

ASSOGI

CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI



Forniture per
ristoranti e
comunità



**FOR
TECNO
SERVICE**

di Moro Roberto & C. S.N.C.

**ta
m**

**ASSISTENZA
TECNICA
MORO s.n.c.**

Dal
1985



QUALITÀ ITALIANA
A CONDIZIONI IMBATTIBILI
SELEZIONE 2020



LA MIGLIORE
SELEZIONE
DI PRODOTTI
ITALIANI
PER IL FOOD
SERVICE
EQUIPMENT.



Con il proprio marchio QUCINO, Assogi propone una selezione di prodotti italiani con un ottimale rapporto qualità/prezzo, frutto di un'attenta analisi e di una stretta collaborazione con i produttori, grazie alla grande esperienza acquisita nel tempo.

Non fermarti solo al prezzo: se stai realizzando uno o più locali per il settore Ho.Re.Ca. o semplicemente devi sostituire una o più attrezzature del tuo laboratorio, scegli un partner affidabile, con esperienza, competenza, professionalità e presente nel tuo territorio, organizzato con servizi pre-e post-vendita: Assogi, con la propria RETE DI AZIENDE ed esperti, è l'unico consorzio presente sul territorio nazionale specializzato in food service equipment. Il partner ideale per ogni scelta di successo e "senza sorprese".



**CONSULENZA
PROGETTAZIONE
E FORNITURA**



**INSTALLAZIONE
COLLAUDO
ASSISTENZA TECNICA**



**FORMAZIONE
ED AGGIORNAMENTI
DI SETTORE**



**RISPARMIO
ENERGETICO**



**PRODOTTI
RICICLABILI**



GREEN

ASSOGI, CI PRECEDE SOLO IL FUTURO.

CONDIZIONI DI VENDITA APPLICATE DAGLI ASSOCIATI ADERENTI SULLA PRESENTE OFFERTA PROMOZIONALE

(con esclusione dei servizi sopracitati, che verranno quantificati su richiesta).

Prezzi e condizioni di vendita si intendono in Euro, I.V.A. esclusa, applicati nel periodo indicato in copertina e non comprendono in nessun caso spese di trasporto, installazione ed allacciamento. I prezzi potranno subire variazioni durante la promozione nel caso di modifiche alle leggi fiscali, per modifiche tecniche migliorative apportate dal costruttore o per errori tipografici. La merce viaggia a rischio e pericolo del committente, sollevandoci da ogni responsabilità per danni occorsi durante il trasporto. L'acquisto presso la nostra azienda presuppone totale fiducia sull'integrità della merce al momento della partenza. Un ritardo di spedizione non può in alcun caso giustificare una richiesta di danni dovuto a ritardi di consegna del costruttore o cause di forza maggiore riconosciute dalla legge. I pagamenti saranno richiesti nelle forme concordate al momento dell'ordine. La garanzia si intende per un periodo di 12 mesi consecutivi a far data dalla messa a disposizione delle merci; è strettamente limitata alla sostituzione gratuita di tutti i pezzi originali da noi riconosciuti difettosi a seguito di difetti di materiale o vizi di costruzione. Non si applica per guasti risultanti da una errata installazione se non effettuata da ns. personale incaricato, da un utilizzo non conforme alle prescrizioni che accompagnano ogni apparecchio, per mancanza di manutenzione o cattivo uso. In ogni caso le spese di trasporto, di manodopera e di sostituzione sono a carico dell'acquirente. Immagini, tipologia e descrizioni presenti hanno valore puramente illustrativo e non sono vincolanti. Per ulteriori dettagli sulle condizioni di vendita consultare la sezione Qucino sul sito www.assogi.it

QUCINO:

PROGETTA E REALIZZA
CON NOI LA TUA IDEA !!



REFRIGERAZIONE



Q001 Armadio frigo TN -2°+8° da 700 lt.



Q2038 Armadio frigo TN -2°+8° da 700 lt.
con anta a vetro e illuminazione interna led



Q1974 Armadio frigo TN -2°+8° da 700 lt.
ad alta efficienza e risparmio energetico

Armadi e tavoli con gruppo refrigerante in classe energetica e climatica di ultima



Q002 Armadio frigo TN -2°+8° da 1400 lt.



Q003 Armadio frigo BT -15°-18° da 700 lt.



Q004 Armadio frigo BT -15°-18° da 1400 lt.

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q001	ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8°	72x80x202	0,33
Q2038	ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8° con anta a vetro e illumin. interna a led	72x80x202	0,33
Q1974	ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8° ad alta efficienza - classe energetica A	75x81x205	0,26
Q002	ARMADIO FRIGO 1400 LT. TN -2°+8°	144x80x202	0,4
Q003	ARMADIO FRIGO 700 LT. BT -15°-18°	72x80x202	0,6
Q004	ARMADIO FRIGO 1400 LT. BT -15°-18°	144x80x202	0,8



Q005 Tavolo frigo 2 porte TN 0°+8° con alzatina



Q006 Tavolo frigo 3 porte TN 0°+8° con alzatina

generazione, a gas R290: grande risparmio energetico ed attenzione all'ambiente



Q1976 Tavolo frigo 2 porte TN 0°+8° con alzatina e cassetteria refrigerata a 2 cassetti



Q2045 Tavolo frigo 2 porte TN 0°+8° senza alzatina

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q005	TAVOLO FRIGO 2 PORTE TN 0°+8° con alzatina e gruppo refrigerante incorporato	126x70x85	0,23
Q006	TAVOLO FRIGO 3 PORTE TN 0°+8° con alzatina e gruppo refrigerante incorporato	172x70x85	0,23
Q1976	TAVOLO FRIGO 2 PORTE TN 0°+8° con alz. e cassetteria refrigerata a 2 cassetti - gruppo refrigerante incorporato	172x70x85	0,23
Q2045	TAVOLO FRIGO 2 PORTE TN 0°+8° senza alzatina e con gruppo refrigerante incorporato	126x70x85	0,23
Q2046	TAVOLO FRIGO 3 PORTE TN 0°+8° senza alzatina e con gruppo refrigerante incorporato	172x70x85	0,23
Q2052	TAVOLO FRIGO 2 PORTE BT -15°-18° con alzatina e con gruppo refrigerante incorporato	126x70x85	0,53
Q2053	TAVOLO FRIGO 3 PORTE BT -15°-18° con alzatina e con gruppo refrigerante incorporato	172x70x85	0,53

REFRIGERAZIONE



part. quadro comandi



part. sonda a spillone



part. supporto-guida per griglie e teglie



Q007 Abbattitore-surgelatore 5 teglie

Q2044 Abbattitore-surgelatore 10 teglie

spessore isolamento mm. 60

spessore isolamento mm. 100



grande versatilità e capacità di stoccaggio in spazi contenuti, utili anche in pasticceria (moduli EN 60x80cm)

Q3200 Armadio multiuso TN con unità refrigerante sul lato - temp. 0°+6°C

Q3203 Armadio multiuso BT con unità refrigerante sulla porta - temp. -18°-20°C

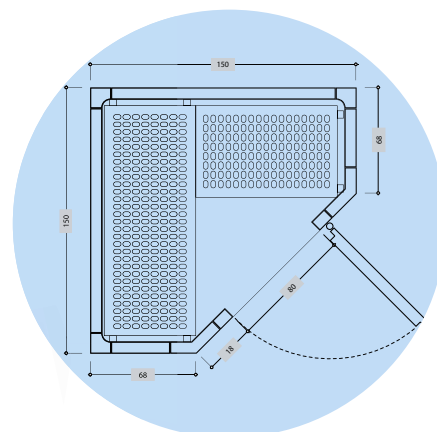
CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q007	ABBATTITORE +70°-18° a 5 teglie GN 1/1 con sonda - cap. 14 kg. /10 kg.	75x70x85	1,3
Q2044	ABBATTITORE +70°-18° a 10 teglie GN 1/1 con sonda - cap. 36 kg. /25 kg. sbrinamento ad inversione di ciclo	77x80x152	3,35
Q3200	ARMADIO MULTIUSO TN 0°+6° con unità refrig. sul lato - n.1 set griglie a 3 ripiani e n.1 set di 6 cestelli estraibili	175x95x215	0,7
Q3201	ARMADIO MULTIUSO BT-18°-20° con unità refrig. sul lato - n.1 set griglie a 3 ripiani e n.1 set di 6 cestelli estraibili	183x103x223	0,8
Q3202	ARMADIO MULTIUSO TN 0°+6° con unità refrig. sulla porta - n.1 set griglie a 3 ripiani e n.1 set di 6 cestelli estraibili	175x95x255	0,7
Q3203	ARMADIO MULTIUSO BT-18°-20° con unità refrig. sulla porta - n.1 set griglie a 3 ripiani e n.1 set di 6 cestelli estraibili	183x103x263	0,8

spessore isolamento mm.70

Q3102 Cella TN 0°+5° con porta, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco accavallato

spessore isolamento mm.100

Q3103 Cella BT -20° con porta, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco accavallato

spessore isolamento mm. 70

**ottimizzazione di spazio e visibilità,
ideale per sfruttare angoli inutilizzati**

Q3101 Cella corner TN 0°+5° con porta a vetro, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q3102	CELLA TN 0°+5° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco accavallato - Spess. isol. mm. 70	217x157x217	0,8
Q3103	CELLA BT -20° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco accavallato - Spess. isol. mm. 100	223x163x223	1,12
Q3101	CELLA CORNER TN 0°+5° con porta a vetro, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto - Spess. isol. mm. 70	150x68x116x68x150x216	0,8
Q3100	CELLA CORNER TN 0°+5° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto - Spess. isol. mm. 70	150x68x116x68x150x216	0,8
Q3110	CELLA CORNER TN 0°+5° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco accavallato - Spess. isol. mm. 70	150x68x116x68x150x216	0,8
Q3111	CELLA CORNER TN 0°+5° con porta a vetro, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco accavallato - Spess. isol. mm. 70	150x68x116x68x150x216	0,8
Q3112	CELLA TN 0°+5° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto - Spess. isol. mm. 70	217x157x217	0,8
Q3113	CELLA TN 0°+5° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto - Spess. isol. mm. 70	237x217x217	0,8
Q3114	CELLA TN 0°+5° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco accavallato - Spess. isol. mm. 70	237x217x217	0,8
Q3115	CELLA BT -20° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto - Spess. isol. mm. 100	223x163x223	1,12
Q3116	CELLA BT -20° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto - Spess. isol. mm. 100	243x223x223	1,12
Q3117	CELLA BT -20° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco accavallato - Spess. isol. mm. 100	243x223x223	1,12

REFRIGERAZIONE CLIMATICA SERIE SPECIAL : LA RIVOLUZIONE

NEW!



