello tondo per servizio in camera e ristorante con due piani reclinabili.
Room and restaurant round service trolley, with two reclining surfaces.
Carrito redondo para servicio habitaciones y comedor con dos superficies reclinables.
Chariot rond pour service de chambre et restaurant avec deux planches baissables.

VERSIONS [page 89]

SIZE



6151/AC



6151/LE

cm Ø 80 - H 85



6151/AC

Carrello guéridon tondo.
Round guéridon trolley.
Carrito guéridon redondo.
Chariot guéridon rond.

SIZE

VERSIONS [page 89]



6654/AC



6654/LE

cm Ø 80 H 130



6654/AC

Carrello guéridon tondo.
Round guéridon trolley.
Carrito guéridon redondo.
Chariot guéridon rond.

VERSIONS [page 89]



6203/1/AC



6203/1/LE



SIZE

cm L 80 P 60 H 90



6203/1/LE

OPTIONALS



R12
Ringhiera di contenimento grande.
Big holding bar.
Refuerzo grande.
Grand barre de maintien.
cm L 45 H 6



R13
Ringhiera di contenimento piccola.
Little holding bar.
Refuerzo pequeño.
Petite barre de maintien.
cm L 16 H 6

NOTES

Alimentazione a corrente elettrica
Electric current feeding
Alimentación a corriente
Alimentation électrique



Alimentazione con bombola a gas
Gas cylinder feeding
Alimentación con bombona gas
Alimentation avec bouteille de gaz



Alimentazione a gas
Gas feeding
Alimentación a gas
Alimentation à gaz

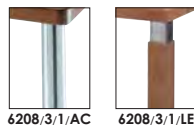


Bombola gas non inclusa.
Gas cylinder not included.
Bombona gas no incluida.
Bouteille gaz non incluse.

Carrello due fuochi. Accensione elettrica, dispositivo automatico d'arresto. Cavo e spina non inclusi.
Flambé trolley. Electric ignition, automatic shutting off device. Cable and plug are not included.
Carrito flambear. Ignición eléctrica, dispositivo automático de suspensión. Cable y enchufe no incluidos.
Chariot à deux feux. Allumage électronique, dispositif automatique d'arrêt. Câble et prise ne sont pas inclus.



VERSIONS [page 89]



6208/3/1/AC 6208/3/1/LE

SIZE

cm L 100 P 60 H 90



6208/3/1/AC

NOTES

- Alimentazione a corrente elettrica
Electric current feeding
Alimentación a corriente
Alimentation électrique
- Alimentazione con bombola a gas
Gas cylinder feeding
Alimentación con bombona gas
Alimentation avec bouteille gaz
- Alimentazione a gas
Gas feeding
Alimentación a gas
Alimentation à gaz
- Alimentazione con resistenza elettrica
Electric resistance feeding
Alimentación con resistencia eléctrica
Alimentation avec résistance électrique

2900W
MAX

2900W
MAX



Bombola gas non inclusa.
Gas cylinder not included.
Bombona gas no incluida.
Bouteille gaz non incluse.

NOTES

- Alimentazione a corrente elettrica
Electric current feeding
Alimentación a corriente
Alimentation électrique
- Alimentazione con bombola a gas
Gas cylinder feeding
Alimentación con bombona gas
Alimentation avec bouteille de gaz
- Alimentazione a gas
Gas feeding
Alimentación a gas
Alimentation à gaz

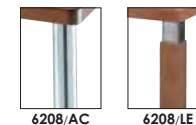


Bombola gas non inclusa.
Gas cylinder not included.
Bombona gas no incluida.
Bouteille gaz non incluse.

SIZE

cm L 100 P 60 H 90

VERSIONS [page 89]



6208/AC 6208/LE



6209/1/CH

OPTIONALS

R12
Ringhiera di contenimento grande.
Big holding bar.
Refuerzo grande.
Grand barre de maintien.
cm L 45 H 6

R13
Ringhiera di contenimento piccola.
Little holding bar.
Refuerzo pequeño.
Petite barre de maintien.
cm L 16 H 6

Carrello composto da un piano in vitroceramica ed un piano due fuochi con accensione elettronica e dispositivo automatico d'arresto. Cavi e spine non inclusi.
Trolley provided with one pyroceramic hob and one hob with electric ignition, automatic shutting off device. Cables and plugs are not included.
Carrito provisto de una placa vitrocerámica y una placa con ignición eléctrica, dispositivo automático de suspensión. Cables y enchufes no incluidos.
Chariot composé d'un plan en vitrocéramique, un plan à deux feux avec allumage électronique, dispositif automatique d'arrêt. Câbles et prises non inclus.

Carrello due fuochi con protezione in vetro float.
Accensione elettrica, dispositivo automatico d'arresto. Cavo e spina non inclusi.
Flambé trolley with protection in float glass.
Electric ignition, automatic shutting off device. Cable and plug are not included.
Carrito flambear con protección de vidrio float.
Ignición eléctrica, dispositivo automático de suspensión. Cable y enchufe no incluidos.
Chariot à deux feux avec protection en verre float.
Allumage électronique, dispositif automatique d'arrêt. Câble et prise ne sont pas inclus.

