

VEMA



Apparecchi per Bar e Ristoranti
Bar and Restaurant Machines



VEMA

Gruppi e
Gruppetti

Standard &
Compact
multi functional
machines

Gruppo multiplo GR 2014

- Apparecchio multi-funzione a 4 servizi: tritagliaccio, spremiagrumi, frullatore, frullino frappè usando il bicchiere intercambiabile con cono in dotazione

- Dotato di motore centrale con sonda termica, funzioni protette con microinterruttori

- Compatto e completo ideale per realizzare più servizi in poco spazio

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Gruppo multiplo a 4 servizi con bicchiere per frappè in dotazione

Corpo in alluminio verniciato

**230V ~ 50/60Hz
650W max**

Motore centrale in comune per Tritagliaccio e Spremiagrumi

Motore frullatore a 2 velocità

Pigna in acciaio inox unificata per limone-arancio-pompelmo

**Dimensioni
cm.25x53x54h**

Peso kg. 19

- 4 functions multi-functional machine: ice crusher, citrus squeezer, blender, frappe blender using the provided interchangeable jug with cone

- Central motor equipped with thermal probe, functions protected by micro switches

- Compact and ideal to realize many functions at the same time without taking up much space

TECHNICAL FEATURES:

4 functions standard machine provided with 1 frappe jug

Painted aluminium body

**230V ~ 50/60Hz
650W max**

Ice Crusher motor in common with Citrus Squeezer

2 speeds blender motor

Lemon-orange-grape fruit combined s. steel cone

**Overall size
cm. 25x53x54h**

Weight kg. 19



Gruppo multiplo GR 2015

- Apparecchio multi-funzione a 4 servizi: tritagliaccio, spremiagrumi, frullatore, frullino frappè

- Dotato di motore centrale con sonda termica in comune per Tritagliaccio e Spremiagrumi, funzioni protette con microinterruttori

- Compatto e completo ideale per realizzare più servizi in poco spazio

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Gruppo multiplo a 4 servizi con frappè

Corpo in alluminio verniciato

**230V ~ 50/60Hz
800W max**

Motore frullatore a 2 velocità

Pigna in acciaio inox unificata per limone-arancio-pompelmo

**Dimensioni
cm. 35x53x54h**

Peso kg. 20

- 4 functions multi-functional machine: ice crusher, citrus squeezer, blender, frappe blender

- Central motor equipped with thermal probe in common with Ice Crusher and Citrus Squeezer, functions protected by micro switches

- Compact and ideal to realize many functions at the same time without taking up much space

TECHNICAL FEATURES:

4 functions standard machine with frappè

Painted aluminium body

**230V ~ 50/60Hz
800W max**

2 speeds blender motor

Lemon-orange-grape fruit combined s. steel cone

**Overall size
cm. 35x53x54h**

Weight kg. 20



Gruppetto GR 2009

- Apparecchio multifunzione a 2/3 servizi: spremiagrumi, frullatore, frullino frappè con bicchiere intercambiabile con cono (da acquistare separatamente)

- Funzioni protette con microinterruttori

- Compatto e completo ideale per realizzare più servizi in poco spazio

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Gruppetto a 2/3 servizi (bicchiere con cono opzionale)

Corpo in alluminio verniciato

**230V ~ 50/60Hz
550W max**

Motore frullatore a 2 velocità

Pigna in acciaio inox unificata per limone-arancio-pompelmo

**Dimensioni
cm. 20x49x54h max**

Peso kg. 14

- 2/3 functions multifunctional machine: citrus squeezer, blender, frappe blender using the interchangeable jug with cone (not included)

- Functions protected by micro switches

- Compact and ideal to realize many functions at the same time without taking up much space

TECHNICAL FEATURES:

2/3 functions compact machine (optional frappe jug)

Painted aluminium body

**230V ~ 50/60Hz
550W max**

2 speeds blender motor

Lemon-orange-grape fruit combined s. steel cone

**Overall size
cm. 20x49x54h max**

Weight kg. 14



*Optional bicchiere
con cono per frappé
Optional frappé jug
with cone*

Gruppetto GR 2021

- Apparecchio multi-funzione a 3 servizi: spremiagrumi, frullatore, frullino frappè

- Funzioni protette con microinterruttori

- Compatto e completo ideale per realizzare più servizi in poco spazio

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Gruppetto con frappè a 3 servizi

Corpo in alluminio verniciato

**230V ~ 50/60Hz
700W max**

Motore frullatore a 2 velocità

Pigna in acciaio inox unificata per limone-arancio-pompelmo

**Dimensioni
cm. 31x49x54h max**

Peso kg. 16

- 3 functions multi-functional machine: citrus squeezer, blender, frappe blender

- Functions protected by micro switches

- Compact and ideal to realize many functions at the same time without taking up much space

TECHNICAL FEATURES:

3 functions compact machine with shaker

Painted aluminium body

**230V ~ 50/60Hz
700W max**

2 speeds blender motor

Lemon-orange-grape fruit combined s. steel cone

**Overall size
cm. 31x49x54h max**

Weight kg. 16



Tritaghiaccio
Spezzaghiaccio

Ice crusher
Ice breaker

Tritaghiaccio TR 2011 e TRFL 2012

- Macchine ideali per la produzione di ghiaccio tritato fine come neve, indispensabile per granite e sorbetti

- Motori dotati di sonda termica, funzioni protette da microinterruttori

- Disponibile anche nel modello TRFL 2012 con frappè laterale

CARATTERISTICHE TECNICHE:

TR 2011: Tritaghiaccio

Corpo in alluminio verniciato

230V ~ 50/60Hz 400W

Dotato di sonda termica

Dimensioni
cm. 20x47x45h max
peso kg. 10

TRFL 2012: Tritaghiaccio con frappè

Corpo in alluminio verniciato

230V ~ 50/60Hz
550W max

Dotato di sonda termica

Dimensioni
cm. 33x47x48h max
Peso kg. 12

- Machines suitable to crush ice fine as snow, ideal to prepare slush puppies adding syrups or coffee to the crushed ice

- Motors provided with thermal probe, function protected by micro switch

- Available also the model with frappe FRFL 2012

TECHNICAL FEATURES:

TR 2011: Ice crusher

Painted aluminium body

230V ~ 50/60Hz 400W

Motor with thermal probe

Overall size cm
20x47x45h max
Weight kg. 10

TRFL 2012: Ice crusher with frappe

Painted aluminium body

230V ~ 50/60Hz
550W max

Motor with thermal probe

Overall size
cm. 33x47x48h max
Weight kg. 12



TRFL 2012 con frullino frappé
with shaker



TR 2011

Spezzaghiaccio SG 2081 e SG 2081/3

- Macchine speciali per la produzione di ghiaccio in scaglie di 4 differenti dimensioni grazie alla griglia di regolazione brevettata, indispensabili per preparare cocktails

- Motori dotati di sonda termica, funzioni protette da microinterruttori

- in due modelli: SG 2081 con bicchiere inox da 2 litri; SG 2081/3 con bicchiere inox da 3 litri

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spezzaghiaccio con bicchiere da 2 o da 3 l.

Corpo in alluminio lucido

230V ~ 50/60Hz 450W

230V ~ 50/60Hz 500W

Bicchieri inox da 2 o 3 l.

Produzione oraria 120 o 180 l.

Motori con sonda termica

Dimensioni
cm. 25x30x66h max
cm. 25x35x68h max

Peso kg. 10

- Special machines to produce ice flakes in 4 different sizes thanks to the patented regulation system, ideal for preparing cocktails

- Motors provided with thermal probe, function protected by micro switch

- two models: SG 2081 with 2 l. s. steel container; SG 2081/3 with 3 l. steel container

TECHNICAL FEATURES:

Ice breakers with 2 or 3 litres container

Shiny aluminium body

230V ~ 50/60Hz 450W

230V ~ 50/60Hz 500W

2 or 3 litres s. steel container

120 or 180 litres output per hour

Motors with thermal probe

Overall size
cm. 25x30x66h max
cm. 25x35x68h max

Weight kg. 10



SG 2081/3



SG 2081

VEMA

Centrifughe Centrifugal

Centrifughe CE 2047/ALL e CE 2047/ABS

- Centrifughe autopulenti ideali per l'estrazione di succhi da frutta e verdura non altrimenti spremibili

- Dotati di motore frenato con sonda termica e cestello fissato con vite

- Speciale velocità per mantenere intatte le vitamine del succo pur garantendo un'ottima produzione

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Centrifughe con motore frenato

Corpo in alluminio lucido o in abs cromato

230V ~ 50/60Hz 400W

Parte spremente in acciaio/nylon

Motore frenato con sonda termica

**Dimensioni
cm. 27x45x55h**

Peso kg. 14

- Self-cleaning Centrifuges Juicers ideal to extract juice from non-squeezable fruits and vegetable

- Strong motor with braked system and thermal probe, basket fixed by screw

- The special motor speed preserves the vitamins of the juice, the high output is fast and professional

TECHNICAL FEATURES:

Centrifuge juicers with braked motor

Shine aluminium or chrome abs body

230V ~ 50/60Hz 400W

Stainless steel/nylon squeezing part

Braked motor with thermal probe

**Overall size
cm. 27x45x55h**

Weight kg. 14



CE 2047/ABS



CE 2047/ALL

Centrifuga CE 2083 PREMIUM

**CESTELLO IMMEDIATAMENTE
ESTRAIBILE PER UNA PIÙ FACILE
E VELOCE PULIZIA
(NON SERVONO STRUMENTI)**

**IMMEDIATELY REMOVABLE
BASKET FOR A MORE QUICK
AND EASY CLEANING
(NO SPECIAL TOOL REQUIRED)**

- Centrifuga autopulente PREMIUM ideale per l'estrazione di succhi da frutta e verdura non altrimenti spremibili

- Motore potente con sonda termica, apertura con leva a doppio scatto, cestello immediatamente estraibile

- Speciale bassa velocità per mantenere intatte le vitamine del succo pur garantendo un'ottima produzione

CARATTERISTICHE TECNICHE:

**Centrifuga con leva a
doppio scatto**

**Corpo in alluminio
lucido**

**Parte spremente in
acciaio inox/nylon**

**Cestello
immediatamente
estraibile**

**Motore con sonda
termica**

230V ~ 50/60Hz 400W

**Dimensioni
cm. 27x45x55h**

Peso kg. 14

- PREMIUM self-cleaning Centrifuge Juicer ideal to extract juice from non-squeezable fruits and vegetable

- Strong motor with thermal probe, opening by double click lever, immediately removable basket

- Special motor at a low speed to preserve the vitamins of the juice and to assure an high, fast and professional output

TECHNICAL FEATURES:

**Centrifuge juicer
with double click lever**

Shiny aluminium body

**Stainless steel/nylon
squeezing part**

**Immediate removable
basket**

**Motor with thermal
probe**

230V ~ 50/60Hz 400W

**Overall size
cm. 27x45x55h**

Weight kg. 14



Estrattore ET 2102

IN DOTAZIONE
INCLUDED



Cestello stretto
fine mesh filter



Cestello largo
large mesh filter



Cestello frozen
Frozen basket

- Estrattore di succhi a freddo con bassa velocità per mantenere intatte vitamine e proprietà nutritive

- Dotato di motore potente con ingranaggi in acciaio e di una notevole forza di estrazione

- Ha in dotazione 3 cestelli diversi per produrre succhi, lattini vegetali, passati e sorbetti

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Estrattore di succo a bassa velocità

Corpo in materiale sintetico color argento

Motore 230V~50/60Hz 240W 60 giri al minuto

Forza di estrazione 40Nm

Dimensioni cm. 21x25x49h

Peso kg. 7

- Low speed Juice Extractor to prepare fruits and vegetable juices keeping the vitamins and all the nutritional food value

- Equipped with a strong motor with all steel gears to have a high extracting force

- Equipped with three different baskets to prepare juices, vegetable milks, soaps or ice creams

TECHNICAL FEATURES:

Low speed Juice Extractor

Silver color synthetic body

230V~50/60Hz 240W 60 rpm motor

40Nm torque

Dimensions cm. 21x25x49h

Weight kg. 7



**NUOVO ESTRATTORE GOLD
con sistema energizzante**

**NEW "GOLD" SLOW JUICER
with energizin system**

Prodotto distribuito conforme
ai requisiti di qualità Vema.
Product distributed by Vema
according to his quality requirements.