Q2041 Climatic Multifunzione 700 lt.
-6°+40°

NEW!



Q2042 Climatic Multifunzione 900 lt.
-6°+40°

NEW!



Q2043 Climatic Multifunzione 1400 lt.
-6°+40°



Armadi polivalenti full-optional, adatti per: FROLLATURA di carni, STUFATURA, ASCIUGATURA e STAGIONATURA di salumi, carni e formaggi, ESSICCATURA rapida di carni, frutta, verdura, funghi ecc. Massima qualità e resa a km.0, sicurezza alimentare ed igiene in ogni fase di lavorazione e personalizzazione, grazie all'igienizzazione e sanificazione ad ozono, all'utilizzo di sonde di controllo e pannello touch screen con software evoluto, per gestione e settaggio programmi, memorizzazione delle ricette, controllo remoto e telegestione, rispondenti anche ai requisiti Industria 4.0, per un reale risparmio di tempi e costi di gestione! A richiesta verniciatura bianco o nero su porta, cruscotto e fianchi, altri colori da verificare.

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q2041	QUCINO CLIMATIC MULTIFUNZIONE 700 LT. -6°+40°: Armadio stagionatore, maturatore/frollatore, conservatore, per salumi, carni e formaggi. Completo di sonda controllo umidità, generatore ozono, nr. 1 anta a triplo vetro anticondensa e maniglia inox, illum. led, cerniera dx, controllo remoto avanzato e programma di telegestione, sonda mobile, nr. 12 barre singole in acciaio inox porta-salumi, nr. 3 griglie con coppia guide	72x80x202	1,4
Q2042	QUCINO CLIMATIC MULTIFUNZIONE 900 LT. -6°+40°: Armadio stagionatore, maturatore/frollatore, conservatore, per salumi, carni e formaggi. Completo di sonda controllo umidità, generatore ozono, nr. 1 anta a triplo vetro anticondensa e maniglia inox, illum. led, cerniera dx, controllo remoto avanzato e programma di telegestione, sonda mobile, nr. 15 barre singole in acciaio inox porta-salumi, nr. 3 griglie con coppia guide	79x101x209	1,4
Q2043	QUCINO CLIMATIC MULTIFUNZIONE 1400 LT. -6°+40°: Armadio stagionatore, maturatore/frollatore, conservatore, per salumi, carni e formaggi. Completo di sonda controllo umidità, generatore ozono, nr. 2 ante a triplo vetro anticondensa e maniglia inox, illum. led, controllo remoto avanzato e programma di telegestione, sonda mobile, nr. 12+12 barre singole in acciaio inox porta-salumi, nr. 3+3 griglie con coppia guide	144x80x202	2,8
Q2054	KIT UMIDIFICATORE dotato di impianto idraulico integrato e contenitore per gestione umidità senza connessione a rete idrica per mod. Q2041-Q2042-Q2043		



Q3026 Espositore verticale 550 lt. TN +1°+6° per carni, salumi e formaggi



Q3027 Espositore da banco/incasso TN +2°+4° per carni, salumi e formaggi (senza supporto)



Q3035 Espositore orizzontale da banco per gastronomia TN+2°+8°

*struttura inox
ed illuminazione a led*



Q3104 Banco gastronomia a refriger. ventilata TN +3°+5° ed illuminazione Crioled



Q3106 Espositore murale a refriger. ventilata TN +3°+5° con ripiani inclinabili ed illuminazione superiore fluorescente

indicati anche per vendita prodotti nella ristorazione gourmet

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q3026	ESPOSITORE VERTICALE 550 LT. a refriger. statica TN +1°+6° per carni, salumi e formaggi, colore nero	79,5x76x201,5	0,45
Q3035	ESPOSITORE ORIZZONTALE da banco per gastronomia TN +2°+8° con coperchio apribile lato operatore e maniglia cromata, illum. a led, capacità n° 4 GN 1/3 h. 10 o 15 cm.	107,2x56x46,7	0,4
Q3027	ESPOSITORE DA BANCO/INCASSO a refriger. statica TN +2°+4°, vetro curvo, per formaggi, carni e salumi	125,6x93,9x53	0,2
SUPPORTO	SUPPORTO verniciato su ruote per Q3027	125,6x71x59,2	
Q3106	ESPOSITORE MURALE a refriger. ventilata TN +3°+5°, con illumin. superiore fluorescente, spalle Thermophane con cieco, ripiani inclinabili, tenda notte, quadro a bordo, interno e frontale neri, adatto alla conservazione e la vendita di salumi e formaggi	131x70x206	1,25
Q3104	BANCO GASTRONOMIA Gourmet a refriger. ventilata TN +3°+5°, c/potenziometro regolazione portata - completo di fianchi, vetri apribili a compasso verso il basso, vasca inox da 90 cm, ill. Crioled, riserva refriger., quadro a bordo - adatto alla conservazione e la vendita di salumi e formaggi	195,5x115x120	0,7

COTTURA

I DETTAGLI
CHE FANNO
LA DIFFERENZA...



Cucine con piani stampati a tenuta stagna, ampie griglie di appoggio e senza distanziali centrali



Q1991 Cucina a gas 2 fuochi su vano a giorno (senza portina)



Q1985 Cucina a gas 4 fuochi su vano a giorno (senza portine)



Q1986 Cucina a gas 4 fuochi su forno a gas

NO CAMINO



Q1997 Cucina a gas 6 fuochi su vano a giorno (senza portine)



Q033 Cuocipasta a gas lt. 28 su vano armadiato (cestelli esclusi)



Q034 Cuocipasta elettrico lt. 28 su vano armadiato (cestelli esclusi)

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
Q1991	CUCINA A GAS 2 FUOCHI su vano a giorno s/portina	40x70x85		11
Q1985	CUCINA A GAS 4 FUOCHI su vano a giorno s/portine	80x70x85		24
Q1986	CUCINA A GAS 4 FUOCHI su forno a gas	80x70x85		24+5
Q1997	CUCINA A GAS 6 FUOCHI su vano a giorno s/portine	120x70x85		37
Q033	CUOCIPASTA A GAS ½ MODULO vasca LT. 28 su vano armadiato	40x70x85		9,8
Q034	CUOCIPASTA ELETTRICO ½ MODULO vasca LT. 28 su vano armadiato	40x70x85	6,2	
	CESTELLO PER CUOCIPASTA GN 1/3	29x16x21		

COTTURA SERIE 700



Q481 Cuocipasta a gas a 2 vasche Lt. 28+28 su vano armadiato (cestelli esclusi)



Q035 Friggitrice a gas Lt. 18 su vano armadiato



Q036 Friggitrice a gas a 2 vasche Lt. 18+18 su vano armadiato



Q037 Friggitrice elettrica Lt. 18 su vano armadiato



Q459 Fry top a gas piastra liscia su vano a giorno (senza portina)



Q466 Fry top a gas piastra rigata su vano a giorno (senza portina)



cotture con tempi e calo-peso ridotti ("effetto forno"), uniformità di temperatura, igienicità

Q1970 Kit coperchio speciale per fry top

Fry Top con rivestimento piano cottura trattato con CR40-4.0 a norma MOCA

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw/gas
Q481	CUOCIPASTA A GAS 1 MODULO a 2 VASCHE LT. 28+28 su vano armadiato	80x70x85	19,4
	CESTELLO PER CUOCIPASTA GN 1/3	29x16x21	
Q035	FRIGGITRICE A GAS ½ MODULO vasca LT. 18 su vano armadiato	40x70x85	14
Q036	FRIGGITRICE A GAS 1 MODULO a 2 VASCHE LT. 18+18 su vano armadiato	80x70x85	28
Q037	FRIGGITRICE ELETTRICA ½ MODULO vasca LT. 18 su vano armadiato	40x70x85	14
Q459	FRY TOP A GAS ½ MODULO PIASTRA LISCIA IN ACCIAIO, con termostato, su vano a giorno s/portina	40x70x85	6
Q466	FRY TOP A GAS ½ MODULO PIASTRA RIGATA IN ACCIAIO, con termostato, su vano a giorno s/portina	40x70x85	6
Q1970	KIT COPERCHIO SPECIALE PER FRY TOP ½ MODULO con fiancate basse e tubo cern.		
Q1972	KIT COPERCHIO SPECIALE PER FRY TOP 1 MODULO con fiancate basse e tubo cern.		