VERSIONS [page 89]

SIZE



6225/AC/15



6225/LE/15

cm L 140 P 60 H 83



NOTES

Alimentazione a corrente elettrica
Electric current feeding
Alimentación a corriente
Alimentation électrique



Alimentazione con bombola a gas
Gas cylinder feeding
Alimentación con bombona gas
Alimentation avec bouteille de gaz



Alimentazione a gas
Gas feeding
Alimentación a gas
Alimentation a gaz



18Kw
MAX



6225/B/AC/15

OPTIONAL

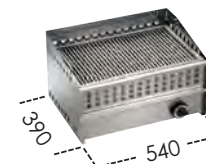


R82

Tagliere in corian.
Corian chopping board.
Picador en corian.
Découper en corian.
cm L 30,5 P 19 H 0,6



14 ⚡ CE



9Kw
Barbecue pietra lavica
Lavic stone barbecue
Barbacoa piedra lávica
Barbecue pierre lavique

15 ⚡ CE



18Kw
Barbecue pietra lavica
Lavic stone barbecue
Barbacoa piedra lávica
Barbecue pierre lavique

Carrello Barbecue. Gas grill a pietra lavica in acciaio inox. Superficie di cottura divisa in due parti, ciascuna alimentata da un suo bruciatore a due vie per garantire la massima versatilità nell'utilizzo. Accensione piezoelettrica del bruciatore. Possibilità di sostituzione degli ugelli. (GPL / METANO). In dotazione due confezioni di pietra lavica (5 kg cadauna). Potenza bruciatore: 18 Kw. Dimensioni superficie di cottura: cm 70x51.

Barbecue trolley. Gas lavic stone grill in stainless steel. Cooking top divided into 2 parts, each part is provided with 1 two-ways burner in order to offer the max versatility of use. The burners ignition is piezoelectric. The nozzles can be changed (LPG / METHANE). Provided with two boxes of lavic stone (5 Kg for each box). Burner power: 18 Kw. Dimension of cooking top: cm 70x51.

Carrito Barbacoa. Grill a gas con piedra lávica. Superficie de cocción dividida en dos partes, cada una de ellas alimentada por un solo quemador a dos vías para garantizar la máxima versatibilidad de su uso. Quemador a ignición piezo-eléctrica. Posibilidad de sustituir las toberas (GPL / METANO). En dotación dos confecciones de piedra lávica (5 kg cada una). Potenza del quemador: 18 Kw. Dimensión de la superficie de cocción: cm 70x51.

Chariot barbecue. Gas gril à pierre lavique en acier inox. Plan de cuisson divisé en deux partie, chaque partie alimentée par un brûler à deux voies pour garantir la plus grande polyvalence d'utilisation. La mise en fction des brûlers est piezoélectrique. Possibilité de remplacer les tuyères (GLP / METHANE). Emballage de deux pieces de pierre lavique inclus (5 Kg pour chache pierre). Puissance brûler: 18 Kw. Dimension de plan de cuisson: cm 70x51.

VERSIONS [page 89]



SIZE

cm L 100 P 60 H 110
cm L 100 P 60 H 110
cm L 100 P 60 H 110

NOTES

- Alimentazione con resistenza elettrica
Electric resistance feeding
Alimentación con resistencia eléctrica
Alimentation avec résistance électrique
- 1400W
MAX
- Frizione regolabile
Adjustable clutch
Fricción regulable
Friction réglable
- Bagno maria
Bain marie
Baño maría
Bain-marie
- Completo di rubinetto di scarico
With draining tap
Con grifo para vaciar el agua
Avec robinet d'évacuation

DRAWINGS



OPTIONALS



R82
Tagliere in corian.
Corian chopping board.
Picador en corian.
Découper en corian.
cm L 30,5 P 19 H 0,6

R17

Appoggiapiatto rotante in legno e acciaio.
Turning stainless steel and wood dish holder.
Soporte plato giratorio de acero y madera.
Porte-assiette tournant en acier et bois.
cm Ø 21,5



6214/2/BA

Carrello arrostiti riscaldato. Cupola in acciaio a scomparsa. Vasca per condensa.
Completo di vasche GN prof. max mm 200. Cavi e spine "Schuko" inclusi.
Heated roast beef trolley. Stainless steel roll top, condensate container.
Provided with GN containers, maximum depth mm 200. Cables and "Schuko" plugs included.
Carrito roast beef calentador. Tapa basculante de acero. Recipiente recojedor de vapor.
Provisto de fuentes GN, máxima profundidad mm 200. Cables y enchufes "Schuko" incluidos.
Chariot pour aliments chauds. Cloche coulissante en acier. Bac pour condensation.
Pourvu d'un porte-dîner prof. max mm 200. Câbles et prises "Schuko" inclus.

