



CATALOGO **2015**



Fantasia e praticità in cucina
Creativity and comfort in your kitchen





L'AZIENDA/COMPANY	pag. 4
CERTIFICAZIONI/CERTIFICATIONS	pag. 6

AFFETTATRICI/SLICERS

AUSONIA	mod. 190 - mod. 220	pag. 8
MARY	mod. 220	pag. 9
LUXOR	mod. 20	pag. 10
LUXOR	mod. 22	pag. 11
OLIMPIA	mod. 22 - mod. 25	pag. 12
LUSO	mod. 195 GL	pag. 13
	mod. 22 GL - mod. 25 GL	pag. 14
	mod. 22 GS - mod. 25 GS	pag. 15
	mod. 275/A	pag. 16
	mod. 275/S	pag. 17
	mod. 300A-L	pag. 18
	mod. 300 S-L	pag. 19
LUCY	mod. 20 GL - mod. 22 GL	pag. 20
	mod. 20 GS - mod. 22 GS	pag. 21
LADY	mod. 20 GL-R - 22 GL-R	pag. 22
	mod. 22 GS-R	pag. 23
	mod. 22 GL - 25 GL	pag. 24
	mod. 22 GS - 25 GS	pag. 25
	mod. 275/A - 300/E	pag. 26
	mod. 275/S - 300/ES	pag. 27
25 SPECIAL EDITION	mod. RED / IVORY / BLACK	pag. 28
STYLE 900	mod. 250/S - mod. 300/S	pag. 29

ACCESSORI/ ACCESSORIES

	pag. 30
--	---------

AIUTI PER LA CUCINA/HELPS FOR KITCHEN

PLANCHA	Gas cooking hob	pag. 33
JOLLY CLASSIC	Fornello elettrico portatile/ <i>Electric portable cooking plate</i>	pag. 34
JOLLY DOUBLE	Fornello elettrico portatile/ <i>Electric portable cooking plate</i>	pag. 34
JOLLY SMALL	Fornello elettrico portatile/ <i>Electric portable cooking plate</i>	pag. 34
PIASTRA PI2000	Piastra a induzione / <i>Induction cooker</i>	pag. 35
NEW GRILLO SPECIAL	BBQ elettrico da tavola/ <i>Electric table bbq</i>	pag. 36
TOAST EXPRESS 2-4	Tostapane elettrico / <i>Electric toaster</i>	pag. 37
MOJITO JUNIOR	Spaccaggiaccio elettrico/ <i>Electric ice-crusher</i>	pag. 38
ARANCIA EXPRESS	Spremiagrumi elettrico/ <i>Electric juicer</i>	pag. 39
JUICE ART	Slow juicer	pag. 40
JUICE ART PLUS	Slow juicer	pag. 41
FRY TYPE 4/N	Friggitrice/ <i>Fryer</i>	pag. 42
FRY TYPE 8/N	Friggitrice/ <i>Fryer</i>	pag. 43
SPEEDY	Grattugia elettrica trita e affetta verdure <i>Grater speedy mince and slice vegetables</i>	pag. 44
MAXI VIP 8G/S	Grattugia/ <i>Grater</i>	pag. 45
TRITA EXPRESS	Tritacarne elettrico / <i>Electric meat grinder</i>	pag. 46
DUETTO PLUS	Tritacarne, passapomodoro, grattugia <i>Meat grinder, tomato squeezer, grater</i>	pag. 47
POMMI	Passapomodoro professionale <i>Professional tomato squeezer</i>	pag. 48
POMMI JUNIOR	Passapomodoro elettrico / <i>Tomato squeezer</i>	pag. 49
FD 925	Forno microonde/ <i>Microwave</i>	pag. 50
FRESH QUALITY	mod. SV300 - SV400	pag. 51
FRESH QUALITY	Sacchetti e rotoli/ <i>Bags and rolls</i>	pag. 52

BARBECUE

BARBECUE	mod. B300A/N	pag. 54
BARBECUE	mod. B400A/N	pag. 55
ACCESSORI/ACCESSORIES		pag. 56
GRILL	Barbecue elettrico/ <i>Electric barbecue</i>	pag. 57
25 LIMITED EDITION		pag. 58