Q2047 Fry top elettrico piastra liscia su vano a giorno (senza portina)



Q461 Fry top a gas piastra liscia 1 modulo su vano a giorno (senza portine)



Q454 Griglia diretta gas su vano armadiato, con vasca raccogli grassi

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
Q2047	FRY TOP ELETTRICO ½ MODULO PIASTRA LISCIA IN ACCIAIO con termostato, su vano a giorno s/portina	40x70x85	5,4	
Q461	FRY TOP A GAS 1 MODULO PIASTRA LISCIA IN ACCIAIO, con termostato, su vano a giorno s/portine	80x70x85		12
Q454	GRIGLIA DIRETTA A GAS su vano armadiato con vasca raccogli grassi	80x70x85		18
Q041	ELEMENTO NEUTRO ½ MODULO per serie 700			
Q042	PORTINA PER ELEMENTO ½ MODULO e 1 MODULO (n.2 portine)			

COTTURA SERIE 900

Cucine con piani stampati a tenuta stagna, ampie griglie di appoggio e senza distanziali centrali



Q1994 Cucina a gas 2 fuochi su vano a giorno (senza portina)



Q1987 Cucina a gas 4 fuochi su vano a giorno (senza portine)



Q1988 Cucina a gas 4 fuochi su forno a gas

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw/gas
Q1994	CUCINA A GAS 2 FUOCHI su vano a giorno s/portina	40x90x85	13
Q1987	CUCINA A GAS 4 FUOCHI su vano a giorno s/portine	80x90x85	26
Q1988	CUCINA A GAS 4 FUOCHI su forno a gas	80x90x85	26+5

COTTURA SERIE 900



Q1989 Cucina a gas 6 fuochi su forno a gas e vano a giorno (senza portina)



Q2000 Cucina a gas 6 fuochi su vano a giorno (senza portine)



Q046 Cucina elettrica vetroceramica 2 zone su vano a giorno (senza portina)

Cucine con piani stampati a tenuta stagna, ampie griglie di appoggio e senza distanziali centrali



Q047 Cuocipasta a gas lt. 40 su vano armadiato (cestelli esclusi)



Q426 Cuocipasta a gas a 2 vasche lt. 40+40 su vano armadiato (cestelli esclusi)



Q048 Cuocipasta elettrico lt. 40 su vano armadiato (cestelli esclusi)

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
Q1989	CUCINA A GAS 6 FUOCHI su forno a gas e vano a giorno, s/portina	120x90x85		39+5
Q2000	CUCINA A GAS 6 FUOCHI, su vano a giorno s/portine	120x90x85		39
Q046	CUCINA ELETTRICA VETROCERAMICA 2 ZONE su vano a giorno s/portina	40x90x85	3+3	
Q047	CUOCIPASTA A GAS ½ MODULO su vano armadiato - LT. 40	40x90x85		12
Q426	CUOCIPASTA A GAS 1 MODULO a 2 VASCHE su vano armadiato - LT. 40+40	80x90x85		24
Q048	CUOCIPASTA ELETTRICO ½ MODULO su vano armadiato - LT. 40	40x90x85	9,2	
	CESTELLO PER CUOCIPASTA GN 1/3	29x16x21		
	CESTELLO PER CUOCIPASTA GN 1/2	29x24x21		



Q049 Friggitrice a gas lt. 18 su vano armadiato



Q050 Friggitrice a gas a 2 vasche lt. 18+18 su vano armadiato



Q051 Friggitrice elettrica lt. 18 su vano armadiato



Q427 Fry top a gas piastra liscia su vano a giorno (senza portina)



Q432 Fry top a gas piastra rigata su vano a giorno (senza portina)



Q2048 Fry top elettrico piastra liscia su vano a giorno (senza portina)

Fry Top con rivestimento piano cottura trattato con CR40-4.0 a norma MOCA

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
Q049	FRIGGITRICE A GAS ½ MODULO vasca LT. 18 su vano armadiato	40x90x85		14
Q050	FRIGGITRICE A GAS 1 MODULO a 2 VASCHE LT. 18+18 su vano armadiato	80x90x85		28
Q051	FRIGGITRICE ELETTRICA ½ MODULO vasca LT. 18 su vano armadiato	40x90x85	14	
Q427	FRY TOP A GAS ½ MODULO PIASTRA LISCIA IN ACCIAIO con termostato, su vano a giorno s/portina	40x90x85		9
Q432	FRY TOP A GAS ½ MODULO PIASTRA RIGATA IN ACCIAIO con termostato, su vano a giorno s/portina	40x90x85		9
Q2048	FRY TOP ELETTRICO ½ MODULO PIASTRA LISCIA IN ACCIAIO con termostato, su vano a giorno s/portina	40x90x85	7,5	
Q1971	COPERCHIO PER FRY TOP ½ MODULO con fiancate basse e tubo cern.			
Q1973	COPERCHIO PER FRY TOP 1 MODULO con fiancate basse e tubo cern.			
Q057	ELEMENTO NEUTRO ½ MODULO per serie 900			
Q042	PORTINA PER ELEMENTO ½ MODULO e 1 MODULO (n.2 portine)			

COTTURA SERIE 900



Q431 Fry top a gas piastra liscia e rigata 1 modulo su vano a giorno (senza portine)



Q428 Fry top a gas piastra liscia su vano a giorno (senza portine)



Q1971 Kit coperchio speciale per fry top

Fry Top con rivestimento piano cottura trattato con CR40-4.0 a norma MOCA

cotture con tempi e calo-peso ridotti ("effetto forno"), uniformità di temperatura, igienicità



Q448 Griglia diretta gas su vano armadiato, con vasca raccogli grassi



CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
Q431	FRY TOP A GAS 1 MODULO PIASTRA ½ LISCIA e ½ RIGATA IN ACCIAIO con termostato, su vano a giorno s/portine	80x90x85		18
Q428	FRY TOP A GAS 1 MODULO PIASTRA LISCIA IN ACCIAIO con termostato, su vano a giorno s/portine	80x90x85		18
Q1971	COPERCHIO PER FRYTOP ½ MODULO con fiancate basse e tubo cern.			
Q1973	COPERCHIO PER FRYTOP 1 MODULO con fiancate basse e tubo cern.			
Q448	GRIGLIA DIRETTA A GAS su vano armadiato con vasca raccogli grassi	80x90x85		25
Q057	ELEMENTO NEUTRO ½ MODULO per serie 900			
Q042	PORTINA PER ELEMENTO ½ MODULO e 1 MODULO (n.2 portine)			

FORNI PER BAR-SNACK-GASTRONOMIA

compatto e performante



QMR42 Forno elettrico a convezione con umidificatore e 2 velocità, porta a ribalta e comandi manuali - 4x1/1 GN - 4xEN (cm 60x40)

polivalente ed economico



QEME52 Forno elettrico a convezione con umidificatore e 2 velocità - comandi manuali - 5x1/1 GN - 5xEN (cm 60x40)



QEMG72 Forno a gas a convezione con umidificatore e 2 velocità - comandi manuali - 7x1/1 GN - 7xEN (cm 60x40)



QEMG102 Forno a gas combinato a 2 velocità - comandi manuali - 10x1/1 GN - 10xEN (cm 60x40)

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
QMR42	FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE con umidificatore e 2 velocità - 4x1/1 GN - 4xEN (cm. 60x40) - comandi manuali, porta a ribalta	77x75,1x65	6,3	
QEME52	FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE con umidificatore e 2 velocità - 5x1/1 GN - 5xEN (cm. 60x40) - comandi manuali	87x74,9x67	6,3	
QEMG72	FORNO A GAS A CONVEZIONE con umidificatore e 2 velocità - 7x1/1 GN - 7xEN (cm. 60x40) - comandi manuali	87x78,6x88		16
QEMG102	FORNO A GAS COMBINATO 2 velocità - 10x1/1 GN - 10xEN (cm. 60x40) - comandi manuali	87x78,6x108		19

FORNI ELETTRICI



QICEM051E Forno elettrico combinato a comandi manuali
5x1/1 GN - 5xEN (cm 60x40)



QICEM071E Forno elettrico combinato a comandi manuali
7x1/1 GN - 7xEN (cm 60x40)

Cottura in 3 modalità: convezione, vapore, combinato convezione-vapore. Pannello comandi a del senso di rotazione della ventola per una perfetta uniformità di cottura



QICET051E Forno elettrico combinato a comandi elettronici
5x1/1 GN - 5xEN (cm 60x40)



partic. comandi elettronici



partic. autolavaggio

Cottura a controllo elettronico in 3 modalità: convezione, vapore, combinato convezione-vapore. Sonda al cuore a 4 punti di rilevamento del senso di rotazione della ventola, per una perfetta uniformità di cottura. Possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura, icona dedicata, con selezione rapida dei programmi preferiti con scroll&push dedicato, n. 95 programmi di cottura testati e memorizzati su piatto e teglia. Sistema di lavaggio automatico con serbatoio integrato e dosaggio automatico. Questi sono solo alcuni dei p

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
QICEM051E	FORNO ELETTRICO COMBINATO 5x1/1 GN - 5xEN (cm. 60x40) – comandi manuali	77,7x72,9x77,7	7,25
QICEM071E	FORNO ELETTRICO COMBINATO 7x1/1 GN - 7xEN (cm. 60x40) – comandi manuali	77,7x72,9x94,2	12,5
QICET051E	FORNO ELETTRICO COMBINATO 5x1/1 GN - 5xEN (cm. 60x40) – comandi elettronici, con display alfanumerico e manopola scroll&push, 99 programmi di cottura, 2 velocità, sonda al cuore e autolavaggio	77,7x72,9x77,7	7,25



QICGM051E Forno a gas combinato a comandi manuali 5x1/1 GN - 5xEN (cm 60x40)

selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento, inversione automatica a, sfiato camera manuale, illuminazione camera di cottura a led.



QICGM071E Forno a gas combinato a comandi manuali 7x1/1 GN - 7xEN (cm 60x40)



QICGT071E Forno a gas combinato a comandi elettronici 7x1/1 GN - 7xEN (cm 60x40)

vezione, n.2 velocità di ventilazione con inversione automatica in sequenza automatica (fino a 9 cicli) assegnando nome ed memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura plus da scoprire!!



QICGM101E Forno a gas combinato a comandi manuali 10x1/1 GN - 10xEN (cm 60x40)

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw/gas
QICGM051E	FORNO A GAS COMBINATO 5x1/1 GN - 5xEN (cm. 60x40) – comandi manuali	77,7x72,9x77,7	8,5
QICGM071E	FORNO A GAS COMBINATO 7x1/1 GN - 7xEN (cm. 60x40) – comandi manuali	77,7x72,9x94,2	12
QICGT071E	FORNO A GAS COMBINATO 7x1/1 GN - 7xEN (cm. 60x40) – comandi elettronici con display alfanumerico e manopola scroll&push, 99 programmi di cottura, 2 velocità, sonda al cuore e autolavaggio	77,7x72,9x94,2	12
QICGM101E	FORNO A GAS COMBINATO 10x1/1 GN - 10xEN (cm. 60x40) – comandi manuali	77,7x72,9x115,2	16

FORNI SERIE PREMIUM: IL TOP!