VERSIONS [page 89]



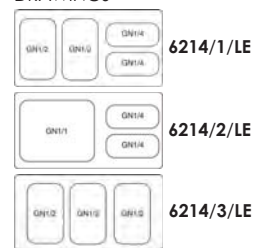
SIZE

cm L 100 P 60 H 110
cm L 100 P 60 H 110
cm L 100 P 60 H 110

NOTES

- Alimentazione con resistenza elettrica
Electric resistance feeding
Alimentación con resistencia eléctrica
Alimentation avec résistance électrique
- 1400W
MAX
- Frizione regolabile
Adjustable clutch
Fricción regulable
Friction réglable
- Bagno maria
Bain marie
Baño maría
Bain-marie
- Completo di rubinetto di scarico
With draining tap
Con grifo para vaciar el agua
Avec robinet d'évacuation

DRAWINGS



OPTIONALS



R82
Tagliere in corian.
Corian chopping board.
Picador en corian.
Découper en corian.
cm L 30,5 P 19 H 0,6

R17

Appoggiapiatto rotante in legno e acciaio.
Turning stainless steel and wood dish holder.
Soporte plato giratorio de acero y madera.
Porte-assiette tournant en acier et bois.
cm Ø 21,5



6214/1/LE

Carrello arrostiti riscaldato. Cupola in acciaio a scomparsa. Vasca per condensa.
Completo di vasche GN prof. max mm 200. Cavi e spine "Schuko" inclusi.
Heated roast beef trolley. Stainless steel roll top, condensate container.
Provided with GN containers, maximum depth mm 200. Cables and "Schuko" plugs included.
Carrito roast beef calentador. Tapa basculante de acero. Recipiente recojedor de vapor.
Provisto de fuentes GN, máxima profundidad mm 200. Cables y enchufes "Schuko" incluidos.
Chariot pour aliments chauds. Cloche coulissante en acier. Bac pour condensation.
Pourvu d'un porte-dîner prof. max mm 200. Câbles et prises "Schuko" inclus.

VERSIONS [page 89]



6315/AC



6315/LE



6315/BA



6315/IM

SIZE

cm L 100 P 60 H 90



6315/IM

Carrello guéridon standard.
Standard guéridon trolley.
Carrito guéridon estándar.
Chariot guéridon standard.

SIZE

cm L 80 P 60 H 83
cm L 100 P 60 H 85



6103/AC
6104/AC



6103/LE
6104/LE



6103/BA
6104/BA



6103/IM
6104/IM

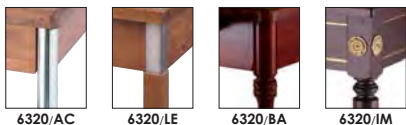
VERSIONS [page 89]



6104/IM

Carrello guéridon con portaposate.
Guéridon trolley with cutlery holder.
Carrito guéridon con portacubiertos.
Chariot guéridon avec casier à couverts.

VERSIONS [page 89]



SIZE

cm L 100 P 60 H 90/110

NOTES

Frizione regolabile
Adjustable clutch
Fricción regulable
Friction réglable

Raffreddamento con pannello di ghiaccio
Refrigerated by cooling pack
Refrigerado con acumulador térmico
Refroidissement avec pains de glace



6320/IM

Carrello pasticceria refrigerato. Cloche a scomparsa in plexy e acciaio.
Refrigerated patisserie trolley. Plexy and stainless steel sliding roll top.
Carrito pastelería refrigerado. Tapa basculante de plexy y acero.
Chariot à pâtisserie. Cloche coulissante en acier et plexy.

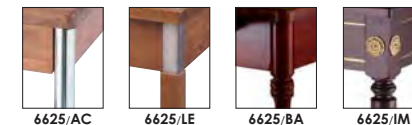
NOTES

Raffreddamento con cubetti di ghiaccio
Refrigerated by ice cubes
Refrigerado con cubitos de hielo
Refroidissement avec glaçons

SIZE

cm Ø 80 H 102

VERSIONS [page 89]




6625/IM

Carrello barman completo di rinfrescatore Ø cm 50 e inserti per 16 bicchieri.
Barman trolley provided with champagne bowl Ø cm 50 and glass holder for 16 glasses.
Carrito barman provisto de cubo para champán Ø cm 50 y 16 portavasos.
Chariot barman avec seaux à glace Ø cm 50 et 16 porte-verres.



NOTES

 Raffreddamento con cubetti di ghiaccio
Refrigerated by ice cubes
Refrigerado con cubitos de hielo
Refroidissement avec glaçons

SIZE

cm L 120 P 60 H 117

VERSIONS [page 89]



6624/AC



6624/LE



6624/BA



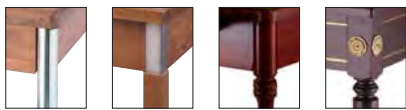
6624/IM



6624/IM

Carrello barman completo di due rinfrescatori Ø cm 45.
Barman trolley provided with two champagne bowls Ø cm 45.
Carrito barman provisto de dos cubos champán Ø cm 45.
Chariot barman avec deux seaux à glace Ø cm 45.