VEMA

Colatrice
Chocolate
dispenser

Ciocolatiere
Chocolate pots

Frullacioc

Colatrice di cioccolata CF 2105



- Colatrice di cioccolata da banco, utilizzabile anche come **Temperatrice manuale e Ciocolatiere**. Compatta, portatile ed altamente professionale, affidabile e produttiva. Questa piccola scioglitrice di cioccolato ha un costo assolutamente competitivo rispetto ai modelli da incasso e la comodità di essere portatile e multifunzionale oltre ad esser completamente smontabile per la pulizia.

- È ideale nelle gelaterie e nelle pasticcerie come **colatrice** per ricoprire coni e decorare coppe di gelato, pastine e torte Sachert; nelle cioccolaterie come **temperatrice manuale** per realizzare uova di Pasqua e cioccolatini; in tutti i bar per preparare cioccolata calda da bere.

- The table top Chocolate Dispenser, which can be used also as manual Tempering machine and Chocolate pot, is a compact appliance perfect for decorating food with melted chocolate and for every chocolate preparation, it is multifunctional, ideal if you don't want to buy an expensive machine that is not, and not so handy fixed machine. the Chocolate Dispenser is completely disassembled for cleaning.

- It is ideal for using in confectionery and in ice-cream shops as a **chocolate dispenser** with which you can decorate ice-cream cups, cones, or sticks; to prepare cakes and "petit fours"; in the chocolate shops as a **manual tempering machine** to prepare Easter Eggs and all kinds of small chocolates in different shapes; in the coffee shops as a normal **Chocolate pot** to prepare hot chocolate to drink.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Colatrice e Temperatrice manuale da banco

Corpo in polycarbonato marrone o grigio metallizzato a scelta

Vasca da 5,5 litri, coperchio e tubo di erogazione tutti in acciaio inox

Doppio termostato: esterno 0°-70°, interno di sicurezza

Doppio interruttore luminoso accendibile separatamente

Motoriduttore ventilato 230 ~ 50/60Hz 60W

Resistenza 1000 W

Dimensioni: diametro cm. 29 altezza cm. 73

Peso kg. 11

TECHNICAL FEATURES:

Chocolate Dispenser & manual Tempering table top machine

Body in metalized grey or brown polycarbonate

5,5 litres Container, cover and dispenser tube all in stainless steel

0°-70° outside thermostat; safety thermostat inside

Double luminous switch operates separately

Motorized gearbox with fan 230 ~ 50/60Hz 60W

1000 W heating element

Overall size cm. 29 diameter - cm. 73 height

Weight kg. 11

Ciocolatiere CI 2080/8 e CI 2080/5/TR - *

- Ideali per cuocere e poi mantenere calda la cioccolata da bere oltre a riscaldare latte, tea, caffè, tisane, e bevande corroboranti quali vin brulé, bombardino, VOV e grog

- dotate di vasche da 5 litri trasparenti o inox (vedi foto pag. seg.), e da 8 litri inox, tutte completamente estraibili per la conservazione diretta e la pulizia

- dotate di termostati 0°-90° e doppio interruttore motore e resistenza

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Ciocolatiere a cottura

Corpo policarbonato grigio o marrone a scelta

Motoriduttore ventilato
230V ~ 50/60Hz 60W

Resistenza 1000W

Vasche estraibili da 5 litri (trasparente o inox*) e da 8 litri (inox)

Dimensioni
cm. 26x32x50

Peso kg. 9 o kg. 10

- Ideal to cook and keep warm the chocolate drinks or milk, tea, coffee, herbal tea, and also tonic hot drink as mulled wine, grog, VOV, "Bombardino"

- different models with 5 litres transparent or s. steel containers (picture of this last at next page) and 8 litres stainless steel container; containers are completely removable for easy cleaning

- equipped with 0°-90° thermostat and double switch: motor/resistance

TECHNICAL FEATURES:

Chocolate pots

Grey or brown polycarbonate body at choice

Motorized gearbox
230V ~ 50/60Hz 60W

1000W heating elements

Removable tanks
(5 l. transparent or in s. steel* - 8 l. s. steel)

Overall sizes
cm. 26x32x50

Weight kg. 9 or kg. 10



CI 2080/8



CI 2080/5



Frullacioc FI 2088

- Speciale per la preparazione espressa della cioccolata in caso di utilizzo di buste aromatizzate monodose

- 3 funzioni per usarlo tutto l'anno: cioccolatiera, frullino frappe e vaporizzatore

- dotata di caldaia istantanea da 5,5 bar, doppi termostati e pressostati di sicurezza

- produce vapore costante e produttivo, uso continuo senza perdita di pressione, tempo di preparazione della cioccolata in soli 12 secondi

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Apparecchio multi funzione a 3 servizi:

- Cioccolatiera,
- Frullino frappè,
- Vaporizzatore

230 V ~ 50/60 Hz
2500 W max

Corpo in acciaio inox

Vasca da 3 litri con indicatore esterno del livello d'acqua

Dimensioni
cm. 25x32x53h

Peso lordo kg. 13

- Ideal to prepare express chocolate using single-serve flavoured sachets

- three functions to use it during all over the year: chocolate machine, frappe, steam generator

- equipped with a 5,5 bar instant boiler, two thermostats and safety switches

- produces constant and productive steam, has a continuous production with no loss of pressure, time of preparation in only 12 seconds

TECHNICAL FEATURES:

3 service multi-functions machine:

- chocolate pot,
- milk shaker,
- high-pressure steam generator

230 V ~ 50/60 Hz
2500 W max

Stainless steel body

3 litres tank with external water level indicator

Dimensions
cm. 25x32x53h

Weight kg. 13



***CI 2080/5**

con contenitore
inox da 5 litri
with 5 litres
s. steel container



FI 2088

Eis spaghetti Spaghetti icer

Estrattore di succhi Juice extractor

- Ideale per preparare coppe di gelato a forma di spaghetti, tagliatelle, lasagna

- Novità: speciale bicchiere per gelato soft

- Dotata di uno speciale pistone aderente, leva a corsa ridotta e base con incavo

- I bicchieri (uno in dotazione e gli altri come optional) sono in materiale speciale termo-raffreddante

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Macchina per realizzare coppe di gelato con forme speciali

Corpo in alluminio

Bicchieri con fori per spaghetti, tagliatelle o lasagne a scelta, bicchiere gelato soft fondo a stella opzionale

**Dimensioni
cm. 20x22x63h max**

Peso kg. 5

- Special machine suitable to prepare ice cream sundaes with the form of "spaghetti" "tagliatelle" "lasagna"

- New: special soft ice cream cup

- Equipped with an adherent press plug, a short lever and a particular designed base to optimize the preparation

- The moulds (one supplied and others as option) are made in special thermo-cooling material

TECHNICAL FEATURES:

Appliance for preparing special forms of ice-cream sundaes

Special alloy of aluminium body

"spaghetti" "tagliatelle" "lasagna" moulds at choice, soft ice cream cup as option

**Overall size
cm. 20x22x63h max**

weight kg. 5



nuovo bicchiere con fondo a stella per gelato soft

new cup with star bottom to prepare soft ice cream



Lasagna

Tagliatelle

Spaghetti



Solo 1 bicchiere in dotazione (a scelta tra spaghetti, tagliatelle, lasagna; il bicchiere gelato soft è acquistabile separatamente)

Only one cup supplied (spaghetti, tagliatelle, lasagna at choice; you can buy the soft ice cream cup separately)



Gelato soft ES 2017



- Speciale apparecchio ideato per preparare istantaneamente gelato soft utilizzando capsule preparate pronte di vari gusti.

- Dotato di uno speciale stantuffo e di un bicchiere con foro particolare, adatto a contenere e a sostenere al meglio le capsule.

- Ideale in qualsiasi locale ma, in modo particolare, nei chioschi in spiaggia o sui carrelli ambulanti che vendono gelati grazie al sistema manuale di utilizzo che non richiede alcuna presa elettrica.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Macchina per realizzare coni o coppe di gelato soft

Corpo in alluminio speciale con tampone a stantuffo

Bicchiere con foro particolare per gelato soft, capsule su richiesta

Dimensioni cm. 20x22x62h max

Peso kg. 5

- Special new appliance ideal to prepare SOFT ICE CREAM using ready capsules of different tastes.

- Equipped with a special design push plug and with a particular mould suitable to take perfectly the ready capsules.

- It is ideal to be used in all places but, in particular, in the street food stalls and in the ice cream barrows thanks to the manual operative which doesn't require any electric connection.

TECHNICAL FEATURES:

Special machine to prepare Soft Ice Cream

Body in special alloy of aluminium, special design press plug

Mould with particular hole suitable for soft ice cream, capsules on request

Overall size cm. 20x22x62 max

Weight kg. 5



VEMA

Spremiagrumi Citrus fruit squeezer

- Elegante Spremiagrumi a mano ideale per ottenere un succo limpido da tutti gli agrumi e anche dalle melagrane

- tutta la parte spremente in acciaio inox è completamente rimovibile per la pulizia

- la corsa della leva è studiata per richiedere il minor sforzo possibile nell'utilizzo; la base è profonda per dare stabilità

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spremiagrumi a mano

Parte spremente in
acciaio inox

Carrozzeria in
alluminio lucido

Dimensioni
cm. 22x22x68h max

Peso kg. 4

- Elegant Citrus Squeezer by manual operating to obtain the limpid juice from all citrus fruits and also pomegranates

- completely removable squeezing part in stainless steel

- run of the lever has a special rotation to make easy the squeezing; base is longer to stabilize the machine during the work

TECHNICAL FEATURES:

Manual citrus fruit
squeezer

Stainless steel
squeezing part

Shiny aluminium body

Overall size
cm.22x22x68h max

Weight kg. 4



Spremiagrumi SP 2061 e SP2067/L

- Spremiagrumi con motoriduttore a bassa velocità 200 giri al minuto, adatti anche ad uso casalingo

- dotati di pigna con setaccio integrato in policarbonato unificata per limone, arancio e pompelmo

- vaschetta in acciaio inox completamente estraibile, coperchio trasparente

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spremiagrumi elettrici con motoriduttore

SP 2061 corpo in alluminio lucido

SP 2067 corpo in ABS metallizzato o cromato a scelta

Motoriduttore 230V ~ 50/60Hz 70W

Pigna con setaccio integrato in policarbonato

Dimensioni cm. 21x24x30h

Peso kg. 4

- Citrus squeezers with motorized gearbox at a low speed 200 rpm, suitable also for domestic use

- polycarbonate cone/sieve combined for lemon, orange and grape fruits

- completely removable stainless steel tank, transparent cover

TECHNICAL FEATURES:

Citrus fruit squeezers with motorized gearbox

SP 2061 shiny aluminium body on model

SP 2067 ABS metallized or chrome body

230V ~ 60/60Hz 70W motorized gearbox

Polycarbonate squeezing cone with integrated sieve

Overall size cm. 21x24x30h

Weight kg. 4



SP 2067/L



SP 2061

Spremiagrumi Eco SP2076/L e SP 2024

- Spremiagrumi elettrici professionali con motore potente e silenzioso a 900 giri

- pigna in polycarbonato (di serie) o in acciaio inox (con supplemento) unificata per limone, arancio e pompelmo

- vaschette in acciaio inox completamente estraibili, coperchio trasparente (SP 2024) o in alluminio (SP 2076)