QSAEV071R Forno elettrico combinato a vapore diretto **serie Premium** - 7 x 1/1 GN



pannello comandi
con manopole
scroll & push



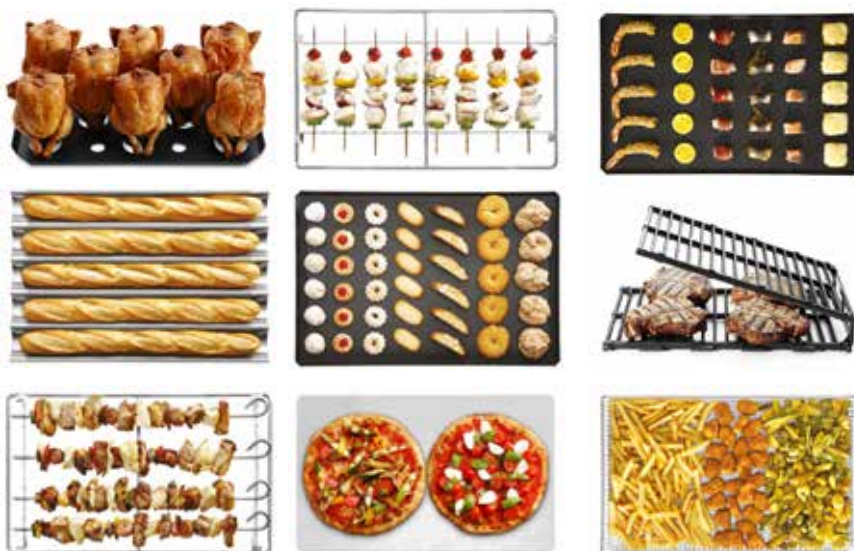
QSAEV101R Forno elettrico combinato a vapore diretto **serie Premium** - 10 x 1/1 GN

Decine e decine di funzioni e dispositivi facilmente impostabili e ad altissima precisione, rimessa in temperatura, lavaggio ed autodiagnosi, per un contemporaneo

*Cottura a convezione | Cottura combinata
Cottura a vapore e a basse temperature*



QSAEV102R Forno elettrico combinato a vapore diretto **serie Premium** - 10 x 2/1 GN



Tanti accessori per cottura

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
QSAEV071R	FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie Premium 7x1/1 GN - comandi manuali con display alfanumerico e manopola scroll & push, 6 velocità	87,5x82,5x82	10,5
QSAEV101R	FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie Premium 10x1/1 GN - comandi manuali con display alfanumerico e manopola scroll & push, 6 velocità	93x82,5x104	16
QSAEV102R	FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie Premium 10x2/1 GN - comandi manuali con display alfanumerico e manopola scroll & push, 6 velocità	117x89,5x104	31

FORNI SERIE COMPACT PREMIUM: I SALVASPAZIO



QCVES061R Forno elettrico combinato a vapore diretto - **serie compact Premium** - 6 x 1/1 GN



pannello comandi
con manopole
scroll & push



QCOES061R Forno elettrico combinato a vapore diretto - **serie compact Premium** - 6 x 1/1 GN

le prestazioni, manuali ed automatiche, con programmi speciali di cottura, orane risparmio di spazi, tempi, consumi e nel rispetto dell'ambiente.

*Vasocottura | Cottura in sottovuoto
Cook and serve - Cook and hold - Cook and chill*

*Programmi di cottura
automatici*



partic. sistema opzionale
autolavaggio forno



QCOES101R Forno elettrico combinato a vapore diretto - **serie compact Premium** - 10 x 1/1 GN

ture e funzioni speciali

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
QCVES061R	FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie compact Premium 6x1/1 GN - comandi manuali con display alfanumerici e manopola scroll & push, 2 velocità	87,5x65x70,5	8,25
QCOES061R	FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie compact Premium 6x1/1 GN - comandi manuali con display alfanumerici e manopola scroll & push, 2 velocità	51x80x88	7,75
QCOES101R	FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie compact Premium 10x1/1 GN - comandi manuali con display alfanumerici e manopola scroll & push, 2 velocità	51x80x112	15,5

LAVAGGIO COMANDI ELETTROMECCANICI

Porte a doppia parete con robusto ancoraggio, vasche stampate ed inclinate, gruppi di aspirazione/scarico



Q4000 Lavabicchieri, cesto cm. 35x35



Q4001 Lavastoviglie con lavaggio superiore, cesto cm. 40x40



Q4002 Lavastoviglie a basso assorbimento, lavaggio superiore, cesto cm. 50x50



Q4003 Lavastoviglie hi-power con lavaggio superiore, cesto cm. 50x50

CODICE QUCINO	PRODOTTI	passaggio utile cm	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	cesto cm
Q4000	LAVABICCHIERI SOTTOBANCO CESTO FISSO comandi elettromeccanici - V. 230 monof.	19,5	40x49,5x58,5	2,6	35x35
Q4006	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettromeccanici - V. 230 monof.	27,5	42x49x65	2,8	37x37
Q4001	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettromeccanici - V. 230 monof.	30,5	45x53,5x70	3,2	40x40
Q4002	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettromeccanici - V. 230 monof.	32	59x60x85	3,5	50x50
Q4003	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettromeccanici - V. 400 trif.	34,5	59x60x85	5,2	50x50
BASE	SUPPORTO INOX per mod. Q4002-Q4003	50 h			

LAVAGGIO COMANDI ELETTRONICI

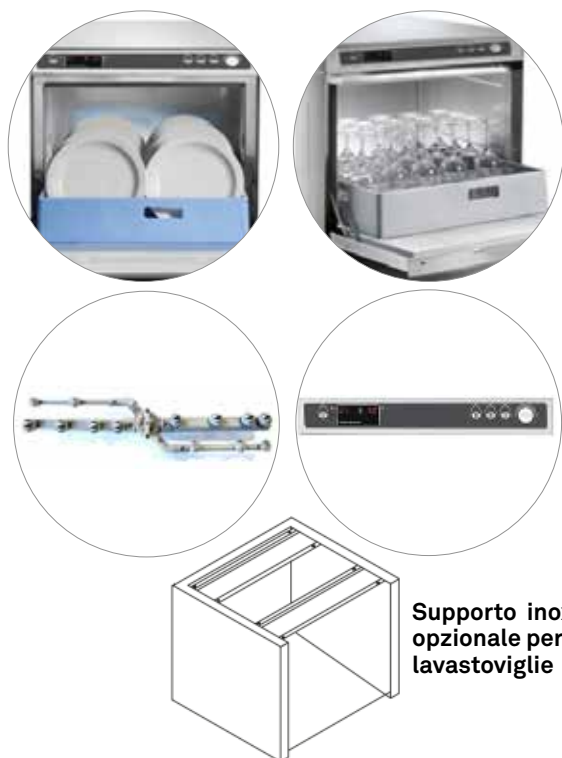
integrati per scarico totale circuito lavaggio. Tetti antigocciolamento. Dosatori brillantante incorporati



Q4101 Lavastoviglie elettronica con lavaggio superiore, **tastiera touch**, cesto cm. 40x40



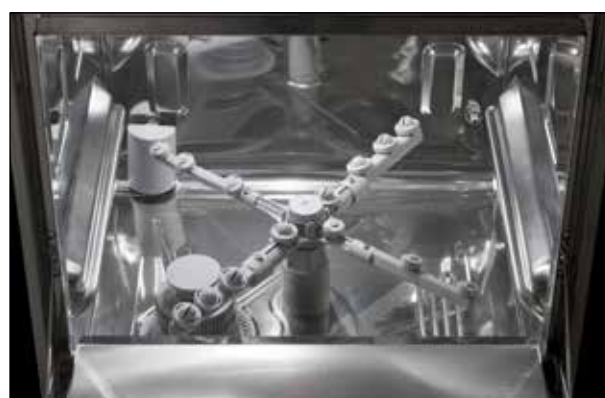
Q4105 Lavastoviglie elettronica con lavaggio superiore, struttura a doppia parete, **tastiera touch**, 4 programmi, cesto cm. 40x40



Part.
Pannello touch

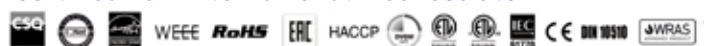


Part.
interno vasca



Supporto inox
opzionale per
lavastoviglie

Certificazioni internazionali riconosciute.



Grande potenza, complete di dosatori detergente e brillantante

CODICE QUCINO	PRODOTTI	passaggio utile cm	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	cesto cm
Q4101	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch, dosatore detergente - V. 230 monof.	30,5 29,5	45x53,5x70	3,2	40x40
Q4105	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - struttura a doppia parete, doppia porta, lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch - 4 programmi, dosatore detergente - V. 230 monof.	30,5 29,5	46x54,5x71,5	3,2	40X40

LAVAGGIO COMANDI ELETTRONICI



Q4102 Lavastoviglie elettronica monofase con lavaggio superiore, **tastiera touch**, cesto cm. 50x50



Q4103 Lavastoviglie elettronica **hi-power** - trifase con lavaggio superiore, **tastiera touch**, cesto cm. 50x50



Q4106 Lavastoviglie elettronica **hi-power** - trifase con lavaggio superiore, struttura a doppia parete, **tastiera touch**, 4 programmi, cesto cm. 50x50



Part. pannello touch

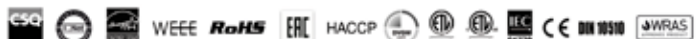


Part. **Q4106** - senza filtri



Part. **Q4106** - con filtri

Certificazioni internazionali riconosciute.



* The WRAS Approved Product logo is a certification mark which is owned by WRAS Ltd. - WRAS Approved Type 64 - all gas

CODICE QUCINO	PRODOTTI	passaggio utile cm	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	cesto cm
Q4102	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch, dosatore detergente - V. 230 monof.	32  34,5 	59x60x85	3,5	50x50
Q4103	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch, dosatore detergente - hi-power - V. 400 trif.	32  34,5 			
Q4106	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - struttura a doppia parete, doppia porta, lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch - 4 programmi, dosatore detergente - hi-power - V. 400 trif.	31  32,5 	59,5x61x84,5	5,2	50x50



Filtri di superficie inox, dosatore brillantante, filtro pompa, termometro vasca e boiler. Completamente automatiche e di notevole potenza. Start/stop a chiusura/apertura capote, installazione ad angolo consentita.