La nostra Società è nata a metà degli anni 80 dall'unione di due grosse esperienze professionali: tecnico progettuale e commerciale. Questo connubio ha fatto sì che dopo 35 anni, questa azienda diventasse una fra i leaders di mercato nella produzione di affettatrici professionali. La politica che ha portato al successo la R.G.V. è proprio quella di aver sempre costruito le affettatrici per il settore professionale e successivamente adattare, senza togliere le caratteristiche fondamentali, all'uso domestico. Sempre più alla ricerca di nuove tecnologie e funzionalità, nel tempo la gamma delle affettatrici è aumentata fino ad arrivare a circa 80 modelli, tra affettatrici domestiche e affettatrici professionali, risultato reso possibile dalla dinamicità, dalla tenacia ma soprattutto

Our company has been created at the middle of the eighties, combining two big professional experiences: technical planning and commercial. This union has had as result that after 35 years this company has become one of the market leaders for the professional slicers production. The policy which has allowed to R.G.V. to become a successful company has been of having always manufactured slicers for professional field and subsequently to have modified them, without taking off the basic characteristics, for domestic use. Always more in search of new technologies and functionality, with the years the range of the slicers has increased and it has reached about 80 models, among domestic and professional slicers, result which has been possible because of the dynamism, the perseverance but particularly because of



dalla solidità di questa azienda. Alcuni fra i principali cardini di R.G.V. sono stati la continua evoluzione dei modelli, la produzione di nuove macchine e la possibilità di costruirsi il proprio “vestito su misura” superando così le diverse esigenze, sia di mercato che della clientela. La nostra sede si estende ad oggi, su una superficie di 8.000 metri quadrati coperti, consentendoci di suddividere le diverse lavorazioni che subiscono le affettatrici prima del montaggio finale, infatti le macchine vengono interamente prodotte in azienda, dalla progettazione al montaggio.

the solidity of this company. Some of the most important foundations of R.G.V. have been the continuous development of the existing models, the production of new machines and the possibility of manufacturing own “cloth made to measure”, overcoming in this way the different exigences, both of the market and of the customers. Our head office has today a surface of 8.000 covered square metres, giving us the possibility of separating the different manufacturings made on slicers before the final assembly; infact the machines are completely manufactured in our company, starting from the design up to the assembly.



Tutti i fornitori sono altamente selezionati, fornendo materiali di primissima scelta e conformi a tutte le normative vigenti nel settore, al fine di evitare il processo di migrazione di alcuni elementi che potrebbero alterare i prodotti alimentari. L'azienda è formata da 60 dipendenti. Possiamo infine contare su un magazzino di prodotto finito sempre molto fornito, garantendo l'evasione degli ordini in breve tempo.

All the suppliers are highly selected, supplying materials of very first choice and in accordance to all regulations in force in the field, to avoid the migration process of some elements which could adulterate the foodstuffs. In the company there is a staff of 60 people. We can finally count on a warehouse of finished product always well supplied, to guarantee the shipment of ordered goods in short time.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS

Tutte i prodotti inseriti in questo catalogo, prima di essere immessi sul mercato, sono soggetti a controlli di qualità, di sicurezza, sanitari e di contatti alimentari eseguiti da enti certificatori specifici, sia sulle macchine nella loro completezza sia sui singoli componenti. RGV dispone quindi di tutte le certificazioni necessarie per vendere i propri articoli sia sul territorio nazionale sia all'estero. RGV, inoltre, ha ottenuto a gennaio 2014, la certificazione UNI EN ISO 9001:2008 costituisce la base per costruire e certificare il Sistema di Gestione per la Qualità di una Organizzazione.

I cardini fondamentali sui quali si basa la norma sono da un lato la garanzia del rispetto degli impegni presi con il cliente e dall'altro la capacità di gestire e controllare i processi dell'organizzazione tramite la misurazione delle prestazioni e l'individuazione di adeguati indicatori. Un Sistema di Gestione Qualità certificato è oggi sempre più un requisito contrattuale imprescindibile nelle relazioni business-to-business.

All the products included in this catalogue, before being placed on the market, are subject to quality, safety, health and food contact controls (both on the machines both on the single components) performed by specific certification bodies. RGV has got all the needed certifications to sell its products on the internal market as well as abroad. Last January 2014 RGV also got the UNI EN ISO 9001:2008 that is the basis to build and certify the company quality management system. The principal elements on which it is based are: the respect of the commitments taken with the customers and the ability to manage and control the processes of the organization through performance measurement and the identification of appropriate indicators. A certified Quality Management System is now an important contractual requirement for business-to-business relationships.