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spremiagrumi elettrici

SP 2076 Corpo in ABS metallizzato o cromato a scelta

SP 2024 Corpo in alluminio lucido

Parte spremente in polycarbonato o acciaio inox

230V ~ 50/60Hz 300W

Dimensioni

SP 2024
cm. 21x24x35h

SP 2076
cm. 20x32x38h

Peso kg. 7

- Electric professional Citrus squeezers equipped with powerful 900 rpm motor

- current polycarbonate cone, stainless steel cone at choice with surcharge; both the cones are combined for lemon, orange and grape fruits

- completely removable stainless steel tanks; SP 2024 transparent cover, SP 2076 aluminium cover

TECHNICAL FEATURES:

Electric citrus fruit squeezers

SP 2076 ABS metallized or chrome body at choice

SP 2024 shiny aluminium body

Polycarbonate squeezing part or in stainless steel

230V ~ 50/60Hz 300W

Overall size

SP 2024
cm. 21x24x35h

SP 2076
cm. 20x32x38h

Weight kg. 7



SP 2024

con corpo in alluminio
with aluminium body



SP 2076/L

Spremiagrumi industriale SP2062



Pigna in policarbonato
più efficiente per spremere limoni
Polycarbonate cone
better to squeeze lemon



Pigna in acciaio inox
ottima per arance e pompelmi
Stainless steel cone
ideal for oranges and grapefruits

- Spremiagrumi industriale con motore ventilato e sonda termica adatto a grosse produzioni o lavorazione continua

- pigna pigna in policarbonato (SP 2062/E) o in acciaio inox, unificata per limone, arancio e pompelmo

- vasca in acciaio inox completamente estraibile, coperchio in alluminio

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spremiagrumi industriale per uso laboratorio

Corpo in alluminio lucido

Motore ventilato con sonda termica

Pigna in acciaio inox

Setaccio in policarbonato

230V ~ 50/60Hz 450W

**Dimensioni
cm. 25x25x35h**

Peso kg. 10

- Industrial Citrus squeezer equipped with ventilation system and thermal probe in the motor to allow a continuous use

- SP 2062/E with transparent cone, SP 2062 with stainless steel cone, both the cones are combined for lemon, orange and grape fruits

- completely removable stainless steel tanks; aluminium cover

TECHNICAL FEATURES:

Industrial citrus fruit squeezer

Shiny aluminium body

Motor with ventilation system and thermal probe

Stainless steel cone

Polycarbonate strainer

230V ~ 50/60Hz 450W

**Overall size
cm. 25x25x35h**

Weight kg. 10



SP 2062

SP 2062/E

Spremiagrumi automatico SP 2078/L

- Spremiagrumi automatico manuale con rotazione attivata dalla pressione del frutto sulla pigna

- pratico e veloce sfrutta la forza centrifuga della pigna/setaccio per estrarre maggior succo

- vasca in acciaio inox completamente estraibile, coperchio in alluminio, pigna unificata per limone, arancio, pompelmo

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spremiagrumi automatico manuale

Corpo in ABS metallizzato o cromato a scelta

Pigna/setaccio in unico pezzo in polycarbonato

230V ~ 50/60Hz
4,5Nm 400 giri/min.

Dimensioni
cm. 20x32x34h

Peso kg. 7

- Automatic Squeezer operating by manual pressure of the orange on the cone

- very handy and fast tanks to the centrifuge force due to the cone/sieve, combined cone for lemon, orange, grape-fruit

- completely removable stainless steel tanks; aluminium cover

TECHNICAL FEATURES:

Automatic manual citrus fruit squeezer

ABS chrome or metallized body at choice

Polycarbonate squeezing cone with integrated sieve

230V ~ 50/60Hz
4,5Nm 400rpm

Overall size
cm. 20x32x52h max

Weight kg. 7



Spremiagrumi automatico con leva **SP2072/LL**

pigna in polycarbonato



pigna in acciaio inox



- Spremiagrumi automatico con leva, rotazione attivata dalla pressione del coperchio sulla pigna

- parte spremente completamente estraibile tutta in acciaio inox, oppure pigna trasparente (tipo E), pigna unificata per limone, arancio, pompelmo

- modello top di gamma, ideale per l'utilizzo a vista e degno complemento di ogni banco bar

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spremiagrumi automatico con leva

Corpo in ABS metallizzato o cromato a scelta

Pigna spremente con setaccio integrato (in polycarbonato o in acciaio inox a scelta)

230V ~ 50/60Hz 450W

Dimensioni cm. 20x32x53h max

Peso kg. 8

- Automatic Citrus Squeezer with lever, operating by pressing of the lever on the cone

- completely removable stainless steel squeezing part, (transparent cone in E type), combined cone for lemon, orange, grape-fruit

- the SP 2072 is a top of range Citrus Squeezer, ideal to use and to show off as a design in the most elegant coffee shops

TECHNICAL FEATURES:

Automatic citrus fruit squeezer with lever press

ABS chrome or metallized body at choice

Squeezing cone with integrated sieve (in polycarbonate or in stainless steel at choice)

230V ~ 50/60Hz 450W

Overall size cm. 20x32x53h max

Weight kg. 8



VEMA

Frullatori Blenders

Frullatori FR 2002 e FR 2068/M o L

- Frullatori con bicchiere trasparente da 1,2 litri; con lame per frullati o cono perfrappe a scelta

- corpi in alluminio o in abs metallizzato o cromato, protezione con microinterruttore, motori a 2 velocità, coperchi con tappo dosatore

- ideali per preparare bevande frullate con frutta più un componete liquido come latte o succo di frutta

variatore di velocità
con supplemento

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatore a 1 bicchiere

Corpo in alluminio
lucido (FR 2002) in abs
cromato (FR 2068/L)
o metallizzato
(FR 2068/M)

230V ~ 50/60Hz 200W
12.500/16.700 giri

Bicchieri polycarbonato
da 1,2 l. con lame
(o cono a scelta)

Coperchio con tappo
dosatore

Dimensioni
cm. 18x19x46h
(FR 2002)
Ø 20x45h (FR 2068)

Peso kg. 5 (FR 2002)
kg. 4 (FR 2068)

- Blenders with one transparent 1,2 litres jug, jug with blades to mix or with cone to whip at choice

- available with aluminium or abs metalized or chrome bodies, micro switch protected, 2 speeds motors, covers with plug

- ideal to prepare mixed drinks with fruits plus a liquid base as milk or fruit juice

surcharge for speed
variator

TECHNICAL FEATURES:

Blender with one jug

Bodies: shine
aluminium (FR 2002)
metalized or chrome
abs (FR 2068)

230V ~ 50/60Hz 200W
12.500/16.700 rpm

Polycarbonate 1,2 l.
jug with blades (with
cone at choice)

Covers with plugs

Overall sizes
cm. 18x19x46h
(FR 2002)
Ø 20x45h (FR 2068)

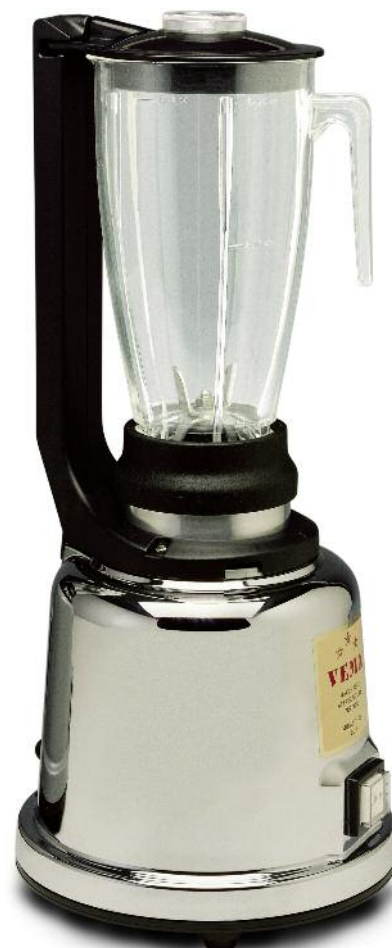
Weight kg. 5 (FR 2002)
kg. 4 /FR 2068)



FR 2068/M



FR 2002



FR 2068/L

Frullatori FR 2003 e FR 2003/L

- Frullatori con due bicchieri trasparenti da 1,2 litri (o in acciaio inox da 2 litri mod. FR 2003/L), di serie un bicchiere con lame per frullati e uno con cono per frappè

- protezione con microinterruttore, motori a 2 velocità, coperchi con tappo dosatore

- ideali per preparare frullati con frutta più latte o succo di frutta e per fare il frappè

variante di velocità
con supplemento

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatori a 2 bicchieri

Corpo in alluminio
lucido

FR 2003: 2 bicchieri
trasparenti da 1,2 l.
(1 con lame e 1 con
cono)

FR 2003/L: 2 bicchieri
inox da 2 l. (1 con
lame e 1 con cono)

Coperchi con tappo
dosatore

230V ~ 50/60Hz
400W max
12.500/16.700 giri

Dimensioni
cm. 19x35x45h

Peso kg. 8

- Blenders with two 1,2 litres transparent jugs (or with 2 litres stainless steel jugs mod. FR 2003/L); one jug with blades and one jug with cone

- micro switch protected, 2 speeds motors, covers with plug

- ideal to prepare mixed drinks with fruits plus a liquid base as milk or fruit juice and to whip frappe

surcharge for speed
variator

TECHNICAL FEATURES:

Blenders with 2 jugs

Shiny aluminium body

FR 2003: 2 transparent
1.2 litres jugs
(1 with blades and 1
with cone)

FR 2003/L: 2 stainless
steel 2 litres jugs
(1 with blades and 1
with cone)

Covers with measuring
plug

230V ~ 50/60Hz
400W max
12.500/16.700 rpm

Overall size
cm. 19x35x45h

Weight kg. 8



FR 2003/L con bicchieri inox
with s. steel jugs



FR 2003

Frullatore e Frullino FRFL 2013

- Apparecchio multifunzione composto da un Frullatore e un Frullino Frappè uniti da un' unica base

- ideale per preparare bibite miscelate e montate con le due funzioni svolte in perfetta autonomia dal macchinario più appropriato

- particolarmente adatto all'uso nelle gelaterie, negli eis café e disco bar

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatore e frullino frappè

Corpo in alluminio lucido

Bicchieri frullatore trasparente da 1,2 litri con lame

Bicchieri frullino trasparente da 0,800

Coperchio con tappo dosatore

230V ~ 50/60Hz
350W max

Dimensioni
cm. 30x16x50h

Peso kg. 8

- Multifunctional machine with a Blender and a Frappe Blender, joined all together in only one base

- suitable to prepare mixed drinks and frappe in their right function machine

- ideal machine for using in the ice cream shops, in the eis-café and in the disco bars

TECHNICAL FEATURES:

Blender and milk shaker

Shiny aluminium body

1.2 litres transparent polycarbonate blender jug

0.800 litres transparent polycarbonate frappè jug

Blender cover with measuring plug

230V ~ 50/60Hz
350W max

Overall size
cm. 30x16x50h

Weight kg. 8



Frullatori Frozen FR 2055 Inox e Trasp

- Frullatori più potenti adatti anche a tritare il ghiaccio vuoto insieme al componente liquido

- bicchiere trasparente da 1,2 litri o in acciaio inox da 2 litri, protezione con microinterruttore, motori a 2 velocità, coperchi dotati di tappo dosatore

- particolarmente adatti ai cocktail bar per la preparazione di long drinks e bevande di tendenza

variatore di velocità
con supplemento

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatori Frozen

FR 2055 INOX con
bicchiere inox da 2
litri;
FR 2055 TRASP. con
bicchiere trasparente
da 1,2 litri
I suddetti bicchieri
sono intercambiabili