Q4014 Lavastoviglie a capote con filtri di superficie inox, cesto cm. 50x50

Q4114 Lavastoviglie a capote elettronica con **tastiera touch**, filtri di superficie inox, cesto cm. 50x50



Per la ristorazione, la panetteria, la pasticceria, la gastronomia, la gelateria e l'industria alimentare. Elevata capienza su ingombro ridotto (anche sottobanco!). Vasca stampata, doppia parete e doppio filtro vasca. Misure GN ed Euronorm (cm. 60x40)



Q4005 Lavaoggetti/lavapentole elettronica, cesto cm. 50x50 e cm. 60x40

CODICE QUCINO	PRODOTTI	passaggio utile cm	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	cesto cm
Q4014	LAVASTOVIGLIE A CAPOTE - filtri di superficie inox, comandi elettromeccanici - V. 400 trif.	41	72x73,5x144,5/188	10,2	50x50 GN 1/1
Q4114	LAVASTOVIGLIE A CAPOTE - filtri di superficie inox, comandi elettronici con tastiera touch - V. 400 trif.	41	72x73,5x144,5/188	10,2	50x50 GN 1/1
Q4005	LAVAOGGETTI E LAVAPENTOLE CESTO FISSO - filtri di superficie, comandi elettronici con tastiera touch - V. 400 trif.	40 40	60x68x86	6,6	50x50 60x40
T10	MENSOLA PER LAVASTOVIGLIE A CAPOTE (consigliata solo in uscita)		60x51		
T28	TAVOLO ENTRATA/USCITA PER LAVASTOVIGLIE A CAPOTE		65x51x86		
D01	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro		100 h		
T 50	LAVELLO PER LAVASTOVIGLIE A CAPOTE* specificare versione DESTRA (gambe a dx.) o versione SINISTRA (gambe a sin.)		120x73x86 (vasca 50x40x27)		
BASE	SUPPORTO INOX per mod. Q4102-Q4103-Q4005		50 h		

ASCIUGATURA-LUCIDATURA POSATE

NEW!



Q4511 Supporto mobile con cesto per Q4510

Q4510 Asciugatura-lucidatura posate monofase da banco a comandi digitali con fasi guidate

NEW!



Q4516 Supporto carrellato per Q4515

Q4515 Asciugatura-lucidatura posate monofase da banco e incasso (lavorazione frontale) a comandi digitali con fasi guidate

Reale risparmio di tempo, costi del personale, sanificazione e risultati qualitativamente costanti, grazie alla temperatura di utilizzo. Esclusivo sistema di guida assistita (active control) in tutte le fasi operative.

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	PRODUZ. PZ/H
Q4510	ASCIUGA - LUCIDA POSATE da banco monofase, con comandi digitali a fasi guidate, completa di 1 conf. di tutolo di mais da kg. 5	45x61x41	0,7	2.500
Q4511	SUPPORTO MOBILE CON CESTO per Q4510 - sporgenza cm.32	45x32x2		
Q4515	ASCIUGA-LUCIDA POSATE DA BANCO e INCASSO monofase, con comandi digitali a fasi guidate, guida di supporto estraibile per cesto, completa di 1 conf. di tutolo di mais da kg. 7	66x68x47	0,75	5.000/6.000
Q4516	SUPPORTO CARRELLATO per Q4515	66x68x51		

DETERGENZA

ASSOWASH
SYSTEM



ASSO SOLID BAR
Detergente solido



ASSO ACID
Disincrostante liquido



ASSO SUPER STAR
Detergente polivalente liquido



ASSO RINSE SAURE
Additivo liquido brillantante



ASSO SPRAY INOX
Spray lucidante e sgrassante per acciaio inox



ASSO GRILL
Detergente sgrassante

CODICE QUCINO	PRODOTTI	CONFEZIONE MINIMA DI VENDITA
ASSO SOLID BAR	DETERGENTE SOLIDO concentrato ad effetto brillantante per il lavaggio meccanico delle stoviglie, posate e vetreria. Si utilizza senza dosatori elettrici. Indicato per acque fino a 30°F	cartone da: 4 capsule da 750 gr. /cad
ASSO ACID	DISINCROSTANTE LIQUIDO Indicato per il trattamento di lavastoviglie, cuocitori ed attrezzature da cucina	cartone da: 4 taniche da 6 kg. /cad
ASSO SUPER STAR	DETERGENTE POLIVALENTE LIQUIDO 2 in 1 speciale per il lavaggio meccanico di bicchieri da vino, birra e acqua minerale	cartone da: 4 taniche da 6 kg. /cad
ASSO RINSE SAURE	ADDITIVO LIQUIDO BRILLANTANTE acido concentrato per acque dure. Favorisce l'immediata asciugatura delle stoviglie, bicchieri e posate	cartone da: 4 taniche da 5 kg. /cad
ASSO SPRAY INOX	SPRAY LUCIDANTE E SGRASSANTE pronto all'uso. Indicato per superfici e rivestimenti in acciaio, banchi di lavoro e frigoriferi, macchine lavastoviglie	cartone da: 12 bombolette da 400 ml. /cad
ASSO GRILL	DETERGENTE SGRASSANTE pronto all'uso per la pulizia a fondo di superfici dure. Rimuove grassi, residui carboniosi, oli etc. da forni, piastre di cottura, griglie e cappe di aspirazione	cartone da: 6 spruzzini da 750 ml. /cad



Q073 Produttore di ghiaccio
sist. **a spruzzo** - kg 30-28/24h
capac. serbat. Kg. 6 - **cub. cavo**



Q074 Produttore di ghiaccio
sist. **a spruzzo** - kg 38-36/24h
capac. serbat. Kg. 12 - **cub. cavo**



Q7500 Produttore di ghiaccio
sist. **a spruzzo** - kg 47-45/24h -
capac. serbat. Kg. 17 - **cub. cavo**



Q7501 Produttore di ghiaccio
sist. **a spruzzo** - kg 63-60/24h -
capac. serbat. Kg. 20 - **cub. cavo**



Q7600 Produttore di ghiaccio
sist. **a spruzzo** - kg 24-22,5/24h -
capac. serbat. Kg. 7 - **cub. pieno**



Q7601 Produttore di ghiaccio sist.
a spruzzo - kg 36/24h - capac.
serbat. Kg. 11,5 - **cub. pieno**



Q7602 Produttore di ghiaccio sist.
a palette - kg 46-45/24h - capac.
serbat. Kg. 16 - **cub. cavo**



Q7603 Produttore di ghiaccio sist.
a palette - kg 60-58/24h - capac.
serbat. Kg. 28 - **cub. cavo**



CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw A/W
Q073	PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 30-28/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 6 - cub. cavo (mm.35x29x36h)	33,3x45,5x59,7+2,5 piedini	0,38/0,22
Q074	PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 38-36/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 12 - cub. cavo (mm.35x29x36h)	37,6x55x63,7+2,5 piedini	0,35/0,35
Q7500	PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 47-45/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 17 - cub. cavo (mm.35x29x36h)	48,5x57,5x72,1+8,9 piedini	0,43/0,38
Q7501	PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 63-60/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 20 - cub. cavo (mm.35x29x36h)	48,5x57,5x81,6+8,9 piedini	0,58/0,47
Q7600	PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 24-22,5/24h - sist. a spruzzo- capac. serbat. Kg. 7 - cub. pieno (mm.37x35x32h)	40x48x60+8,4 piedini	0,46/0,41
Q7601	PRODUTTORE DI GHIACCIO sist. a spruzzo - kg 36/24h - capac. serbat. Kg. 11,5 - cub. pieno (mm.37x35x32h)	40x54x69+8,4 piedini	0,47/0,42
Q7602	PRODUTTORE DI GHIACCIO sist. a palette - kg 46-45/24h - capac. serbat. Kg. 16 - cub. cavo (mm.30x26x40h)	50x60x69	0,37/0,32
Q7603	PRODUTTORE DI GHIACCIO sist. a palette kg 60-58/24h capac. serbat. Kg. 28 - cub. cavo (mm.30x26x40h)	60x58,5x95,6	0,57/0,52



Q010 Tavolo da lavoro con alzatina e ripiano inferiore cm. 120x70x85

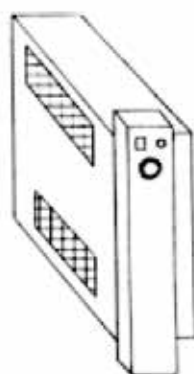


Q016 Tavolo armadiato con alzatina e porte scorrevoli cm. 120x70x85



Q926 Tavolo armadiato con cassetteria a 3 cassetti, alzatina e porte scorrevoli

Versatile e maneggevole, ideale per catering e noleggio



Q796 Tavolo armadiato tamburato senza alzatina con ante scorrevoli su un fronte

Q854 Kit di riscaldamento elettrico per tavoli armadiati tamburati

Q1966 Tavolo su gambe pieghevoli cm. 120x70x85

Tutti i piani sono rinforzati con spessore 12/10 - cassetti con guide inox

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q010	TAVOLO DA LAVORO con alzatina e ripiano inferiore	120x70x85	
Q011	TAVOLO DA LAVORO con alzatina e ripiano inferiore	140x70x85	
Q012	TAVOLO DA LAVORO con alzatina e ripiano inferiore	160x70x85	
Q013	cassetteria a 3 cassetti con guide inox		
Q014	cassetteria a 2 cassettoni con guide inox		
Q015	cassetto singolo con guide inox		
Q016	TAVOLO ARMADIATO con alzatina e porte scorrevoli	120x70x85	
Q017	TAVOLO ARMADIATO con alzatina e porte scorrevoli	140x70x85	
Q018	TAVOLO ARMADIATO con alzatina e porte scorrevoli	160x70x85	
Q926	TAVOLO ARMADIATO CON CASSETTIERA A 3 CASSETTI, alzatina e porte scorrevoli	180x70x85	
Q796	TAVOLO ARMADIATO TAMBURATO senza alzatina con ante scorrevoli su un fronte , predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO	140x70x85	
Q798	TAVOLO ARMADIATO TAMBURATO senza alzatina con ante scorrevoli su un fronte , predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO	160x70x85	
Q800	TAVOLO ARMADIATO TAMBURATO senza alzatina con ante scorrevoli su un fronte , predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO	180x70x85	
Q816	TAVOLO ARMADIATO TAMBURATO senza alzatina con ante scorrevoli su due fronti , predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO	140x70x85	
Q820	TAVOLO ARMADIATO TAMBURATO senza alzatina con ante scorrevoli su due fronti , predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO	180x70x85	
Q854	KIT DI RISCALDAMENTO ELETTRICO per tavoli armadiati tamburati - Montato a sin. - Termostato manuale 0°/90°C - V. 230 monof.	16,5x55x65	2
Q1966	TAVOLO SU GAMBE PIEGHEVOLI	120x70x85	
Q1967	TAVOLO SU GAMBE PIEGHEVOLI	140x70x85	
Q1968	TAVOLO SU GAMBE PIEGHEVOLI	160x70x85	
Q1969	TAVOLO SU GAMBE PIEGHEVOLI	180x70x85	