CARATTERISTICHE | CHARACTERISTICS

La composizione delle affettatrici R.G.V. è interamente in alluminio. Ci sono due diverse lavorazioni fondamentali dell'alluminio, nella nostra produzione.

The composition of R.G.V. slicers is completely in aluminium. In our production there are two different fundamental workings of aluminium.



alluminio pressofuso:

il risultato è un prodotto finito in tutte le sue forme che consente una produzione elevata di altissima qualità.

die-cast aluminium:

the result is a product finished in all its shapes which allows to have a big and very high quality production.



alluminio peralluman ossidato:

il risultato è un prodotto grezzo che richiede diverse fasi di lavorazione, per una produzione non elevata ma una finitura pregiata.

peralluman oxidized aluminium:

the result is a raw product which requires different phases of working, to obtain not a big production but a valuable finishing.

linea

AFFETTATRICI

slicer line



AUSONIA

mod. 190 - mod. 220

MADE IN P.R.C.



mod. 190 SILVER
mod. 220 SILVER



mod. 190 RED



Caratteristiche tecniche

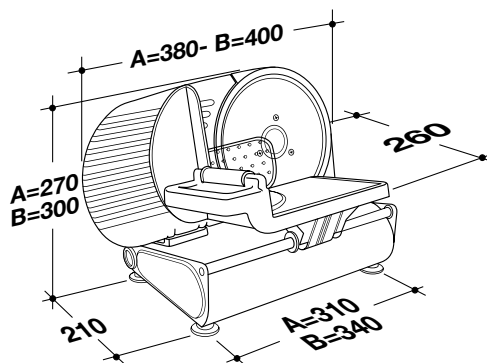
Basamento in acciaio e alluminio fuso laccato, guida di avanzamento precisa, lama in acciaio temperato, trasmissione a cinghia, regolazione dello spessore di taglio millimetrico da 0 a 14 mm tramite manopola graduata, sistema di fissaggio motore antivibrazione e antirumore brevettato, sistema di smontaggio lama brevettato.

Technical characteristics

Base in steel and lacquered cast aluminium, precise advancement guide, tempered steel blade, belt drive, regulation of slice thickness from 0 to 14 mm by graduated control knob, patented system of engine fixing anti-vibration and anti-noise, patented system of blade disassembly.

Dati tecnici/Technical data

		mod. 190	mod. 220
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	190	220
Potenza motore - Motor power	Watt	100	150
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	120 x 150	140 x 170
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	195	230
Peso singolo pz. - Weight of each piece	Kg	5,5	6,5
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	29 x 41 x 28	29 x 47 x 31
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	43 x 60 x 57	48 x 59 x 33
Master cartons Quantità - Quantity	pz.	4	2



A = Mod. 190 B = Mod. 220

mod. 190 SILVER - cod. 90000



mod. 190 RED - cod. 89988



mod. 220 SILVER - cod. 90001



MARY mod. 220

MADE IN P.R.C.



Caratteristiche tecniche

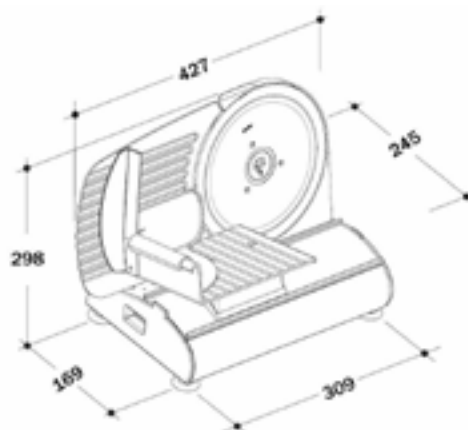
Struttura in alluminio.
Estraibile per una facile pulizia.
Spessore di taglio fino a 14 mm.

Dati tecnici/Technical data

		Mary mod. 220
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	220
Potenza motore - Motor power	Watt	200
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	120 x 150
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	220
Peso singolo pz. - Weight of each piece	Kg	4,7
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	29 x 47 x 31
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	48 x 59 x 33
Master cartons Quantità - Quantity	pz.	2

Technical characteristics

Cast aluminium structure.
Removable tray for an easy clean.
Slicing thickness up to 14 mm.



mod. 220 - cod. 110901



certificazione certification



LUXOR mod. 20



Manopola graduata per un taglio preciso.
Graduated knob for a precise cutting.



Lama forgiata in acciaio, temperata, piatto portamerce in alluminio ossidato.
Tempered ground forged hardened steel blade, anodized aluminium tray.