Corpo in alluminio
lucido

Coperchio con tappo
dosatore

230V ~ 50/60Hz 400W
17.300/20.000 giri

Dimensioni
cm. Ø 22 x 48h

Peso kg. 6

- Powerful Blenders suitable to crush empty ice cubes with liquid base, juices and spirits

- equipped with 1,2 litres transparent jug or with 2 litres stainless steel jug, micro switch protected, 2 speeds motors, covers with plug

- most suitable in the pubs, in the piano or disco bars to prepare long drinks and cocktails

surcharge for speed
variator

TECHNICAL FEATURES:

Blenders Frozen

FR 2055 INOX with
stainless steel 2 liters
jug;
FR 2055 TRASP. with
transparent 1,2 liters jug
The above mentioned
jugs are interchangeable

Shiny aluminium body

Cover with measuring
plug

230V ~ 50/60Hz 400W
17.300/20.000 rpm

Overall size
cm. Ø 22 x 48h

Weight kg. 6



FR 2055 TRASP



FR 2055 INOX

American Blenders FR 2093 Trasp o Inox

- Frullatore tipo "Americano" con bicchiere trasparente o in acciaio inox da 3,5 litri, interruttore a 2 velocità o variatore di velocità

- dotati di motore potente e di lame molto lunghe, maniglia di protezione e coperchio con tappo dosatore

- ideale per preparare smoothies e miscelati di tendenza usando ghiaccio vuoto, frutta e componenti liquido

CARATTERISTICHE TECNICHE:

American Blenders

Bicchierone da 3,5 litri trasparente (FR 2093 TRASP) o in acciaio inox (FR 2093 INOX)

Corpo ABS cromato

FR 2093 TRASP-E: motore a 2 velocità 17.300/22.000 giri/min

FR 2093 TRASP-L e FR 2093 INOX con variatore di velocità 1.000/22.000 giri/min

230V ~ 50/60Hz 800W;

Dimensioni
cm. Ø28x55h

Peso kg. 6

- America Blender with 3,4 litres transparent or stainless steel jug, two speeds switch or speed variator

- equipped with strong motor and long knives, protective handle and plug on the covers

- ideal to prepare smoothies and every other drinks mixing some empty ice cubes, fruits and liquid base

TECHNICAL FEATURES:

American blenders

3,5 litres transparent (FR 2093 TRASP) or stainless steel jug (FR 2093 INOX)

ABS chrome body

FR 2093 TRASP-E: with two speed motor 17.300/22.000 rpm

FR 2093 TRASP-L and FR 2093 INOX with speed variator 1.000/22.000 rpm

230V ~ 50/60Hz 800W;

Overall size
cm. Ø28x55h

Weight kg. 6



FR 2093 INOX



FR 2093 TRASP/E

Frullatore FR 2010 e FR 2010 Turbo

- Frullatori giganti con bicchiere in acciaio inox da 5 litri, interruttore a 2 velocità o variatore di velocità

- dotati di motore potente e di lame molto lunghe, maniglia di protezione e coperchio con tappo dosatore

- ideali nelle gelaterie per la perfetta micronizzazione dei componenti che formano la base del gelato

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatori per gelateria
bicchiere da 5 litri in acciaio inox

Corpo ABS cromato

FR 2010 con motore a 2 velocità 17.300 / 22.000 giri/min

FR 2010 TURBO con variatore di velocità 1.000/22.000 giri/min

230V~50/60Hz 800W

Dimensioni
cm. Ø 28x59h

Peso kg. 8

- Big Blenders with 5 litres stainless steel jug, two speeds switch or speed variator

- equipped with strong motor and long knives, protective handle and plug on the covers

- ideal in the ice cream shops to micronize the foodstuff which makes the ice cream base

TECHNICAL FEATURES:

Big Blenders with 5 litres stainless steel jug

ABS chrome body

FR 2010 with two speed motor 17.300/22.000 rpm

FR 2010 TURBO with speed variator 1.000/22.000 rpm

230V~50/60Hz 800W

Overall size
cm. Ø 28x59h

Weight kg. 8



FR 2010 TURBO



FR 2010

VEMA

Frullini frappé Shakers

- Frullini per frappé a una tazza da banco o da appendere al muro, con tazza trasparente (mod. E) o in acciaio inox (mod. L)

- dotati di motori potenti, interruttore generale e microinterruttore di funzionamento

- ideali per preparare milk shakes tradizionale o con il gelato grazie alle differenti farfalle intercambiabili a scelta

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullini Frappé a 1 tazza

Tazze trasparenti (E) o in acciaio inox (L) capacità 800 cl

230V ~ 50/60Hz 150W, 18.000 giri

Farfalle sintetiche o in acciaio inox di diverso design a scelta

**Dimensioni
FL 2005 cm.
18x21x52h FL 2008
cm. 18x18x37h**

Peso kg. 3

- Frappe Blenders with one transparent (E mod.) or one stainless steel beaker (L mod.), to put on the counter or to attach on the wall versions

- equipped with strong motors, general switch and start working micro switch

- ideal to prepare the classic version of milk shakes with milk or coffee plus crushed ice, or the new way, using ice cream in different tastes plus milk

TECHNICAL FEATURES:

Frappe Blenders with 1 beaker

Transparent (E) or stainless steel (L) beakers 800 cl capacity

230V ~ 50/60Hz 150W, 18.000 rpm

Synthetic or s. steel different mixer disks at choice

**Overall sizes
FL 2005 cm.
18x21x52h FL 2008
cm. 18x18x37h**

Weight kg. 3



FL 2008/E



FL 2005/E



FL 2005/L

Frullini Frappè FL 2006 o L e FL 2022/E

- Frullini per frappè a due tazze da banco o da appendere al muro, con tazze trasparenti (mod. E) o in acciaio inox (mod. L)

- dotati di motori potenti, interruttore generale e microinterruttore di funzionamento

- ideali per preparare milk shakes tradizionale o con il gelato grazie alle differenti farfalle intercambiabili a scelta

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullini Frappè a 2 tazze

Tazze trasparenti (E) o in acciaio inox (L) capacità 800 cl

230V ~ 50/60Hz
300W max,
18.000 giri

Farfalle sintetiche o in acciaio inox di diverso design a scelta

Dimensioni
cm. 19x28x52h
(FL 2006)
cm. 19x30x41h
(FL 2022)

Peso kg. 5

- Frappe Blenders with two transparent (E mod.) or two stainless steel beakers (L mod.), to put on the counter or to attach on the wall versions

- equipped with strong motors, general switch and start working micro switch

- ideal to prepare the classic version of milk shakes with milk or coffee plus crushed ice, or the new way, using ice cream in different tastes plus milk

TECHNICAL FEATURES:

Frappe Blenders with 2 beakers

Transparent (E) or stainless steel (L) beakers 800 cl capacity

230V ~ 50/60Hz 300W max, 18.000 rpm

Synthetic or s.steel different mixer disks at choice

Overall sizes
cm. 19x28x52h
(FL 2006)
cm. 19x30x41h
(FL 2022)

Weight kg. 5



FL 2022/E



FL 2006

DI SERIE

FL 2006/E con bicchieri trasparenti
FL 2006/L con bicchieri in acciaio inox

MASS-PRODUCED

FL 2006/E with transparent beakers
FL 2006/L with s. steel beakers

Frullino Frappè FL 2027

Farfalle sintetiche
Synthetic mixers



Farfalle in acciaio inox
Stainless steel mixers



- Frullini per frappè a tre tazze da banco con tazze trasparenti (mod. E) o in acciaio inox (mod. L)

- dotato di motori potenti, interruttore generale e microinterruttore di funzionamento

- ideali per preparare milk shakes tradizionale o con il gelato grazie alle differenti farfalle intercambiabili a scelta

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullino frappè a 3 tazze

Tazze trasparenti in policarbonato (E) o in acciaio inox (L) capacità 800 cl

Farfalle in materiale sintetico o in acciaio inox a scelta

**230V ~ 50/60Hz
450W max
18.000 giri**

**Dimensioni
cm. 19x39x52h**

Peso kg. 8

- Frappe Blenders with three transparent (E mod.) or one stainless steel beakers (L mod)

- equipped with strong motors, general switch and start working micro switch

- ideal to prepare the classic version of milk shakes with milk or coffee plus crushed ice, or the new way, using ice cream in different tastes plus milk

TECHNICAL FEATURES:

Milk shakers with 3 beakers

**transparent beakers (E model) or stainless steel beakers (L model)
800 cl capacity**

Synthetic or stainless steel mixing disks at choice

**230V ~ 50/60Hz
450W max
18.000 rpm**

**Overall size
cm. 19x39x52h**

Weight kg. 8

DI SERIE
FL 2027/E con
bicchieri
trasparenti
FL 2027/L con
bicchieri in
acciaio inox

**MASS
PRODUCED**
FL 2027/E with
transparent
beakers
FL 2027/L with
s. steel beakers



Frozen FZ 2075 - Mixage MI 2032

- Apparecchi speciali per barman coadiuvanti nella preparazione di cocktails, long drinks, pestati

- FZ 2075 Frullino Frozen dotato di speciale farfalla inox ondulata che spezza ghiaccio vuoto e frutta messi insieme a liquori e sciroppi nella preparazione di drinks

- MI 2032 Mixage con speciale paletta "Martini" per miscelare liquori e sciroppi come si usasse lo shaker

FZ 2075 CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullino "frozen"
a 1 tazza

Tazza e farfalla misce-
latrice in acciaio inox

Motore a 2 velocità

230V ~ 50/60Hz 180W
20.000 giri

Dimensioni
cm. 18x21x52h

Peso kg. 3

MI 2032 CARATTERISTICHE TECNICHE:

Mixage a 1 tazza

Motore lento
230V~50/60Hz 150W
16.000 giri

Dimensioni
cm. 18x21x52h

Peso kg. 3

- Special machines which assist the barman in the cocktails and long-drinks preparations

- FZ 2075 Frozen shaker equipped with a special undulated stainless steel mixer disk which allows to crush the empty ice cubes and the fruits mixed with syrups and spirits

- MI 2032 Mixage equipped with a special design stirrer to prepare cocktails as if you are using the manual shaker

FZ 2075 TECHNICAL FEATURES:

"Frozen" shaker
blender with 1 beaker

Stainless steel beaker
and mixing disk

2 speed motor

230V ~ 50/60Hz 180W
20.000 rpm

Overall size
cm. 18x21x52h

Weight kg. 3

MI 2032 TECHNICAL FEATURES:

Mixage with 1 beaker

Slow speed motor
230V~50/60Hz 150W
16.000 rpm

Overall size
cm. 18x21x52h

Weight kg. 3



MI 2032



FZ 2075

Tostafette TF 2096

- Tostafette a nastro continuo adatto alla tostatura di pane in cassetta con una produzione oraria di 500 fette

- nastro largo 18,5 cm. che consente di caricare 2 fette affiancate; resistenze in acciaio inox per garantire la perfetta e veloce doratura su entrambi i lati in solo 1 min e 10 sec.; eccellente coibentazione

- è la macchina ideale e più affidabile da utilizzare nelle sale colazioni degli alberghi

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Tostafette piccolo

Interamente in acciaio inox con vassoio estraibile

Mantello esterno protetto da eccessivo riscaldamento

Produttività oraria circa 500 fette

Resistenze corazzate in acciaio inox

230V ~ 50/60Hz 870W

Dimensioni cm. 30x55x38h

Peso kg. 16

- Conveyor Toaster entirely made in stainless steel, suitable to make brown up to 500 slices of bread per hour

- in the 18,5 cm. large conveyor belt you can put 2 slices of white bread side by side; 500 pieces of output per hour; high heat insulation

- ideal and reliable machine to put in the breakfast rooms of the hotel

TECHNICAL FEATURES:

Small Conveyor Toaster

Completely made in stainless steel

Outside body protected from overheating

About 500 slices/hour output

Stainless steel heating elements

230V ~ 50/60Hz 870W

Overall size cm. 30x55x38h

Weight kg. 16

unico sistema di raffreddamento prolungato anche dopo lo spegnimento

exclusive cooling system working even after switch off



Tostafette TF 2090

- Tostafette a nastro continuo di grandi dimensioni adatto alla tostatura di pane in cassetta con una produzione oraria di ben 700 fette

- nastro largo 30 cm. che consente di caricare 3 fette affiancate; resistenze in acciaio inox per garantire la perfetta e veloce doratura su entrambi i lati in solo 1 min e 10 sec.; eccellente coibentazione

- è la macchina ideale e più affidabile da utilizzare nelle sale colazioni degli alberghi

unico sistema di raffreddamento prolungato anche dopo lo spegnimento

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Tostafette grande

Interamente in acciaio inox con scivolo e vassoio estraibili

Regolazione velocità di cottura per adattarsi ai diversi formati delle fette

Mantello esterno protetto da eccessivo riscaldamento

Produttività max 700 fette/ora

Minimo costo di esercizio

Resistenze corazzate in acciaio inox

230V ~ 50/60Hz 1300W

Dimensioni cm. 40 x 54 x 38 h.