VERSIONS [page 89]



6317/AC 6317/LE 6317/BA 6317/IM

SIZE

cm Ø 80 - H 90



6317/IM

Carrello guéridon tondo.
Round guéridon trolley.
Carrito guéridon redondo.
Chariot guéridon rond.

SIZE

cm Ø 80 H 88

VERSIONS [page 89]



6626/AC 6626/LE 6626/BA 6626/IM



6626/IM

Carrello barman tondo.
Round barman trolley.
Carrito barman redondo.
Chariot barman ronde.

VERSIONS [page 89]



6706/AC



6007/RU

SIZE

cm L 55 P 55 H 100
cm L 60 P 60 H 102



6007/RU

Carrello con cilindro elevatore per piatti Ø mm 210/290.
Capacità max nr. 55 piatti. Completo di coperchio.
Trolley with cylindrical dish elevator for dishes Ø mm 210/290.
Max capacity no. 55 dishes. Provided with lid.
Carrito con un contenidor cilindrico para platos Ø mm 210/290.
Capacidad max nr. 55 platos. Provisto de tapa.
Chariot avec un cylindre monte-assiettes pour assiettes Ø mm 210/290.
Capacité max nr. 55 assiettes. Pourvu d'un couvercle.

SIZE

cm L 85 P 55 H 100
cm L 120 P 60 H 102



6708/AC



6009/RU

VERSIONS [page 89]



6009/RU

Carrello con due cilindri elevatori per piatti Ø mm 210/290.
Capacità max nr. 110 piatti. Completo di coperchi.
Trolley with two cylindrical dish elevators for dishes Ø mm 210/290.
Max capacity no. 110 dishes. Provided with lids.
Carrito con dos contenedores cilindricos para platos Ø mm 210/290.
Capacidad max nr. 110 platos. Provisto de tapas.
Chariot avec deux cylindres monte-assiettes pour assiettes Ø mm 210/290.
Capacité max nr. 110 assiettes. Pourvu des couvercles.

VERSIONS [page 89]



6707/AC



6008/RU

SIZE

cm L 55 P 55 H 100
cm L 60 P 60 H 102

NOTES

Alimentazione a corrente elettrica
Electric current feeding
Alimentación a corriente
Alimentation électrique



400W
MAX

NOTES

Alimentazione a corrente elettrica
Electric current feeding
Alimentación a corriente
Alimentation électrique



800W
MAX

SIZE

cm L 85 P 55 H 100
cm L 120 P 60 H 102

VERSIONS [page 89]



6709/AC



6010/RU



6707/AC



6709/AC

Carrello con cilindro elevatore riscaldato, per piatti Ø mm 210/290. Termostato regolabile.
Capacità max nr. 55 piatti. Completo di coperchio. Cavo e spina "Schuko" inclusi.
Trolley with heated cylindrical dish elevator, for dishes Ø mm 210/290. Adjustable thermostat.
Max capacity no. 55 dishes. Provided with lid. Cable and "Schuko" plug included.
Carrito con un contenedor cilíndrico calentador, para platos Ø mm 210/290. Termostato regulable.
Capacidad max nr. 55 platos. Provisto de tapa. Cable y enchufe "Schuko" incluidos.
Chariot avec un cylindre monte-assiettes chauffé, pour assiettes Ø mm 210/290. Thermostat réglable.
Capacité max nr. 55 assiettes. Pourvu d'un couvercle. Câble et prise "Schuko" inclus.

Mobile con due cilindri elevatori riscaldati, per piatti Ø mm 210/290. Termostato regolabile.
Capacità max nr. 110 piatti. Completo di coperchi. Cavi e spine "Schuko" inclusi.
Trolley-station with two heated cylindrical dish elevators, for dishes Ø mm 210/290. Adjustable thermostat.
Max capacity no. 110 dishes. Provided with lids. Cables and "Schuko" plugs included.
Mueble con dos contenedores cilíndricos calentadores, para platos Ø mm 210/290. Termostato regulable.
Capacidad max nr. 110 platos. Provisto de tapas. Cables y enchufes "Schuko" incluidos.
Meuble avec deux cylindres monte-assiettes chauffés, pour assiettes Ø mm 210/290. Thermostat réglable.
Capacité max nr. 110 assiettes. Pourvu des couvercles. Câbles et prises "Schuko" inclus.