Q019 Armadio pensile con ante scorrevoli
cm. 120x40x60



Q022 Lavello 1 vasca con ripiano inferiore
cm. 70x70x85



Q1648 Lavello a sbalzo 1 vasca con ripiano inferiore e sgocciolatoio cm. 120x70



Q024 Lavello 1 vasca con ripiano inferiore e sgocciolatoio cm. 120x70x85



Q025 Lavello 2 vasche con ripiano inferiore e sgocciolatoio cm. 140x70x85



Q030 Lavello 2 vasche armadiato e sgocciolatoio cm. 140x70x85

Sono disponibili tante altre soluzioni e misure

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	dimensione vasca
Q019	ARMADIO PENSILE con porte scorrevoli, ripiani lisci, portata 50 Kg.	120x40x60	
Q020	ARMADIO PENSILE con porte scorrevoli, ripiani lisci, portata 50 Kg.	140x40x60	
Q021	ARMADIO PENSILE con porte scorrevoli, ripiani lisci, portata 50 Kg.	160x40x60	
Q022	LAVELLO 1 VASCA CON RIPIANO INFERIORE	70x70x85	50x50x30
Q1648	LAVELLO A SBALZO 1 VASCA con ripiano inf. e sgocciolatoio a dx.	120x70x85	50x50x30
Q1651	LAVELLO A SBALZO 1 VASCA con ripiano inf. e sgocciolatoio a sin.	120x70x85	50x50x30
Q1650	LAVELLO A SBALZO 1 VASCA con ripiano inf. e sgocciolatoio a dx.	140x70x85	60x50x32
Q1653	LAVELLO A SBALZO 1 VASCA con ripiano inf. e sgocciolatoio a sin.	140x70x85	60x50x32
Q023-Q024	LAVELLO 1 VASCA CON RIPIANO INF. e sgocciolatoio a dx./sin.	120x70x85	50x50x30
Q025-Q026	LAVELLO 2 VASCHE CON RIPIANO INF. e sgocciolatoio a dx./sin.	140x70x85	40x50x25
Q027-Q028	LAVELLO 2 VASCHE CON RIPIANO INF. e sgocciolatoio a dx./sin.	160x70x85	40x50x25
Q029-Q030	LAVELLO 2 VASCHE ARMADIATO con porte scorrevoli e sgocciolatoio a dx./sin.	140x70x85	40x50x25

ARREDAMENTO



PROGETTA CON NOI
IL TUO AMBIENTE
ED AFFIDATI ALLA NOSTRA
ESPERIENZA

MODERNE SOLUZIONI E DESIGN
CONCEPT PERSONALIZZABILI



CORNER-BAR MODULARI
ANCHE A PREZZI ESTREMAMENTE
CONVENIENTI

ARREDAMENTO BAR



ROBUSTE ATTREZZATURE
E SOLUZIONI MODULARI
DI IMPATTO ESTETICO



ATTREZZATURE DI PREPARAZIONE: BAR - PICCOLA RISTORAZIONE



Q6101 Piastra panini-grill media



Q6102 Piastra panini-grill doppia



Q6103 Tostiera a 3 pinze



Q6105 Spremiagrumi con vasca inox



Q6106 Frullatore 1 bicchiere



Q6107 Frullatore/blender

*multifunzione:
frullatore, blender, frozen,
grazie al bicchiere tondo
e bicchiere quadro
intercambiabili*



Q6115 Mixer ad immersione con asta smontabile cm.16



Q6116 Combinato mixer ad immersione con asta smontabile cm. 25 (senza acc.frusta)

*adatta a lavorazioni intensive
e prolungate*



Q6108 Piastra ad induzione hi-performance kw 2,5

componenti piastre hi-tech Q6108



Valuta la differenza!!



componenti piastre di tipo standard

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q6101	PIASTRA PANINI-GRILL rigata media a 1 coperchio - trattamento ghisa in vetroceramica (migliore pulitura) ad alte prestazioni	38x43,5x23,5	2,1
Q6102	PIASTRA PANINI-GRILL rigata a 2 coperchi - trattamento ghisa in vetroceramica (migliore pulitura) ad alte prestazioni	51,5x43,5x23,5	3
Q6103	TOSTIERA A 3 PINZE con resistenze al quarzo	47,5x26,5x24	2,4
Q6104	TOSTIERA A 6 PINZE con resistenze al quarzo	47,5x26,5x36,5	3
Q6105	SPREMIAGRUMI ELETTRICO SENZA LEVA con vasca inox rimovibile	21x21x29	0,15
Q6106	FRULLATORE ELETTRICO con nr. 1 bicchiere da LT. 1,5 - V. 230 monof.	21,3x20x41,6	0,45
Q6107	FRULLATORE/BLENDER con var. vel., bicch. tondo e bicch. quadro (per frozen) - LT. 2	20,2x21x50,8	0,75
Q6115	FRULLATORE AD IMMERSIONE con asta smontabile da cm. 16	7,4x11x45	0,2
Q6116	FRULLATORE AD IMMERSIONE COMBINATO con var. velocità e asta smontabile cm. 25	10x18,2x59,8	0,36
Q6117	ACCESSORIO FRUSTA per Q6116	10,6x11,3x34,8	
Q6108	PIASTRA AD INDUZIONE HI-TECH ad alta resa e lavorazioni intensive	32,2x44x11,5	2,5

ATTREZZATURE DI PREPARAZIONE

*ideale per bar/piccola ristorazione
o spazi piccoli*



Q6110 Affettatrice compatta a gravità - lama Ø cm. 30



Q6123 Affettatrice a gravità - lama Ø cm. 30

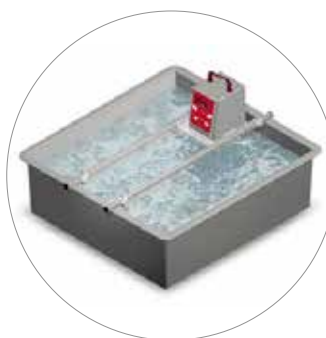


Q6111 Affettatrice a gravità - lama Ø cm. 35



Q6112 Affettatrice verticale - lama Ø cm. 35

Per una cucina gustosa, delicata e con cotture uniformi!



Q6120 Softcooker

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q6110	AFFETTATRICE PROFESSIONALE A GRAVITÀ passo corto, ideale per bar - lama Ø cm. 30 - V. 230 monof.	54,6x46x39	0,21
Q6123	AFFETTATRICE PROFESSIONALE A GRAVITÀ - lama Ø cm. 30 - V. 230 monof.	59x49,5x49,5	0,21
Q6111	AFFETTATRICE PROFESSIONALE A GRAVITÀ - lama Ø cm. 35 - V. 230 monof.	66x57,5x45,5	0,37
Q6112	AFFETTATRICE PROFESSIONALE VERTICALE - lama Ø cm. 35 - V. 230 monof.	66x60x53	0,37
Q6120	SOFTCOOKER PER COTTURA SOTTOVUOTO a bassa temp. +24°+99° - V. 230 monof.	13x26x38	2



Q7072 Confezionatrice sottovuoto ad estrazione esterna, barra cm. 31



Q071 Confezionatrice sottovuoto a campana, barra cm. 31



Q7073 Confezionatrice sottovuoto ad estrazione esterna, barra cm. 42

Disponibili buste per sottovuoto e cottura di ogni tipo e misura

NEW!



*la piccola
con la
potenza
delle grandi*

Q7074 Confezionatrice sottovuoto a campana con **disaerazione modulabile**, barra cm. 31



Q072 Confezionatrice sottovuoto a campana, barra cm. 41

NEW!



Q7075 Confezionatrice sottovuoto a campana con **disaerazione modulabile**, barra cm. 41

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q7072	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO AD ESTRAZIONE ESTERNA con barra saldante da cm. 31 - potenza a vuoto: 11 lt/min.	37,5x29,7x14,5	0,22
Q7073	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO AD ESTRAZIONE ESTERNA con barra saldante da cm. 42 - potenza a vuoto: 20 lt/min.	47x30,8x15,4	0,75
Q071	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA con barra saldante da cm. 31 - comandi digitali a 10 programmi - V. 230 monof. - potenza a vuoto: 8 mc/h	39,5x49x37,4	0,6
Q7074	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA con barra saldante da cm. 31 e disaerazione modulabile - comandi digitali - V. 230 monof. - potenza a vuoto: 12 mc/h	41,5x59,2x40,7	0,75
Q072	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA con barra saldante da cm. 41 - comandi digitali a 10 programmi - V. 230 monof. - potenza a vuoto: 12 mc/h	53,5x59,1x43,8	0,75
Q7075	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA con barra saldante da cm. 41 e disaerazione modulabile - comandi digitali - V. 230 monof. - potenza a vuoto: 20 mc/h	53,5x59,1x43,8	0,75

SPECIALE PASTICCERIA - ARTE BIANCA - GELATERIA



Q6500 Planetaria da banco 6,8 lt.



Q6501 Planetaria da banco 12 lt.



Q6502 Planetaria da banco 20 lt.