Peso kg. 25

- Conveyor Toaster in big dimension, entirely made in stainless steel, suitable to make brown up to 700 slices of bread per hour

- in the 30 cm. large conveyor belt you can put 3 slices of white bread side by side; 700 pieces of output per hour; high heat insulation

- ideal and reliable machine to put in the breakfast rooms of the hotel

exclusive cooling system working even after switch off

TECHNICAL FEATURES:

Big conveyor toaster
completely made in stainless steel

Conveyor speed selector for different sizes of slices

Outside body protected from overheating

700 slices/hour max output

Minimum operating cost

Stainless steel heating elements

230V~ 50/60Hz 1300W

Overall size cm. 40 x 54 x 38 h.

Weight kg. 25



Tostapane TP 2059 e TP 2060

- Favolosi Tostapane verticali a 2 o a 4 forni, con di 2 o 4 pinze, interamente costruiti in acciaio inox

- dotati di temporizzatori da 5 min. per ogni forno, resistenze in materiale pregiato per l'ottimale diffusione del calore, ideali per preparare toast farciti

- macchine di altissima qualità e funzionalità oltre che di design funzionale ed estetico

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Tostapane a 2 forni
Tostapane a 4 forni

Carrozzeria e pinze in acciaio inox

TP 2059 con 2 pinze
TP 2060 con 4 pinze

Temporizzatori da 5 min.

TP 2059: 230V~50/60Hz
1100W max

TP 2060: 230V~50/60Hz
2200W max

Dimensioni

TP 2059: cm. 20x31x29h
TP 2060: cm. 38x31x29h

TP 2059: peso kg. 6

TP 2060: peso kg. 12

- Fabulous Toasters with two or four vertical ovens, with two or four pliers, all made in stainless steel

- equipped with 5 min. timer on each oven, resistances in valuable material to assure the best heat diffusion, ideal to prepare Italian toast (two slices of white bread full with ham and cheese)

- very high quality machines, reliable in the performances and with beautiful design

TECHNICAL FEATURES:

2 ovens Toaster
4 ovens Toaster

Stainless steel body and tongs

TP 2059 with 2 tongs
TP 2060 with 4 tongs

5 min. timers

TP 2059: 230V~50/60Hz
1100W max

TP 2060: 230V~50/60Hz
2200W max

Overall size

TP 2059: cm. 20x31x29h
TP 2060: weight kg. 12

TP 2059: weight kg. 6

TP 2060: weight kg. 12



TP 2060



TP 2059

Fornetti FO 2069/Q e FO 2071/Q

- Ottimi Fornetti a 3 o 6 pinze con piano di cottura di ampie dimensioni per contenere comodamente grandi toast affiancati o grossi panini

- dotati di 4 o 6 resistenze al quarzo ad alto spessore e immediato riscaldamento (oppure in acciaio corazzato (mod. FO 2069 e FO 2071))

- carrozzeria in acciaio inox con coibentazione speciale per limitare il calore laterale

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Fornetto singolo e Fornetto doppio

Carrozzeria in acciaio inox

3 o 6 pinze con manici termoisolati

4 o 6 resistenze al quarzo di alto spessore (disponibili anche in acciaio)

Accensione indipendente dei piani di cottura

Temporizzatore di accensione da 15 minuti

FO 2069Q:
230V ~50/60Hz
2000Wmax
FO 2071Q:
230V ~50/60Hz
3000Wmax

Dimensioni
cm. 52x27x26h
cm. 52x30x42h

Peso kg. 9 - kg. 13

- Very good Ovens with 3 or 6 tongs and a very large grill plate to hold big sandwiches or big panini in the same time

- equipped with four or six infrared quartz resistances (or with steel resistances in the FO 2069 and FO 2071 models)

- body in stainless steel with specific insulation to reduce the laterally warm

TECHNICAL FEATURES:

Single or Double Ovens

Stainless steel body

3 or 6 tongs with thermal protection

4 or 6 quartz resistances (in stainless steel available too)

Independent switch on of the levels

15 min. switch on timer

FO 2069Q:
230V ~50/60Hz
2000Wmax
FO 2071Q:
230V ~50/60Hz
3000Wmax

Overall size
cm. 52x27x26h
cm. 52x30x42h

Weight kg. 9 - kg. 13



FO 2069/Q



FO 2071/Q

Fornetti con piastra FOPV 2087 e FOPV 2085

- Apparecchi speciali formati da un Fornetto, singolo o doppio, sormontato da un Piano di cottura in Vetroceramica, tutti in acciaio inox

- consentono di cuocere il cibo irradiazione dentro al Fornetto, o per contatto sopra il piano di cottura; le cotture possono essere fatte in contemporanea o singolarmente grazie agli interruttori indipendenti

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Fornetti con piastra singolo e doppio

Interamente in acciaio inox coibentato

Top in vetroceramica cm. 45x24

3 o 6 pinze dotate di protezione

n. 4 o 6 resistenze al quarzo ad alto spessore sul forno, resistenza acciaio su top

3 o 4 interruttori

230V ~ 50/60Hz - 3100W max (2085)

230V ~ 50/60Hz - 4080W max (2087)

Dimensioni
cm. 54x27x34h (2085)
cm. 54x27x49h (2087)

Peso
kg. 19 (2085)
kg. 21 (2087)

- Special cooking appliances which combine a single or a double Oven with a ceramic Top, all made in stainless steel

- you can cook by irradiation into the Oven or by contact on the Top; thanks to the independent switches you can cook in the same time with both the functions or in only one of the two

- the Ovens are equipped with immediate warm up quartz resistances, the ceramic Tops with steel resistance

TECHNICAL FEATURES:

Single or Double Grill Ovens with ceramic top

Entirely made in insulated stainless steel

cm. 45x24 ceramic top

3 or 6 tongs with handle

4 or 6 quartz resistances in the Oven, steel resistance in the Top

3 or 4 switches

230V ~ 50/60Hz - 3100W max (2085)

230V ~ 50/60Hz - 4080W max (2087)

Overall size
cm. 54x27x34h (2085)
cm. 54x27x49h (2087)

Weight
kg. 19 (2085)
kg. 21 (2087)

FOPV 2085

FOPV 2087



Fornetto universale FO 2100

• Speciale e rinnovato Forno **UNIVERSALE** dotato di portello di chiusura in vetroceramica con griglia integrata, termostato da 0°-300° e temporizzatore sonoro di attivazione da 60 min.

• Dotato di resistenze al quarzo ad alto spessore a regolazione indipendente per un ottimale riscaldamento; ha uno spazio utile interno di 9 cm.

• Ideale per cuocere qualsiasi tipo di alimento appoggiato sulla griglia (pizze surgelate, bruschette, crostoni, ecc..) o posto sul vassoio opzionale "fritto senza olio" per cuocere patatine surgelate precotte senza aggiunta di grassi con un risultato molto leggero

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Forno Pizza universale
Interamente in acciaio inox

Griglia con maniglia protetta e finestra in vetroceramica

4 resistenze superiori e 2 inferiori infrarossi al quarzo

2 interruttori per accensione separata dei piani

Termostato da 0° a 300°

Temporizzatore da 60 min.

230V ~ 50/60Hz
1600W max

Dimensioni:
cm. 50x36x26h

Peso kg. 13

• Special and updated **UNIVERSAL** Oven equipped with a ceramic closure, integrated tray, 0°-300° thermostat, 60 min. activation timer

• equipped with quartz infrared resistances which works independent to obtain the best warm; 9 cm. inside cooking space

• ideal to cook every kind of foodstuff; food can be placed directly on the integrated tray (pizza, "bruschette", "crostoni") or put in the optional tray suitable to fry without oil the frozen and precooked chips

TECHNICAL FEATURES:

Universal Pizza Oven
Stainless steel body

Grill with insulated handle and ceramic door

4 upper and 2 lower quartz infrared resistances

2 switches for separated starting

0-300° thermostat

60 min. timer

230V ~ 50/60Hz
1600W max

Overall size:
cm. 50x36x26h

Weight kg. 13



Piastra singola vetroceramica PV 2063

- Piastra singola adatta alla cottura per contatto di tutti gli alimenti con coperchio appoggiato sul cibo o tenuto sollevato in caso di farciture scoperte

- il vetroceramica non assorbe i sapori, non produce fumo o residui di combustione e si pulisce facilmente

- dotata di resistenze elettriche a riscaldamento immediato a basso consumo di energia elettrica

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Piastra singola in vetroceramica

Carrozzeria in acciaio inox

Piani di cottura cm. 25x25 lisci o rigati a scelta

Interruttore a pulsante con lampada spia incorporata

Termostato 0-300°

230V ~ 50/60Hz 1300W

Dimensioni cm. 32x42x56h max

Peso kg. 12

- Single ceramic Grill ideal to cook all the kind of food by contact placing them on the ceramic hot base, the cover can be lean on the food or you can keep it raised near the food in case of stuffed

- ceramic doesn't absorb flavours, doesn't make smoke and not combustion waste and it is very easy to clean

- equipped with immediately hot electric resistances at a low consumption of electricity

TECHNICAL FEATURES:

Single Glass Ceramic Grill

Stainless steel body, 25x25 cm. glass ceramic hotplates

Smooth or ridged hotplates design as you want

Switch-push with warning light

0-300° thermostat

230V ~ 50/60Hz 1300W

Overall size cm. 32x42x56h max

Weight kg. 12



Piastra media vetroceramica PV 2070

- Piastra media con piani in vetroceramica di ampie dimensioni, adatta alla cottura per contatto di tutti gli alimenti con coperchio appoggiato sul cibo o tenuto sollevato in caso di farciture scoperte

- il vetroceramica non assorbe i sapori, non produce fumo o residui di combustione e si pulisce facilmente

- dotata di resistenze elettriche a riscaldamento immediato a basso consumo di energia elettrica

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Piastra media in vetroceramica

Carrozzeria in acciaio inox

Piani di cottura cm. 40x30 lisci o rigati a scelta

Interruttore a pulsante con lampada spia incorporata

Termostato 0-300°

230V ~ 50/60Hz 2460W

Dimensioni cm. 46x43x59h max

Peso kg. 17

timer opzionale

- Medium ceramic Grill with large hotplates, ideal to cook all the kind of food by contact placing them on the ceramic hot base, the cover can be lean on the food or you can keep it raised near the food in case of stuffed

- ceramic doesn't absorb flavours, doesn't make smoke and not combustion waste and it is very easy to clean

- equipped with immediately hot electric resistances at a low consumption of electricity

TECHNICAL FEATURES:

Medium Glass Ceramic Grill

Stainless steel body

40x30 cm. glass ceramic hotplates

Smooth or ridged hotplates design as you want

Switch-push with warning light

0-300° thermostat

230V ~ 50/60Hz 2460W

Overall size cm. 46x43x59h max

Weight kg. 17

optional timer



Piastra doppia vetroceramica unico coperchio PV 2099

- Piastra doppia con unico grande coperchio, adatta alla cottura per contatto di tutti gli alimenti con coperchio appoggiato sul cibo o tenuto sollevato in caso di farciture scoperte