SIZE

NOTES

NOTES

SIZE

Alimentazione a corrente elettrica
Electric current feeding
Alimentación a corriente
Alimentation électrique



400W
MAX

800W
MAX



Alimentazione a corrente elettrica
Electric current feeding
Alimentación a corriente
Alimentation électrique

cm L 55 P 55 H 100

cm L 100 P 55 H 100

Colours

W

Bianco
White
Blanco
Blanc

B

Nero
Black
Negro
Noir

N

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

T

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

V

Rovere
Durmast
Roble
Rouvre



6008/V/RU



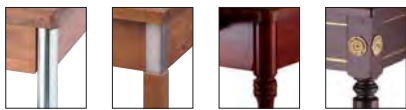
6010/V/RU

Carrello con cilindro elevatore riscaldato, per piatti Ø mm 210/290. Termostato regolabile.
Capacità max nr. 55 piatti. Completo di coperchio. Cavo e spina "Schuko" inclusi.
Trolley with heated cylindrical dish elevator, for dishes Ø mm 210/290. Adjustable thermostat.
Max capacity no. 55 dishes. Provided with lid. Cable and "Schuko" plug included.
Carrito con un contenedor cilíndrico calentador, para platos Ø mm 210/290. Termostato regulable.
Capacidad max nr. 55 platos. Provisto de tapa. Cable y enchufe "Schuko" incluidos.
Chariot avec un cylindre monte-assiettes chauffé, pour assiettes Ø mm 210/290. Thermostat réglable.
Capacité max nr. 55 assiettes. Pourvu d'un couvercle. Câble et prise "Schuko" inclus.

Mobile con due cilindri elevatori riscaldati, per piatti Ø mm 210/290. Termostato regolabile.
Capacità max nr. 110 piatti. Completo di coperchi. Cavi e spine "Schuko" inclusi.
Trolley-station with two heated cylindrical dish elevators, for dishes Ø mm 210/290. Adjustable thermostat.
Max capacity no. 110 dishes. Provided with lids. Cables and "Schuko" plugs included.
Mueble con dos contenedores cilíndricos calentadores, para platos Ø mm 210/290. Termostato regulable.
Capacidad max nr. 110 platos. Provisto de tapas. Cables y enchufes "Schuko" incluidos.
Meuble avec deux cylindres monte-assiettes chauffés, pour assiettes Ø mm 210/290. Thermostat réglable.
Capacité max nr. 110 assiettes. Pourvu des couvercles. Câbles et prises "Schuko" inclus.



VERSIONS [page 89]







6308/AC 6308/LE 6308/BA 6308/IM

SIZE

cm L 100 P 60 H 110

NOTES

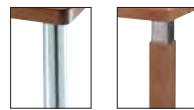
- Raffreddamento con cubetti di ghiaccio
Refrigerated by ice cubes
Refrigerado con cubitos de hielo
Refroidissement avec glaçons 
- Frizione regolabile
Adjustable clutch
Fricción regulable
Friction réglable 
- Griglia separatore ghiaccio
Grill for ice
Rejilla para hielo
Grille pour glace 
- Completo di rubinetto di scarico
With draining tap
Con grifo para vaciar el agua
Avec robinet d'évacuation 



6308/AC

Carrello pesce refrigerato, cloche a scomparsa in plexy e acciaio. Completo di vasca per ghiaccio.
Refrigerated fish trolley, plexy and stainless steel roll top. Provided with ice basin.
Carrifo para pescado con tapa basculante de plexy y acero. Provisto de recipiente para hielo.
Chariot pour le poisson réfrigéré, cloche coulissante en plexy et acier. Bac à glace.

VERSIONS [page 89]







6351/AC 6351/LE

SIZE

cm Ø 80 - H 85/115

NOTES

- Raffreddamento con cubetti di ghiaccio
Refrigerated by ice cubes
Refrigerado con cubitos de hielo
Refroidissement avec glaçons 
- Frizione regolabile
Adjustable clutch
Fricción regulable
Friction réglable 
- Griglia separatore ghiaccio
Grill for ice
Rejilla para hielo
Grille pour glace 
- Completo di rubinetto di scarico
With draining tap
Con grifo para vaciar el agua
Avec robinet d'évacuation 



6351/LE

Carrello pesce refrigerato, cloche a scomparsa in plexy e acciaio. Completo di vasca per ghiaccio.
Refrigerated fish trolley, plexy and stainless steel roll top. Provided with ice basin.
Carrifo para pescado con tapa basculante de plexy y acero. Provisto de recipiente para hielo.
Chariot pour le poisson réfrigéré, cloche coulissante en plexy et acier. Bac à glace.

NOTES



Raffreddamento con cubetti di ghiaccio
Refrigerated by ice cubes
Refrigerado con cubitos de hielo
Refrondissement avec glaçons



Completo di rubinetto di scarico
With draining tap
Con grifo para vaciar el agua
Avec robinet d'évacuation

SIZE

cm L 100 P 60 H 132

VERSIONS [page 89]



6303/AC



6303/LE



6303/BA



6303/IM



6303/LE

Carrello completo di vasca per ghiaccio.
Trolley with ice basin.
Carrito provisto de recipiente para hielo.
Chariot avec bac à glace.

NOTES



Raffreddamento con cubetti di ghiaccio
Refrigerated by ice cubes
Refrigerado con cubitos de hielo
Refrondissement avec glaçons



Griglia separatore ghiaccio
Grill for ice
Rejilla para hielo
Grille pour glace



Completo di rubinetto di scarico
With draining tap
Con grifo para vaciar el agua
Avec robinet d'évacuation

SIZE

cm L 100 P 60 H 132

VERSIONS [page 89]



6306/AC



6306/LE



6306/BA



6306/IM

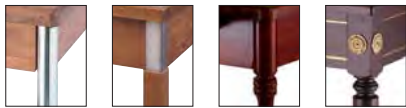


6306/LE

Carrello pesce completo di vasca per ghiaccio.
Fish trolley provided with ice basin.
Carrito para pescado, provisto de recipiente para hielo.
Chariot pour le poisson, avec bac à glace.