Q6551 Impastatrice a bracci tuffanti con inverter - capacità impasto fino a kg. 45



Q6552 Impastatrice a bracci tuffanti a 2 velocità e 2 timer - capacità impasto fino a kg. 65



Q6013 Sfogliatrice elettrica da banco con scivoli



Q6011 Sfogliatrice elettrica da banco con tappeti motorizzati



Part. Comando a pedale opzionale



Part. Accessorio taglia croissant



Q6012 Sfogliatrice elettrica a basamento con tappeti motorizzati

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q6500	PLANETARIA DA BANCO 6,8 LT., con var. di velocità, frusta, gancio e spatola	23x40x42	0,5
Q6501	PLANETARIA DA BANCO 12 LT., con var. di velocità elettronico ad inverter, frusta, gancio e spatola, timer	43x52x66	0,37
Q6502	PLANETARIA DA BANCO 20 LT. con var. di velocità elettronico ad inverter, frusta, gancio e spatola, timer	50x55x80,5	0,55
Q6550	IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI cap. fino a kg. 45 - vasca LT. 67 con 2 velocità e 2 timer digitali	65x87x133	1,5/2,2
Q6551	IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI cap. fino a kg. 45 - vasca LT. 67 - inverter per variazione velocità e timer digitale	65x87x133	2,2
Q6552	IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI cap. fino a kg. 65 - vasca LT. 95 con 2 velocità e 2 timer digitali	65x87x142	1,5/2,2
Q6553	IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI cap. fino a kg. 65 - vasca LT. 95 - inverter per variazione velocità e timer digitale	65x87x142	2,2
Q6011	SFOGLIATRICE ELETTRICA DA BANCO con tappeti motorizzati mm 1000 - larg. rulli mm 500, trifase con variatore di velocità	95,5x245x55,5	0,55
Q6012	SFOGLIATRICE ELETTRICA A BASAMENTO con tappeti motorizzati mm 1200 - larg. rulli mm 600, trifase con variatore di velocità	105,5x285x128	0,55
Q6013	SFOGLIATRICE ELETTRICA DA BANCO con scivoli - larg. rulli mm 500, monofase	82,7x97,2x47,7	0,37



QMFG1800 Friggitrice a gas da banco lt. 18 - **linea pasticceria**



QPFE1813 Friggitrice elettrica da banco lt. 21 - **linea pasticceria**

*il buon gelato
semplice e
veloce*



Q3300 Mantecatore elettromeccanico da banco con lavoraz. verticale -lt.1/2 a ciclo



Q3030 Espositore orizzontale da banco **per gelato**, struttura inox ed illuminazione a led

*una
vaschetta
intera
per ciclo!*



Q3330 Mantecatore elettronico da banco con lavorazione orizzontale - lt.1/3,5 a ciclo

*stile
ed eleganza
per il tuo locale*



Q3340 Conservatore statico su ruote con 4 carapine da 2,5 lt (carapine e coperchi coibentati)

particolarmente adatti per settore bar, ristorazione, corner-food, gastronomia, ecc.



Q3320 Multifunzione Elettronica con lavoraz. verticale

Una unica multifunzione per pastorizzare e mantecare creme, gelato, torte e semifreddi, riso per pasticceria, pasta choux, gelatine, confetture e marmellate, panna cotta e mousse, ma anche cuocere e mantecare besciamella, polenta, ragù, sughi e risotti! Programmi e ricette memorizzati e da personalizzare

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
QMFG1800	FRIGGITRICE A GAS DA BANCO VASCA LT.18 LINEA PASTICCERIA	70x58x25		12
QPFE1813	FRIGGITRICE ELETTRICA DA BANCO VASCA LT.21 LINEA PASTICCERIA	70x58x25	6,8	
Q3300	MANTECATORE ELETTROMECCANICO monof. con lavorazione verticale, inverter ed estrazione automatica - raffr. aria - prod. gelato: LT. 1-2/ciclo (LT. 15/h)	43,5x60,5x60,1	2	
Q3330	MANTECATORE ELETTRONICO monof. con lavorazione orizzontale, controllo densità ed inverter - raffr. aria - prod. gelato: LT. 1-3,5/ciclo (LT. 20/h) kg. 1,15-3,7	43,5x79,9x61,1	2	
Q3320	MULTIFUNZIONE ELETTRONICA Monof.(gelatiere, pastorizzatore, cuoci-crema) con lavorazione verticale, controllo densità, inverter ed estrazione automatica - raffr. aria - prod. gelato: LT. 1-2/ciclo (LT.15/h) kg. 1,5/2,3 - prod. crema-base: LT. 5/ciclo (50 min.)	43,5x60,5x60,1	2	
Q3030	ESPOSITORE ORIZZONTALE Monof. da banco per gelato -15°-18° con coperchio apribile lato operatore e maniglia cromata - illuminazione a led - capacità n° 8 vasch. da LT. 2,5 o n° 4 da LT. 5/7	107,2x56x46,7	0,55	
Q3340	CONSERVATORE A RAFFR. STATICO Monof. +4°-25° su ruote con n.4 carapine da 2,5 LT. (carapine e coperchi coibentati)	49,5x49,5x99,2	0,18	

SPECIALE PASTICCERIA - ARTE BIANCA - GELATERIA



Pannello touch screen con software evoluto, per gestione e settaggio programmi, risparmio energetico, memorizzazione delle ricette, controllo remoto e telegestione opzionale, rispondente anche ai requisiti Industria 4.0

Q2036 Armadio fermalievitazione lt. 700 - temp. -6°+40°



Q2037 Armadio fermalievitazione lt. 900 - temp. -6°+40°



Grande versatilità in gelateria, pasticceria, ristorazione e prodotti da forno, grazie alla regolazione delle temperature da -15°C a -22°C, con speciale sistema di distribuzione dell'aria uniforme e non diretta sul prodotto, n. 2 mezze porte e 1 piano liscio inox divisorio cm.80x60. Ogni vano ha in dotazione n. 8 griglie plastificate cm. 60x40 e n. 4 coppie guide a L regolabili (i ripiani sono da cm. 60x80 con n.2 griglie cm. 60x40)

Q2039 Armadio frigo polivalente BT -15°-22° da 900 lt. ad alta efficienza, risparmio energetico e doppia porta



Armadio specifico ideale per conservare pasticceria, cioccolato, pralineria e pasta fresca, essiccare pasta o altri prodotti. Anta a triplo vetro anticondensa, n. 16 coppie guide a "L" passo 70 mm. e n. 6 griglie cm. 60x40, illum. a led, cerniera dx, controllo remoto avanzato e controllo umidità, programma di telegestione, rispondente anche ai requisiti Industria 4.0

Q2061 Climatic multifunzione arte dolce e pasta fresca 700 lt. -6°+40°

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q2036	ARMADIO FERMALIEVITAZIONE 700 LT. -6°+40°, porta cieca, dotato di nr. 20 coppie guide a "L", 35 livelli passo mm. 35 (senza controllo umidità installato)	72x80x202	0,65
Q2037	ARMADIO FERMALIEVITAZIONE 900 LT. -6°+40°, porta cieca, dotato di nr. 20 coppie guide a "L", 38 livelli passo mm. 35 (senza controllo umidità installato)	79x101x209	0,65
	OPTIONAL controllo remoto avanzato (abbonamento permanente) per Q2036-Q2037 rispondente a requisiti Industria 4.0		
Q2040	KIT CONTROLLO UMIDITÀ INSTALLATO per Q2036-Q2037 (da ordinare insieme alla macchina per allacciamento a rete idrica)		
Q2039	ARMADIO FRIGO MULTIFUNZIONE 900 LT. BT -15°-22° a refriger. ventilata con unità singola ad alta efficienza e risparmio energetico - nr. 2 mezze porte	79x101x209	0,8
Q2061	QUCINO CLIMATIC MULTIFUNZIONE ARTE DOLCE E PASTA FRESCA 700 LT. -6°+40°	72x80x202	1,4
Q2054	KIT UMIDIFICATORE dotato di impianto idraulico integrato e contenitore per gestione umidità senza connessione a rete idrica per mod. Q2061		

SPECIALE PASTICCERIA - ARTE BIANCA - GELATERIA



Q1990 Armadio frigo TN -2°+8° da 900 Lt ad alta efficienza - ideale per pasticceria e gelateria



Q2049 Armadio frigo BT -15°-18° da 900 Lt con controllo avanzato - ideale per pasticceria e gelateria



Q3021 Espositore verticale da 450 Lt. +5°-18° a doppia temperatura



Q3022 Espositore verticale da 650 Lt. +5°-18° a doppia temperatura



Q3023 Espositore verticale da 450 Lt. +5°-20° a doppia temperatura, con centralina touch screen



Q3024 Espositore verticale da 650 Lt. +5°-20° a doppia temperatura, con centralina touch screen

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q1990	ARMADIO FRIGO 900 LT. TN -2°+8° alta efficienza, vers. PASTICCERIA, con 16 coppie guide a "L" (ripiani cm. 60x80) e n. 8 griglie rilsan cm. 60x40	79x101x209	0,4
Q2049	ARMADIO FRIGO 900 LT. BT -15°-18° con controllo avanzato, 16 coppie guide a "L" (ripiani cm. 60x80) e n. 8 griglie rilsan cm. 60x40	79x101x209	0,8
Q2051	PIANO ASOLATO INOX cm. 60x80 per armadi 900 LT.		
Q2050	COPPIA GUIDE INOX a "L" per armadi 900 LT.		
Q3021	ESPOSITORE VERTICALE da 450 LT. +5°-18° a refrig. ventilata, doppia temperatura , ideale per pasticceria e gelateria, colore argento	70x68x187,5	0,5
Q3022	ESPOSITORE VERTICALE da 650 LT. +5°-18° a refrig. ventilata, doppia temperatura , ideale per pasticceria e gelateria, colore argento	90x68x187,5	0,55
Q3023	ESPOSITORE VERTICALE da 450 LT. +5°-20° a refrig. ventilata, doppia temperatura , con ripiani a vetro, illum. led, centralina touch screen, ideale per pasticceria e gelateria, colore bianco	70x71x191	0,4
Q3024	ESPOSITORE VERTICALE da 650 LT. +5°-20° a refrig. ventilata, doppia temperatura , con ripiani a vetro, illum. led, centralina touch screen, ideale per pasticceria e gelateria, colore bianco	90x71x191	0,4

SPECIALE PIZZERIA

*adatta per impasti
nella ristorazione/
gastronomia
e pizza
per celiaci*



Q6020 Impastatrice a spirale da banco cap. impasto fino a 8 kg.