- il vetroceramica non assorbe i sapori, non produce fumo o residui di combustione e si pulisce facilmente

- dotata di resistenze elettriche a riscaldamento immediato a basso consumo di energia elettrica

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Piastra grande con unico coperchio

Interamente in acciaio inox coibentato

Piani di cottura in vetroceramica lisci

Piani cm. 53x25

Pulsante di accensione con spia incorporata

temostato 0-300°

**230V ~ 50/60Hz
2400W**

**Dimensioni
cm. 59x42x56h max**

Peso kg.22

- Big ceramic double Grill with only one large cover, ideal to cook all the kind of food by contact placing them on the ceramic hot base, the cover can be lean on the food or you can keep it raised near the food in case of stuffed

- ceramic doesn't absorb flavours, doesn't make smoke and not combustion waste and it is very easy to clean

- equipped with immediately hot electric resistances at a low consumption of electricity;

TECHNICAL FEATURES:

Double Ceramic Grill with only one cover

Entirely made in insulated stainless steel

Smooth ceramic hotplates

cm. 53x25 hotplates

push button with warning light included

0-300° thermostat

**230V ~ 50/60Hz
2400W**

**Overall size
cm. 59x42x56h max**

Weight kg.22



Piastre doppie vetroceramica PV 2064 e PVF 2066

- Piastre doppie, con uno o due coperchi, adatte alla cottura per contatto di tutti gli alimenti con coperchio appoggiato sul cibo o tenuto sollevato in caso di farciture scoperte

- il vetroceramica non assorbe i sapori, non produce fumo o residui di combustione e si pulisce facilmente

- dotata di resistenze elettriche a riscaldamento immediato a basso consumo di energia elettrica, possibile accensione parziale di un solo settore

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Piastre grandi con doppio coperchio (PV 2064) o mezzo coperchio (PVF 2066)

Interamente in acciaio inox coibentato

Piani di cottura in vetroceramica lisci o rigati a scelta

Piani grandi cm. 53x25 piccoli 25x25

2 pulsanti con spia per accensioni separate

2 termostati 0-300°

**230V ~ 50/60Hz
2500W max (PV 2064)**

**230V ~ 50/60Hz
1900W max (PVF 2066)**

**Dimensioni
cm. 59x42x56h max**

**Peso kg.22 (PV 2064)
kg.16 (PVF 2066)**

- Double ceramic Grills ideal to cook all the kind of food by contact placing them on the ceramic hot base, the cover can be lean on the food or you can keep it raised near the food in case of stuffed

- ceramic doesn't absorb flavours, doesn't make smoke and not combustion waste and it is very easy to clean

- equipped with immediately hot electric resistances at a low consumption of electricity; two sectors available which can be used separately thanks to the double switches

TECHNICAL FEATURES:

Double Ceramic Grills with two covers (PV 2064) or only half cover (PVF 2066)

Entirely made in insulated stainless steel

Smooth or ribbed ceramic hotplates at choice

**cm. 53x25 big hotplates
cm 25x25 small hotplates**

2 push button for switching on half part

**230V ~ 50/60Hz
2400W max**

**230V ~ 50/60Hz
2500W max (PV 2064)**

**230V ~ 50/60Hz
1900W max (PVF 2066)**

**Overall size
cm. 59x42x56h max**

**Weight kg.22 (PV 2064)
kg.16 (PVF 2066)**

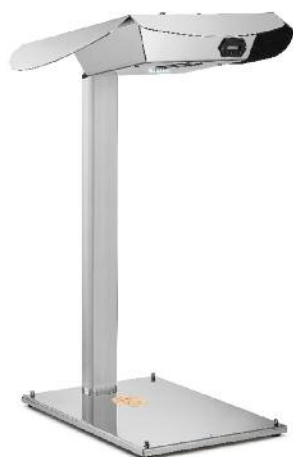


PVF 2066



PV 2064

Fry Tops vetroceramica PVF 2065, 2046 e 2079



ABBINABILE A
CAPPA ASPIRANTE
COMBINED WITH
THE EXTRACTOR HOOD

- Piani di cottura in vetroceramica di varie dimensioni adatti cuocere qualsiasi alimento, particolarmente utili nei bar, paninoteche, fast-food, ristoranti, alberghi

- dotate di resistenze elettriche a riscaldamento immediato di basso consumo energetico

- ideali anche come sostituti di fornelli a gas su seconde case, roulotte e campers o sugli yacht o in qualsiasi parte non si voglia o si possa utilizzare fornelli a gas

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Fry-tops in vetroceramica

Carrozzeria in acciaio inox

Piano di cottura in vetroceramica liscio
cm. 25x25
cm. 40x30
cm. 53x25

Interruttori a pulsante con lampada spia incorporata

Termostati 0-300°

230V ~ 50/60Hz
700/1050/1400 W max

Dimensioni
PVF 2065
cm. 35x42x10h
PVF 2079
cm. 47x42x10h
PVF 2046
cm. 59x42x10h

Peso kg. 5/8/10

- Glass/ceramic Griddles with different dimensions hotplates, suitable to cook all kind of foodstuff; ideal to be used in the cafes, fast-foods, restaurants and hotels

- equipped with immediately hot electric resistances at a low consumption of electricity

- ideal also to be used in the campers, caravans, yachts and in all those places where you don't want to use or you cannot use the gas cooker

TECHNICAL FEATURES:

Glass Ceramic Fry-tops

Stainless steel body

cm. 25x25
cm. 40x30
cm. 53x25
smooth ceramic top

Switch-pushes with warning light

0-300° thermostat

230V ~ 50/60Hz
700/1050/1400 W max

Overall size
PVF 2065
cm. 35x42x10h
PVF 2079
cm. 47x42x10h
PVF 2046
cm. 59x42x10h

Weight kg. 5/8/10



PVF 2079 singolo/single



PVF 2046 medio/medium



PVF 2065 doppio/double

Fry top industriale vetroceramica FTI 2107

- Fry Top elettrico industriale di notevoli dimensioni con piano di cottura in vetroceramica di cm. 90x53 adatto a strutture ricettive, sagre, feste paesane, villaggi turistici ed eventi all'aperto che necessitano di produrre cibo grigliato velocemente e in grandi quantità

- Dotato di resistenze elettriche a riscaldamento immediato e a basso consumo energetico; valida alternativa all'alimentazione a gas della quale ne evita i rischi e i pericoli

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Fry Top Industriale vetroceramica

Carrozzeria in acciaio inox

Grande piano di cottura di cm. 90x53

Interruttore con lampada spia

Termostato 0°-250°

230V ~ 50/60Hz
3200W

Dimensioni
cm. 100x64,5x12h

Peso kg. 24

- Electric industrial Big Fry Top with cm. 90x53 ceramic hotplate. Ideal for people wanted to produce a lot of grilled food in a very short time as in the tourist villages, open-air and outdoor events, feasts, etc...

- Equipped with electric immediately hot resistances at a low consumption of electricity; this electric supply is very safe avoiding gas alimentation risks

TECHNICAL FEATURES:

Industrial Ceramic Fry Top

Stainless steel body

cm.90x53 big ceramic hotplate

Switch-push with warning light

0°-250° thermostat

230V ~ 50/60Hz
3200W

Overall size
cm. 100x64,5x12h

Weight kg. 24



Piastra forno piccola in vetroceramica PF 2097

- Unica e speciale macchina da cottura che consente di cuocere come su una Piastra o come su un Forno ventilato agendo semplicemente sulla posizione del maniglione (alto=forno basso=piastra)

- funzioni extra "grill" e "ventilazione" per gratinare, con piani in vetroceramica lisci o rigati a scelta

- dotata di resistenze elettriche a riscaldamento immediato a basso consumo di energia elettrica; estrema velocità di cottura grazie al calore concentrato e uniforme

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Piastra Forno piccole in vetroceramica

Interamente in acciaio inox coibentato

Piani di cottura in vetroceramica cm.25x25 lisci o rigati a scelta

Interruttore e pulsante grill con spia

2 termostati 0-250°

Temporizzatore 0-30 min.

**230V ~ 50/60Hz
1450W max**

**Dimensioni
36x50x56h max**

Peso kg.21

- The only one special cooking machine which assure to cook as in a Grill if the handle is pushed down or as in an Oven if the handle is put in the high position

- extra functions "grill" and "fan" to make crisp the food; smooth or ribbed ceramic hotplates at choice

- equipped with immediately hot electric resistances at a low consumption of electricity; extremely fast cooking time thanks to the uniform and concentrated heat

TECHNICAL FEATURES:

Small Ceramic Grill Ovens

Entirely made in insulated stainless steel

cm.25x25 ceramic hotplates, smooth or ribbed at choice

Switch and grill button with light

Two 0-250° thermostats

Timer 0-30'

**230V ~ 50/60Hz
1450W max**

**Overall size
36x50x56h max**

Weight kg.21



Piastra forno grande in vetroceramica PF 2095

- Unica e speciale macchina da cottura che consente di cuocere come su una Piastra o come su un Forno ventilato agendo semplicemente sulla posizione del maniglione (alto=forno basso=piastra)

- funzioni extra "grill" e "ventilazione" per gratinare, con piani in vetroceramica lisci o rigati a scelta

- dotata di resistenze elettriche a riscaldamento immediato a basso consumo di energia elettrica; estrema velocità di cottura grazie al calore concentrato e uniforme

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Piastra-Forno grande in vetroceramica

Carrozzeria in acciaio inox

Piani di cottura in vetroceramica cm 40x30 lisci o rigati a scelta

Interruttore generale a pulsante con lampada spia

Interruttori a pulsante grill e ventilazione con relative lampade spia

Termostato 0-250°

Temporizzatore 0-30'

230V ~ 50/60Hz 2100W

Dimensioni cm 50x54x25h (63h max)

Peso kg. 34

- The only one special cooking machine which assure to cook as in a Grill if the handle is pushed down or as in an Oven if the handle is put in the high position

- extra functions "grill" and "fan" to make crisp the food; smooth or ribbed ceramic hotplates at choice

- equipped with immediately hot electric resistances at a low consumption of electricity; extremely fast cooking time thanks to the uniform and concentrated heat

TECHNICAL FEATURES:

Big Ceramic Grill Oven

Stainless steel body

Ceramic hotplates cm. 40 x 30 smooth or ridged at choice

Switch-pusher with warning light

Grill and Fan devices switch-pushers with warning lights

0-250° Thermostat

0-30' Timer

230V ~ 50/60Hz 2100W

Overall size cm. 50x54x25h (max cm.63h)

Weight kg. 34



Crepiera vetroceramica CR 2082

- Crepiere con piano di cottura in vetroceramica diametro 35 cm. ideale per cuocere crepes e piadine oltre a riscaldare pizza e qualsiasi altro alimento

- dotata di resistenza in acciaio corazzato efficiente e veloce nel riscaldamento e a basso consumo

- ideali anche come sostituti di fornelli a gas su seconde case, roulotte e campers o sugli yacht o in qualsiasi parte non si voglia o si possa utilizzare fornelli a gas

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Crepiera in vetroceramica

Carrozzeria in acciaio inox

Piano di cottura in vetroceramica liscio Ø 35 cm.