VERSIONS [page 89]

SIZE



6406/AC

6406/LE

6406/BA

6406/IM

cm L 100 P 60 H 90/110

NOTES

Frizione regolabile
Adjustable clutch
Fricción regulable
Friction réglable



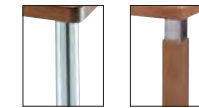
NOTES



Frizione regolabile
Adjustable clutch
Fricción regulable
Friction réglable

SIZE

VERSIONS [page 89]



6452/AC

6452/LE

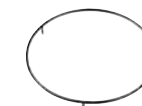
cm Ø 80 H 85/115



6406/LE

Carrello per formaggi con tagliere in legno. Cloche a scomparsa in plexy e acciaio.
Cheese trolley with wood cutting board. Plexy and stainless steel roll-top.
Carrito para quesos con tabla de madera. Tapa basculante de plexy y acero.
Chariot à fromages avec planche à couper en bois. Cloche coulissante en plexy et acier.

OPTIONALS



R6

Anello di contenimento.
Holding ring.
Anillo de refuerzo.
Anneau de maintien.
cm Ø 61



R17

Appoggiaplatto rotante in legno e acciaio.
Turning stainless steel and wood dish holder.
Soporte plato giratorio de acero y madera.
Porte-assiette tournant en acier et bois.
cm Ø 21.5



6452/B/LE

Carrello tondo per formaggi con tagliere in legno girevole. Cloche a scomparsa in plexy e acciaio.
Round cheese trolley with wood turning chopping board. Plexy and stainless steel roll-top.
Carrito para quesos redondo con tabla de madera giratoria. Tapa basculante de plexy y acero inoxidable.
Chariot rond à fromages avec planche à couper tournante en bois. Cloche coulissante en plexy et acier.



NOTES



Frizione regolabile
Adjustable clutch
Fricción regulable
Friction réglable



Raffreddamento con panetto di ghiaccio
Refrigerated by cooling pack
Refrigerado con acumulador térmico
Refrédissement avec pains de glace

SIZE

cm Ø 80 H 85/115

VERSIONS [page 89]

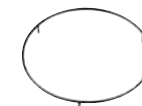


6355/AC



6355/LE

OPTIONALS



R6

Anello di contenimento.
Holding ring.
Anillo de refuerzo.
Anneau de maintien.
cm Ø 61



R17

Appoggiapiatto rotante in legno e acciaio.
Turning stainless steel and wood dish holder.
Soporte plato giratorio de acero y madera.
Porte-assiette tournant en acier et acier.
cm Ø 21,5



6355/LE

Carrello tondo refrigerato. Cloche a scomparsa in plexy e acciaio.
Round refrigerated trolley. Plexy and stainless steel roll-top.
Carrito refrigerado redondo. Tapa basculante de plexy y acero.
Chariot rond réfrigéré. Cloche coulissante en plexy et acier.

VERSIONS [page 89]