Q6022 Impastatrice a spirale cap. impasto fino a 17 kg. con timer e kit ruote



Q6024 Impastatrice a spirale cap. impasto fino a 25 kg. con timer e kit ruote

*adatto per bar, piccola
ristorazione e pizza
per celiaci*



*pignone con
ingranaggi inox,
trasmissione
diretta al motore,
pulsante per
funzionamento
in continuo e
comandi a pedale
di serie*



Q6005 Stendipizza-sfogliatrice a rulli con pedale Ø pasta fino a cm. 31

Q6006 Stendipizza-sfogliatrice a rulli con pedale Ø pasta fino a cm. 40



Q5000 Fornetto elettrico monof. pizza-snack



Q5001 Forno elettrico trif. monoblocco 4+4 pizze fino Ø cm. 34



Q5002 Forno elettrico trif. monoblocco 4+4 pizze fino Ø cm. 35

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	DIMENSIONI Camera	Kw
Q6020	IMPASTATRICE A SPIRALE da banco, cap. impasto kg. 8 griglia inox e spina Schuko, vasca LT. 10, V. 230 monofase	30x55x54		0,37
Q6022	IMPASTATRICE A SPIRALE con ruote, cap. impasto kg. 17 griglia inox e timer, vasca LT. 22, V. 400 trifase	39x70x60 (h+7 c/ruote)		0,75
Q6024	IMPASTATRICE A SPIRALE con ruote, cap. impasto kg. 25 griglia inox e timer, vasca LT. 33, V. 400 trifase	44x73x65 (h+7 c/ruote)		1,1
Q6021	IMPASTATRICE A SPIRALE con ruote, cap. impasto kg. 17 griglia inox e timer, vasca LT. 22, V. 230 monofase	39x70x60 (h+7 c/ruote)		1,1
Q6023	IMPASTATRICE A SPIRALE con ruote, cap. impasto kg. 17 griglia inox e timer, vasca LT. 22 a 2 velocità , V. 400 trifase	39x70x60 (h+7 c/ruote)		0,75
Q6025	IMPASTATRICE A SPIRALE con ruote, cap. impasto kg. 33 griglia inox e timer, vasca LT. 42, V. 400 trifase	50x81x67 (h+7 c/ruote)		1,5
Q6005	STENDIPIZZA/SFOGLIATRICE A RULLI INCLINATI con pedale, Ø pasta cm. 14-31, V. 230 monofase	44x34x64		0,37
Q6006	STENDIPIZZA/SFOGLIATRICE A RULLI INCLINATI con pedale, Ø pasta cm. 26-40, V. 230 monofase	54x39x74		0,37
Q5000	FORNO PIZZA ELETTRICO - bocca alta cm. 11 - V. 230 monofase	55,5x46x29	40,5x40,5x11	2,2
Q5001	FORNO PIZZA ELETTRICO MONOBLOCCO a 2 camere 4+4 pizze fino Ø cm. 34	92,5x83,5x54,5	70x70x14	4,8+4,8
Q5002	FORNO PIZZA ELETTRICO MONOBLOCCO a 2 camere 4+4 pizze fino Ø cm. 35	101x85x75	72x72x14	6+6

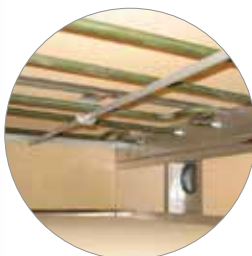


Q5010 Forno elettrico trif. con bocca larga ad alta resa 6+6 pizze fino Ø cm. 35

forno polivalente con altezza camera cm. 18 adatto anche per ristorazione/ gastronomia gourmet: pane, focacce, dolci, pizza e prodotti da forno in genere



Q5015 Forno elettrico trif. sovrapponibile a bocca alta cm. 18



**Partic.
camera
interna**

Q5004 Forno elettrico trif. ad alta resa con camere interne **interamente in pietra refrattaria** 6+6 pizze fino Ø cm. 35



Q078 Forno a gas sovrapponibile ad alta resa e bocca larga - 6 pizze fino Ø cm. 35

NEW!



SOLUZIONE SALVASPAZIO:
forno ad angolo elettronico
con comandi touch per
affiancamento tavoli e
tavoli pizza, con supporto
aperto per alloggiamento
impastatrice



Q5005 Forno elettrico trif. ad angolo, sovrapponibile e ad alta resa - 7 pizze fino Ø cm. 36

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	DIMENSIONI Camera	Kw
Q5010	FORNO PIZZA ELETTRICO CON BOCCA LARGA AD ALTA RESA a 2 camere 6+6 pizze fino Ø cm. 35	137x85x75	108x72x14	9+9
Q5015	FORNO PIZZA ELETTRICO GOURMET SOVRAPPONIBILE con bocca alta da cm. 18, n.4 pizze fino Ø cm. 34 o n. 2 teglie cm.60x40	112,5x83x46,5	84x70x18	6,4
Q5004	FORNO PIZZA ELETTRICO AD ALTA RESA a 2 camere interamente in pietra refrattaria, 6+6 pizze fino Ø cm. 35	101x121x75	72x108x14	9+9
Q078	FORNO PIZZA A GAS AD ALTA RESA sovrapponibile, con bocca larga, 6 pizze fino Ø cm. 35	145,5x94x47	108x72x15,5	22,5/gas
Q5005	FORNO PIZZA ELETTRICO AD ANGOLO AD ALTA RESA, sovrapponibile, 7 pizze fino Ø cm. 36 - comandi elettronici con tastiera touch	68x136x143x74x89x45	60x108x108x60x70x16	11,8

SPECIALE PIZZERIA



Q008 Banco pizza completo a 2 porte refrigerate



Q009 Banco pizza completo a 2 porte refrigerate con cassetteria neutra



Q2035 Banco pizza completo a 3 porte refrigerate



piani di lavoro in granito con alzatina del portabacinelle refrigerato alta cm. 20 per garantire maggiore spazio e manovrabilità !!

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q008	BANCO PIZZA monof. a 2 porte refrigerate, piano con alzatina h. cm. 20 in granito, completo di un elemento refrigerato portabacinelle GN 1/3 con motore indipendente e vetri dritti (bacinelle escluse)	140x80x147	0,6
Q009	BANCO PIZZA monof. a 2 porte refrigerate, piano con alzatina h. cm. 20 in granito, cassetteria a 7 cassetti con guide inox (per cassette cm.60x40), completo di un elemento refrigerato portabacinelle GN 1/3 e vetri dritti (bacinelle escluse)	200x80x147	0,6
Q2035	BANCO PIZZA monof. a 3 porte refrigerate, piano con alzatina h. cm. 20 in granito, completo di un elemento refrigerato portabacinelle GN 1/3 e vetri dritti (bacinelle escluse)	200x80x147	0,6

NEW!



*Il tuo orto a km. 0,
verdure ed erbe da taglio,
germogli e spezie,
pomodorini e peperoncini,
varietà di menta e odori,
basilici, ecc.,
tutti sempre freschi e sani !!*



supporto opzionale
per Linfa-Pro

Serre idroponiche professionali per coltivare rapidamente oltre 50 varietà esclusive di coltivazioni, 365 giorni all'anno, senza OGM, pesticidi o diserbanti, additivi chimici o scarti inquinanti. Dotate di connessione Wi-Fi tramite apposita APP, che aggiorna sullo stato delle coltivazioni e sul livello di acqua e nutrienti, contenuti nei kit biodegradabili e compostabili. Il sistema di gestione brevettato controlla in automatico illuminazione, dosaggio di nutrienti, temperatura e umidità, per fornire ad ogni pianta ciò di cui ha bisogno, ricreando le condizioni ambientali naturali di ogni specie.

Eden Armadio-serra Eden Lt. 700 (escluso kit coltivazione)

Serra Linfa-Pro (senza kit coltivazione)



Banchi aspiranti per show-cooking: piena libertà, sicurezza ed igiene ambientale

Q9202 Carrello show-cooking a 3 postazioni con **sistema aspirazione integrato**

Q9201 Carrello show-cooking a 2 postazioni+ personalizzazione+ tendina con **sistema aspirazione integrato**

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
LINFA-PRO	SERRA IDROPONICA PROFESSIONALE con serbatoio acqua LT.4 - monofase - kit coltivazione escluso	60x35x52,5	0,08
EDEN	SERRA IDROPONICA PROFESSIONALE AD ARMADIO - monofase - kit coltivazione escluso	72x80x202	0,21
Q9200	CARRELLO SHOW-COOKING nudo a 2 postazioni con sistema aspirazione integrato - misura piano appoggio per elem. cottura: cm. 91,5x70	172,5x80x140	1,13
Q9201	CARRELLO SHOW-COOKING nudo a 2 postazioni + personalizzazione + tendina KLIMASHOW con sistema aspirazione integrato - misura piano appoggio per elem. cottura: cm. 91,5x70	172,5x80x140	1,13
Q9202	CARRELLO SHOW-COOKING nudo a 3 postazioni con sistema aspirazione integrato - misura piano appoggio per elem. cottura: cm. 141,5x70	222,5x80x140	1,13
Q9203	CARRELLO SHOW-COOKING nudo a 3 postazioni + personalizzazione + tendina KLIMASHOW con sistema aspirazione integrato - misura piano appoggio per elem. cottura: cm. 141,5x70	222,5x80x140	1,13

ASSOGI
CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI

Qucino

www.assogi.it

per informazioni e acquisti:



FOR TECNO SERVICE
DI MORO ROBERTO & C snc
Via Marco Polo, 18/ z.i
35020 Albignasego (PD)
Tel. 049.752044 - Fax 049.8036365
fortecnoservice@fortecnoservice.net
www.fortecnoservice.com