Interruttore a pulsante e lampada spia

Termostato 0-300°

230V ~ 50/60Hz 1500W

Dimensioni cm. Ø 37x 18h

Peso kg. 9

- Crepe machine maker with 35 cm. circular ceramic hotplate, ideal to prepare crepes and "piadina" or to cook and reheat pizza and all other foodstuff

- equipped with a steel heating element fast to become hot and with low consumption of electricity

- ideal also to be used in the campers, caravans, yachts and in all those places where you don't want to use or you cannot use the gas cooker

TECHNICAL FEATURES:

Crepie-machine maker

Stainless steel body

Ø 35 cm. smooth ceramic top

Switch-push and warning light

0-300° thermostat

230V ~ 50/60Hz 1500W

Overall size cm. Ø 37x 18h

Weight kg. 9



Cuociuova CU 2077



ABBINABILE A
CAPPA ASPIRANTE
COMBINED WITH
THE EXTRACTOR HOOD

- Bollitore per uova in acciaio inox dotato di 6 cestelli individuali e numerati ideale per le sale colazione degli alberghi

- dotato di un pannello di comando, con interruttori e resistenza integrati, completamente estraibile dalla vasca in acciaio inox a sua volta rimovibile per l'ottimale pulizia

- il temporizzatore, che attiva il funzionamento, consente di portare l'acqua in ebollizione e poi di cuocere le uova per tempi differenti: 5 minuti alla coque, 10 minuti barzotte, 15 minuti sode

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Cuoci uova

Corpo e vasche in acciaio inox

6 cestelli numerati in acciaio inox

Resistenza da 1850W

Termostato da 0 a 90°

Temporizzatore da 1 a 30'

Dimensioni cm. 27x36x29h

Peso kg. 6

- Special machine to boil eggs into water with 6 numbered and individual baskets; ideal for guest in hotel wanting to prepare directly his egg during the breakfast time

- the control panel, containing switches thermostat and timer, is completely removable from the machine, the stainless steel tank is also removable to easy clean

- the timer starts the machine for 30 min. and allow to boil the water and cook eggs in different times: 5 min. soft eggs, 10 min. lightly eggs, 15 min. hard eggs

TECHNICAL FEATURES:

Egg-boiler

Stainless steel tank and body

6 numbered stainless steel baskets

1850W heating element

0-90° thermostat

1-30' timer

Overall size cm. 27x36x29h

Weight kg. 6



Cuocipasta CP 2098



ABBINABILE A
CAPPA ASPIRANTE
COMBINED WITH
THE EXTRACTOR HOOD

- Cuoci Pasta adatto a cuocere pasta fresca o secca, riso, farro, orzo, tortellini, gnocchi, e qualsiasi altro cibo richieda la bollitura in acqua o la cottura al vapore
- dotato di 2 cesti forati e 2 temporizzatori dedicati per cuocere contemporaneamente di due tipi di alimenti; la piastra riscaldante è esterna alla vasca; la vasca è estraibile per la assicurare la massima igiene
- non necessita di cappa aspirante ed è perciò ideale da usare nei bar, ristoranti, punti ristoro di supermercati o autogrill dove non si voglia servire solo surgelati o precotti

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Cuoci Pasta

Pentola in acciaio inox da 4,5 litri

2 cestelli forati in acciaio inox

Interruttore a pulsante e lampada spia

Termostato 0-120°

2 temporizzatori da 0-30'

230V ~ 50/60Hz 1500W

Dimensioni cm. 48x40x35h

Peso kg. 10

- Pasta Cooker suitable to prepare pasta, rice, spelt, barley, "tortellini", "gnocchi", and any other food requiring water or steam boiling

- equipped with two pierced baskets which have two own timers to cook different kind of food in the same time; the heating element is out of the tank to assure the best hygiene; the tank is removable to be clean

- Pasta Cooker doesn't require extractor hood and, for this reason, can be extremely useful to in those cafes, lunch rooms or rest areas want not utilize frozen or precooked food

TECHNICAL FEATURES:

Pasta Cooker

4,5 litres stainless steel internal pot

2 stainless steel pierced baskets

Push button and signal light

0-120° thermostat

2 timers 0-30 min.

230V ~ 50/60Hz 1500W

Overall sizes cm. 48x40x35h

Weight kg. 10



Friggitrice FG 2104



ABBINABILE A
CAPPA ASPIRANTE
COMBINED WITH
THE EXTRACTOR HOOD

- Friggitrice elettrica professionale da 4 litri in acciaio inox, compatta e di facile gestione; è ideale per essere usata nei bar e nei punti di ristoro di supermercati, chioschi, fast-food...

- Dotata di plancia comandi con resistenza integrata rimovibile, di vasca estraibile per lo scarico dell'olio e la pulizia, di un robusto cestello in acciaio inox con supporto sgocciolatoio e di un coperchio sagomato

- La resistenza in acciaio corazzato, il cestello ha un pratico maniglione atermico, l'interruttore è dotato di lampada spia

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Friggitrice con vasca da 4 litri

Corpo interamente in acciaio inox

Cestello in acciaio inox con supporto sgocciolatoio e maniglia atermica

Termostato da 0° a 210°

Timer da 0 a 30 min.

230V ~ 50/60Hz 2300W

Dimensioni cm. 33 x 40 (55 con maniglia) x 36h

Peso Kg. 9

- Professional electric Fryer with 4 litres capacities stainless steel container, compact, easy to use and clean; the Fryer is ideal to be used in pubs, supermarket restaurant points, stalls, fast-food...

- The control panel with heating element and the stainless steel container are removable to make it easy to clean and for discharging the oil, the stainless steel basket is strong and equipped with a position for dripping

- The heating element is in protected steel, the basket has an athermic handle, a warning light switches off when the machine is ready to fry

TECHNICAL FEATURES:

Fryer with 4 litres basin

Body entirely in stainless steel

s. steel basket with athermic handle and drip position

0° - 210° thermostat

0 - 30 min. timer

230V ~ 50/60Hz 2300W

Overall size cm. 33 x 40 (55 with handle) x 36h

Weight kg. 9



Cappa Aspirante Portatile CA 2106

particolare della parte superiore con filtro a carboni attivi



upper part of the cover with activated carbon filter

- Cappa aspirante portatile unica nel suo genere ideata per supportare tutti gli apparecchi di cottura della Vema accolti perfettamente dalla base di appoggio

- dotata di filtro alimentare a carboni attivi efficiente per circa 3 mesi con Friggitrice (vapori oleosi) o circa 6 mesi con Cuoci Pasta/Cuoci Uova (vapore acquoso)

- carrozzeria in acciaio inox e alluminio

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Cappa Aspirante Portatile

Carrozzeria in acciaio inox e alluminio

Filtro alimentare a carboni attivi

Trasformatore in dotazione

Interruttore e contaore

**100/240 Volts
40W max - classe I**

**Dimensioni
cm. 45x46x73h**

Peso kg. 9

- Portable Extractor Hood, the only one which is suitable for all VEMA cooking machines placed in its base

- equipped with a food hood filter with activated carbon, the filter works for about 3 months if the steam is oily (Fryer), for about 6 months with water steam (Egg Boiler or Pasta Cooker)

- body in stainless steel and aluminium

TECHNICAL FEATURES:

Portable Extractor Hood

Body in stainless steel and aluminium

Food hood filter with activated carbon

Feeder/Transformer included

Push and timer

**100/240 Volts
40W max - class I**

**Overall size
cm. 45x46x73h**

Weight kg. 9



Frullacutter FC 2084



FC 2084/C

Funzione cutter per preparazioni con poco o senza liquido

Cutter function to work also without liquid



FC 2084/F

Funzione frullatore da utilizzare con componente liquido tassativo

Blender to use only with liquid



FC 2084

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatore+cutter

Corpo in alluminio lucido

Bicchieri frullatore in acciaio inox da 2,2 litri

Bicchieri cutter in acciaio inox da 2,5 litri

Motore frullatore 17.300/20.000 giri

700/1400 giri cutter

230V ~ 50/60Hz 550W

Dimensioni cm. Ø22x45h

Peso kg. 8

- Combinata Frullatore e Cutter, due funzioni attivabili semplicemente cambiando il bicchiere sul corpo motore, la velocità di lavorazione si adegua in automatico

- usando il bicchiere del Frullatore è obbligatoria l'introduzione del componente liquido in giusta quantità; con il bicchiere del Cutter invece si può lavorare anche senza componente liquido

- si può acquistare la macchina completa con entrambi i bicchieri FC 2084 - oppure la sola funzione Frullatore FC 2084/F oppure la sola funzione Cutter FC 2084/C

- Blender and Cutter in only machine; you can have the two functions simply changing the jug on the body, in this way the motor speed automatically adjusts

- if you use the Blender jug you have to put the right quantity of liquid obligatory; if you use the Cutter jug you can work without liquid if necessary

- you can have the complete machine with two jugs FC 2084 or the only Blender function FC 2084/F or the only Cutter function FC 2084/C

TECHNICAL FEATURES:

Blender+cutter

Shiny aluminium body

2,2 litres blender jug

2,5 litres cutter jug

Motor 17.33/20.000 rpm on blender function

700/1400 rpm on cutter function

230V ~ 50/60Hz 550W

Overall size cm. Ø22x45h

Weight kg. 8



Cutter CT 2073

- adatta alle Cucine di alberghi e ristoranti, alle comunità e ai laboratori

Cutter

Peso kg. 15

- ideal in the kitchen of restaurants, hotels, laboratories and canteens

Cutter

Weight kg. 15



Asciuga lucida posate economico AP 2091/E



- Macchina adatta ad asciugare e lucidare le posate appena lavate in lavastoviglie, il granulare di origine alimentare assorbe l'umidità residua e, vibrando, lucida le posate senza lasciare alcuna polvere residua

- il cesto, contenente 50/60 posate, va inserito manualmente nella vasca che contiene il granulare caldo in vibrazione; il ciclo di asciugatura è di soli 2 minuti, la produzione oraria di circa 2000 pezzi

- una carica da 6 kg. di granulare è in dotazione, altro granulare, il coperchio e due tipi di carrello sono acquistabili separatamente

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Asciuga lucida posate economico

Carrozzeria e componenti in acciaio inox

Coperchio e carrelli alto e basso in acciaio inox acquistabili separatamente come optional

Materiale assorbente: granulare di cellulosa di mais (1 carica di 6 kg. in dotazione)

90° sul fondo vasca per la sterilizzazione

Elettromagneti antipolvere brevettati

**230V ~ 50/60Hz
1.100W**

**Dimensioni
cm. 48 x 37,5 x 41,5 h**

Peso kg. 36

- Ideal machine to dry and polish the cutlery just washed in the dishwasher and still wet, the food grains absorb the remaining dampness and polish them by vibration, an antidumping system exists

- the basket with 50/60 cutlery has to be put, manually, into the hot vibrant grains; two minutes is the drying cycle; two hundred of cutlery is the output per hour

- one load of 6 kg. of grains is included, other grains, the cover and two different kind of trolley are buying separately

TECHNICAL FEATURES:

Economic Cutlery dryer and polisher

Stainless steel body and components

High and low s. steel cover, s. steel trolleys as optional

Absorbent material: granulated corn-cob (6 kg. = 1 load come with the machine)