6624/AC



6624/LE



6624/BA



6624/IM

SIZE

cm L 120 P 60 H 117

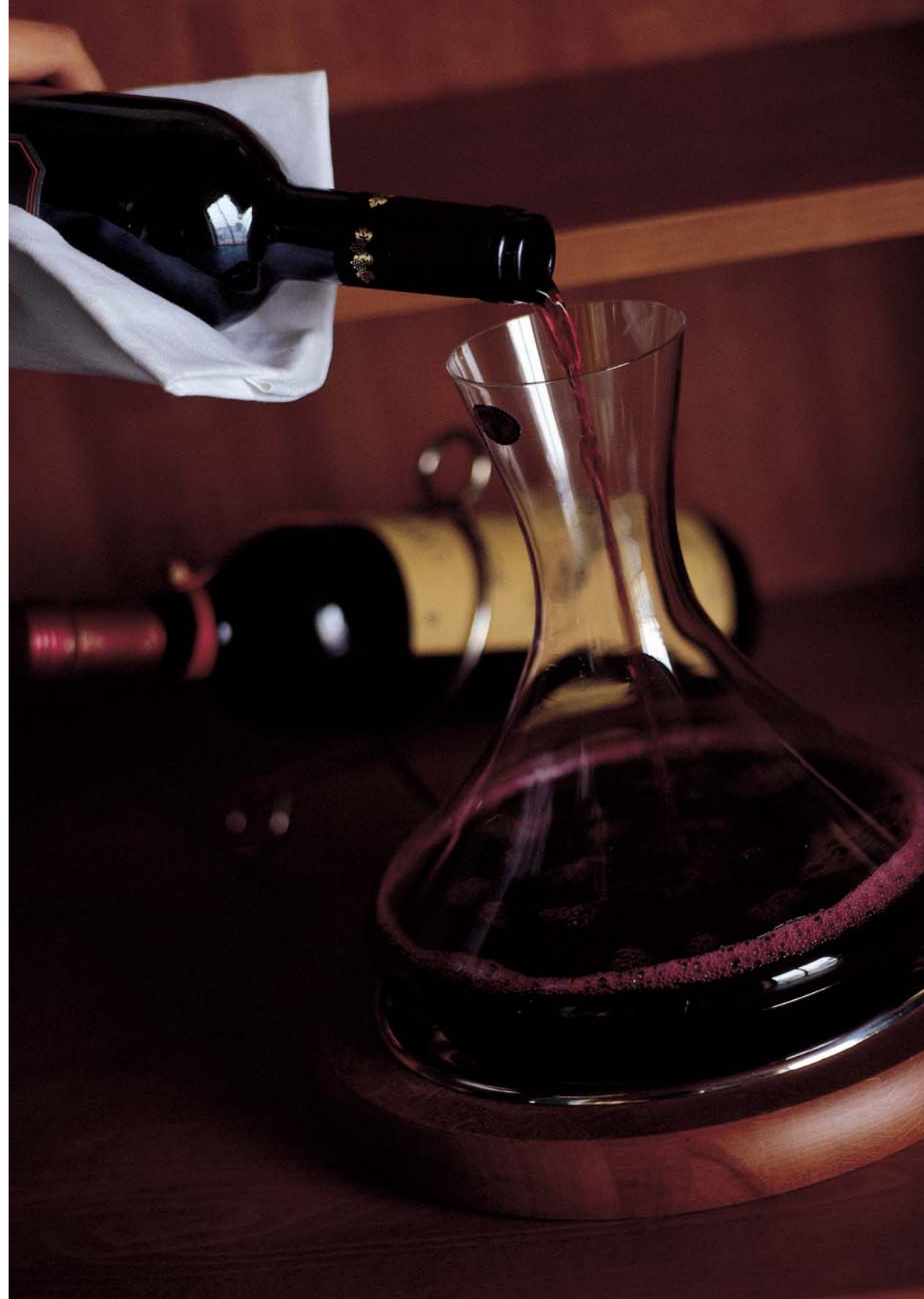
NOTES

Raffreddamento con cubetti di ghiaccio
Refrigerated by ice cubes
Refrigerado con cubitos de hielo
Refrroidissement avec glaçons



6624/AC

Carrello barman completo di due rinfrescatori Ø cm 45.
Barman trolley provided with two champagne bowls Ø cm 45.
Carrito barman provisto de dos cubos champán Ø cm 45.
Chariot barman avec deux seaux à glace Ø cm 45.



VERSIONS [page 89]

SIZE



6603/AC



6603/LE

cm L 80 P 60 H 93



6603/AC

Carrello grappe.
Brandy trolley.
Carrito licores y chupitos.
Chariot des eaux-de-vie.

SIZE

VERSIONS [page 89]



6653/AC



6653/LE



6653/BA



6653/IM

cm Ø 80 H 85

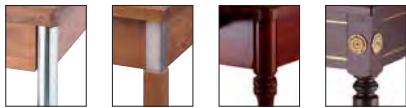


6653/LE

Carrello liquori tondo.
Round liqueur trolley.
Carrito licores redondo.
Chariot à liqueurs rond.

VERSIONS [page 89]

SIZE



cm L 100 P 60 H 130

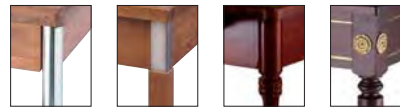


6615/AC

Carrello liquori.
Liqueur trolley.
Carrito licores.
Chariot des liqueurs.

VERSIONS [page 89]

SIZE



cm L 80 P 60 H 89



6405/AC

Carrello barman con piano di lavoro estraibile.
Barman trolley with extractable working surface.
Carrito barman con estante estraibile.
Chariot barman avec planche de travail extractible.

SIZE

VERSIONS [page 89]



6621/BA



6621/IM

cm L 100 P 60 H 138



6621/LE

Carrello per esposizione vini.
Wine display trolley.
Carrito bodega.
Chariot de présentation des vins.

SIZE

VERSIONS [page 89]



6604/AC



6604/LE

cm L 100 P 60 H 138



6604/AC

Carrello vini completo di rastrelliera porta bicchieri.
Wine trolley provided with glass holding rack.
Carrito bodega provisto de soporte para vasos.
Chariot à vins pourvu de porteur de verres.

SIZE

cm Ø 42 H 87



6651/AC

Carrello liquori tondo con tre piani d'appoggio.
Round liqueur trolley with three shelves.
Carrito licores redondo con tres estantes.
Chariot à liqueurs rond avec trois planches d'appui.

SIZE

cm L 67 P 50 H 73



100779600096



6630/B/AC

Carrello porta-giornali per 4 stecche (stecche porta-giornali non incluse).
Trolley for newspapers suitable for 4 supports (newspapers supports not included).
Carro porta periódicos para 4 varillas (soportes de periódicos no incluidos).
Chariot à journaux pour 4 baguettes (supports à journaux ne sont pas inclus).