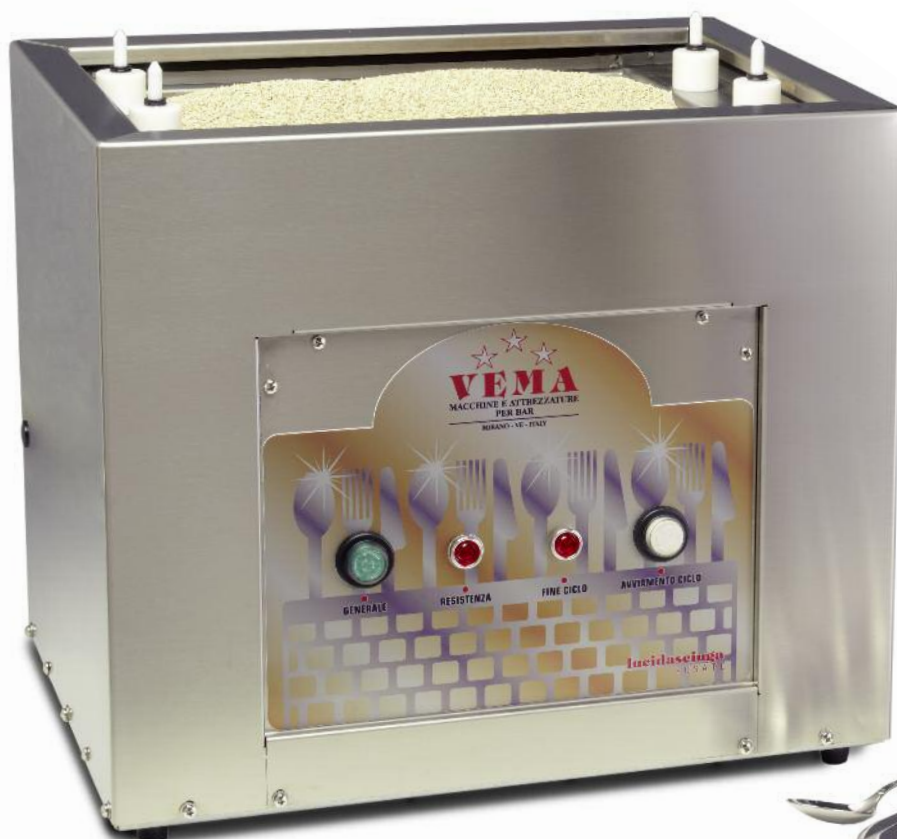
90° on the bottom of the tank for sterilization

Patented antidust protection

**230V ~ 50/60Hz
1.100W**

**Overall size
cm. 48 x 37,5 x 41,5 h**

Weight kg. 36



Asciuga lucida posate automatico AP 2091



- Macchina automatica adatta ad asciugare e lucidare le posate appena lavate in lavastoviglie, il granulare di origine alimentare assorbe l'umidità residua e, vibrando, lucida le posate senza lasciare alcuna polvere residua

- il cesto, contenente 50/60 posate, si immerge automaticamente nella vasca che contiene il granulare caldo in vibrazione; il ciclo di asciugatura è di soli 2 minuti, la produzione oraria di circa 2000 pezzi

- una carica da 6 kg. di granulare è in dotazione, altro granulare, il coperchio e due tipi di carrello sono acquistabili separatamente

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Asciuga lucida posate automatico

Carrozzeria e componenti in acciaio inox

Coperchio in acciaio inox optional

Materiale assorbente: granulare di cellulosa di mais (1 carica di 6 kg. in dotazione)

90° sul fondo vasca per la sterilizzazione

Elettromagneti antipolvere brevettati

Carrello di sostegno in acciaio cm. 54x42x49 non compreso (come optional)

230V ~ 50/60Hz 1.200W

Dimensioni cm. 48x37,5 x55 h. max

Peso kg. 44

- Automatic machine to dry and polish the cutlery just washed in the dishwasher and still wet, the food grains absorbs the remaining dampness and polish them by vibration, an antidumping system exists

- the basket with 50/60 cutlery goes automatically into the hot vibrant grains; two minutes is the drying cycle; two hundred of cutlery is the output per hour

- one load of 6 kg. of grains is included, other grains, the cover and two different kind of trolley are buying separately

TECHNICAL FEATURES:

Automatic Cutlery dryer and polisher

Stainless steel body and components

stainless steel cover not included (as optional)

Absorbent material: granulated corn-cob (6 kg. = 1 load come with the machine)

90° on the bottom of the tank for sterilization

Patented antidust protection

Stainless steel trolley cm. 53x42x49 not included (as optional)

230 ~ 50/60Hz 1.200W

Overall size cm 48x37,5x55 h max

Weight kg. 44



Essiccatore EC 2103/4 e EC 2103/8

- Essiccatore professionale interamente in acciaio inox dotato di 4 o 8 ripiani e adatto ad essiccare frutta, verdura, carne, pesce e qualsiasi alimento si voglia conservare a lungo

- La temperatura è gestita da un termostato 20°-70° e il tempo di essiccazione è regolabile con un temporizzatore sonoro che permette di impostare da pochi minuti a 99,59 ore di funzionamento

- Il ventilatore, estremamente silenzioso, è posizionato nella parte centrale posteriore per ottimizzare e indirizzare il flusso di calore su tutti i ripiani in modo uniforme e continuo

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Essiccatore per frutta, verdura e altro

Interamente in acciaio inox

**4 ripiani (EC 2103/4)
8 ripiani (EC 2103/8)**

Termostato da 20° a 70°

Timer fino a 99h e 59 min. regolabile su minuti o su ore

**230V ~ 50/60Herz
630W**

**Dimensioni
cm. 33 x 53 x 31h**

Peso Kg. 13

- Professional Dehydrator equipped with four or eight trays, entirely in stainless steel. Suitable to dehydrate fruit and vegetable, meat and fish and all other kinds of food

- A thermostat regulates the temperature from 20° to 70°; a timer allows the choice for the most appropriate drying process, from a few minutes to 99,59 hours

- The fan is very silent, it is in the back of the body to optimize the circulation of hot air through the trays in a continuous and uniform way

TECHNICAL FEATURES:

Food Dehydrator

Entirely in stainless steel

**EC 2103/4 with four trays
EC 2103/8 with eight trays**

20° - 70° thermostat

Timer up to 99h 59min. adjustable on minutes or on hours

**230V ~ 50/60Herz
630W**

**Overall size
cm. 33 x 53 x 31h**

Weight kg. 13



EC 2103/4



EC 2103/8

Ripiani in acciaio / Stainless steel trays
OPTIONAL



Arrotondatrice e porzionatrice pasta pizza AR 2109

• **Arrotondatrice e Porzionatrice**, unica nel suo genere, che taglia la pasta della pizza e arrotonda le palline in modo superlativo grazie al movimento rotatorio contemporaneo alla pressione

• Il processo avviene automaticamente annullando lo sforzo fisico e lo stress ripetitivo del pizzaiolo facendogli inoltre risparmiare molto tempo

• La macchina è in grado di arrotondare palline da 180 a 250 gr. in cicli di soli 25 secondi con una produzione che può arrivare a circa 700 palline all'ora

• A richiesta si potranno realizzare vassoi personalizzati per ottenere palline di grammature superiori

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Arrotondatrice/ Porzionatrice pasta pizza

Carrozzeria in acciaio inox

Portina trasparente

Vassoio sagomato a 12 impronte in polietilene ad alta densità

Vasca porzionatrice in acciaio inox con maniglia di estrazione

Pestello in acciaio inox con impugnatura

230V ~ 50/60Hz 430W

Dimensioni cm. 53 x 53 x 52

Peso kg. 65

• The Rounder and Divider Pizza Dough Machine, one-of-a-kind, as it cuts and produces same size dough balls that are usually handmade by the Pizza man, thanks to the simultaneous rotating movement at the pressure

• The process takes place automatically relieving the Pizza man from all the effort and repeated work, saving the lengthy procedure of the preparation

• The Rounder and Divider Pizza Dough Machine AR 2109 is able to form balls of different weight from 180 to 250 grams in cycles of 25 seconds for a total production of 700 per hour

• Trays can be customized for balls of higher weights upon request

TECHNICAL FEATURES:

Rounder and Divider Pizza Dough Machine

Stainless steel body

Transparent door

Shaped tray with 12 places in high density polyethylene

Portion basin in stainless steel

Pestle to roll out the dough in stainless steel with handle

230V ~ 50/60Hz 430W

Overall size cm. 53 x 53 x 52

Weight kg. 65



Ricettario - Recipe book



CENTRIFUGHE - JUICERS

Digestiva: carota, arancia, zenzero, sedano
Energetica: mela, carota, arancia, zenzero
Rinfrescante: sedano, finocchio, carota, arancia
Tonica: mela verde, limone, sedano
Depurativa: mela, carota, sedano
Abbronzante: carota, arancia, mela, kiwi

*Digestive: carrot, orange, ginger, celery
Energy: apple, carrot, orange, ginger
Refreshing: celery, fennel, carrot, orange
Tonic: green apple, lemon, celery
Purifying: apple, carrot, celery
To get tanner: carrot, orange, apple, kiwi*



CIOCCOLATIERE - CHOCOLATE POTS

Versare il latte da solo nella vasca fino a coprire almeno il foro del rubinetto; accendere entrambi gli interruttori e posizionare il termostato alla massima temperatura; quando il latte sarà caldo spegnere, aggiungere la miscela personalizzata o le buste di preparato pronto, riaccendere e far cuocere per almeno 30/40 minuti fino ad addensamento; abbassare il termostato a circa 60° temperatura di servizio.

Put only the milk into the tank, the quantity has to cover the hole of the tap at least; switch on both the switches and heat up the thermostat to the max temperature when the milk is hot; switch off, add your mixture or the ready packets powder; switch on and cook for about 30/40 min. until the preparation is dense; lower the thermostat to about 60° to serve.



FRULLATORI E FRULLINI FRAPPÉ - BLENDERS AND SHAKERS

Inserire nel bicchiere del frullatore latte o succo di frutta fino a coprire completamente le lame; aggiungere la frutta tagliata a pezzi e zuccherare a piacere; inserire correttamente il coperchio e accendere l'interruttore in prima velocità e poi in seconda se necessario; frullare per pochi minuti fino ad ottenere una crema. Ruotare il coperchio fino a farlo uscire dal suo alloggiamento prima di sollevare il bicchiere. Salse o passati di verdura possono essere preparati utilizzando come componente liquido obbligatorio, dell'olio o del brodo.

Put milk or fruit juice in the jug up to cover the blades at least; add the cut fruit and sugar; put the cover on the right position and switch on at first speed, then put on the second speed if necessary; mix for a few minutes until the drink is creamy. Turn the cover out of its place before raising the jug. Sauces or vegetable soups can be prepared using oil or broth that are compulsory.

Frappé: inserire nel bicchiere latte freddissimo e magro, aggiungere a piacere cacao, caffè o sciroppi e ghiaccio tritato; agganciare il bicchiere nella parte più alta del supporto e accendere l'interruttore; lasciar girare alcuni minuti fino ad ottenere un composto denso e montato.

Milk Shakes: put into the beaker cold and skimmed milk, add cacao powder, coffee or syrup and also crushed ice; place the beaker in the upper position of its support and switch on; mix for a few minutes until the frappe is dense and whipped.



CREPIERA - CREPE MACHINE MAKER

Mescolare senza montare 125 gr. di farina 00 con il 250 ml di latte freddo alternato a 3 uova intere, aggiungere un cucchiaino di burro fuso e un pizzico di sale (anche 2 cucchiaini di zucchero per crepes dolci); quando il composto è liscio farlo riposare in frigorifero per 30 min. Accendere quindi la Crepiere e posizionare il termostato a 200°, attendere che la lampada spia si spenga a segnalare l'arrivo in temperatura; ungere il piano di cottura con burro o olio prima di ogni crepe; versare un mestolo di pastella stendendolo con la spatola in dotazione; lasciar cuocere bene un lato finché il bordo della crepe si sollevi facilmente; girare quindi la crepe e cuocerla dall'altro lato.

Mix, but do not whip, 125 gr. of flour 00 with 250 ml of cold milk and three eggs; alternate the cold milk with the eggs, one at a time, then add a spoonful of melted butter and a pinch of salt (add also two spoons of sugar if you want to prepare sweet crepes); put the preparation in the fridge for 30 min. when it is smooth. Switch on the Crepe Machine Maker, put the thermostat at about 200°, start to work only when the signal lamp switches off, oil the hot plate with a little butter before shedding each ladle of mixture and roll out it by means of the spatula provided; turn over the crepe only when it is well done and let it cook on this side as well.



VEMA

30035 Mirano - Venezia - Italy Via Taglio Sinistro, 63/d
Tel. 041.5702216 - 041.5727539 - 041.5754598 - Fax 041.5700211
vemamirano@vemamirano.com - www.vemamirano.com