SIZE

cm L 110 P 68 H 120 ; m³ 0,90

OPTIONAL



R197
Speed racks in acciaio inox.
Stainless steel speed racks.
Speed racks en acero inox.
Speed racks en acier inox.
cm L 56 P 10,5 H 15



E6050

Carrello/mobile bar per banchetti.
Banquets bar trolley.
Bar móvil para banquetes.
Chariot/meuble bar pour banquets.

movina

SIZE

cm L 85 P 60 H 127



E6722/B

Carrello servizio.
Service trolley.
Carrito para servicio.
Chariot à service.

SIZE

cm L 85 P 60 H 127



E6725/B

Carrello servizio.
Service trolley.
Carrito para servicio.
Chariot à service.

SIZE

cm L 85 P 60 H 127



E6726/B

Carrello servizio.
Service trolley.
Carrito para servicio.
Chariot à service.



SIZE

cm L 85 P 55 H 135

VERSIONS [page 89]



6006/RU



6006/ZO

SIZE

cm L 100 P 60 H 137



6006/RU



6703/AC

Carrello/mobile sala a due ante completo di portaposate.
Dinning room waiter's station trolley with two doors and cutlery holder.
Carrito-mueble auxiliar con dos puertas y portacubiertos.
Chariot-meuble pour service en salle avec deux portes et casier à couverts.

Carrello/Mobile sala con cassettone a ribalta, completo di portaposate.
Dinning room waiter's station trolley with front opening hatch and cutlery holder.
Carrito-mueble auxiliar, con cajón de puerta volcable y portacubiertos.
Chariot-meuble pour service en salle avec casier à couverts et grand tiroir basculant.

SIZE

cm L 100 P 60 H 137



6715/RX/AC

Carrello/mobile sala a due ante completo di portaposate estraibile.
Dinning room waiter's station trolley with two doors and extractable cutlery holder.
Carrito-mueble auxiliar con dos puertas y portacubiertos corredizo.
Chariot-meuble pour service en salle avec deux portes et tiroir pour couverts.

SIZE

cm L 100 P 60 H 137



6701/AC/CH

Carrello/mobile sala a due ante completo di cassetto portaposate.
Dinning room waiter's station trolley with two doors and drawer for cutlery.
Carrito-mueble auxiliar con dos puertas y portacubiertos.
Chariot-meuble pour service en salle avec deux portes et tiroir pour couverts.



SIZE

cm L 85 P 55 H 135



6020/V/RU

Carrello/Mobile sala con cassettone a ribalta e due cassetti portaposate.
Dinning room waiter's station trolley with front opening hatch two drawers for cutlery.
Carrito-mueble auxiliar, con cajón de puerta volcable y dos portacubiertos.
Chariot-meuble pour service en salle avec deux casiers à couverts et grand tiroir basculant.

SIZE

cm L 85 P 55 H 135

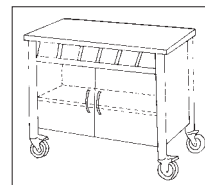


6015/V/RU

Carrello/mobile sala a due ante completo di portapane.
Dinning room waiter's station trolley with two doors and bread holder.
Carrito-mueble auxiliar con dos puertas y portacubiertos.
Chariot-meuble pour service en salle avec deux portes et casier à couverts.

SIZE

cm L 85 P 55 H 87



6021/V/RU

Carrello/mobile sala a due ante completo di portaposate.
Dinning room waiter's station trolley with two doors and cutlery holder.
Carrito-mueble auxiliar con dos puertas y portacubiertos.
Chariot-meuble pour service en salle avec deux portes et casier à couverts.

Colours

Bianco
White
Blanco
Blanc

W

Nero
Black
Negro
Noir

B

Noce
Walnut
Nogal
Noyer

N

Betulla
Birch
Abedul
Bouleau

T

Rovere
Durmast
Roble
Rouvre

V



moving



Per ragioni di ordine tecnico o stilistico Deagostini Inox si riserva il diritto di modificare, senza preavviso, nelle forme e nelle dimensioni, gli oggetti inseriti nel presente catalogo.

Deagostini Inox reserves the right, without prior notice, to modify for technical and stylistic reasons the design and measures of the items shown in this catalogue.

Deagostini Inox se reserva el derecho de cambiar, sin previo aviso, el diseño y las medidas de los artículos incluidos en este catálogo por razones técnicas o de estilo.

Deagostini Inox se reserve le droit de modifier sans information préalable, pour motifs d'ordre technique ou de style, les objets présentés dans ce catalogue.

...from 1946

DEAGOSTINI INOX S.R.L.

Via Comoli, 93/A
28887 Omegna (VB)
ITALY

Tel. +39 0323 862804

+39 0323 862991

Fax +39 0323 861591

<http://www.deagostini-inox.it>

e-mail: info@deagostini-inox.it