Pressamerce smontabile e lavabile.
Removable and washable food holder arm.

mod. 20 RED



mod. 20 SILVER



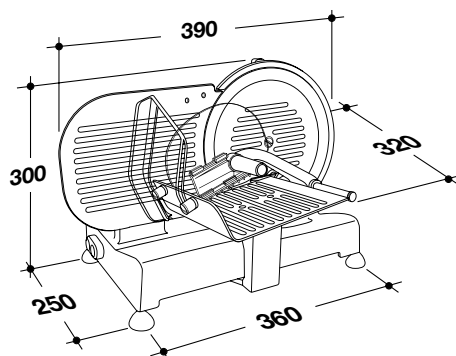
Caratteristiche tecniche

Struttura in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia in alluminio ossidato. Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere. Motore professionale ventilato 230V 50Hz. Lama professionale, temperata. Protezione sul piatto. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm. Affilatoio amovibile, OPTIONAL non incluso nella confezione.

Technical characteristics

Cast aluminium structure, lacquered base. Blade cover, tray and bulkhead in anodized aluminium. Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional ventilated motor 230V - 50Hz. Tempered professional blade. Tray protection. Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm. Removable sharpener, OPTIONAL not included in the box.

Dati tecnici/Technical data		mod. 20
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	200
Potenza motore - Motor power	Watt	110
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	170 x 130
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	210
Peso - Weight	Kg	10
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	cm	39 x 51 x 35
	m ³	0,07



mod. 20 SILVER
cod. 89994



mod. 20 RED
cod. 90246



LUXOR mod. 22



Pulizia facile e veloce.
Quick and easy cleaning.



Affilatoio amovibile,
OPTIONAL non
incluso nella
confezione.
Removable
sharpener,
OPTIONAL not
included in the box.



mod. 22 SILVER



mod. 22 RED



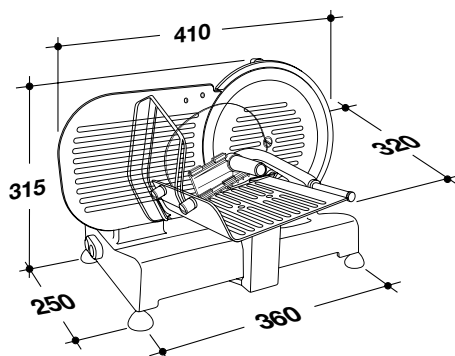
Caratteristiche tecniche

Struttura in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia in alluminio ossidato. Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere. Motore professionale ventilato 230V 50Hz. Lama professionale, temperata. Protezione sul piatto. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm. Affilatoio amovibile, OPTIONAL non incluso nella confezione.

Dati tecnici/Technical data		mod. 22
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	220
Potenza motore - Motor power	Watt	120
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	160 x 150
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	210
Peso - Weight	Kg	12
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	cm	39 x 51 x 35
	m ³	0,07

Technical characteristics

Cast aluminium structure, lacquered base. Blade cover, tray and bulkhead in anodized aluminium. Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional ventilated motor 230V - 50Hz. Tempered professional blade. Tray protection. Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm. Removable sharpener, OPTIONAL not included in the box.



mod. 22 SILVER
cod. 89995



mod. 22 RED
cod. 90248



OLIMPIA mod. 22 - mod. 25



Affilatoio amovibile, OPTIONAL non incluso nella confezione.
Removable sharpener, optional not included in the box.



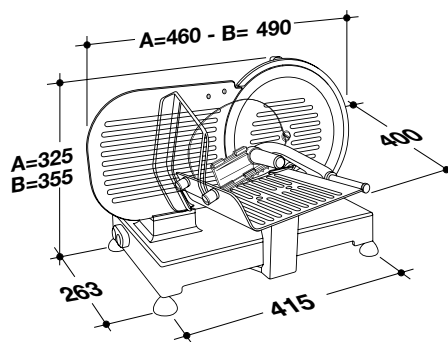
Caratteristiche tecniche

Struttura: in alluminio fuso, base laccata.
Coprilama, piatto, paratia: in alluminio ossidato. Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere.
Motore professionale ventilato 230V - 50Hz.
Voltaggio diverso a richiesta.
Lama professionale, temperata.
Anello fisso di protezione della lama.
Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.
Affilatoio amovibile, OPTIONAL non incluso nella confezione.

Technical characteristics

Cast aluminium structure lacquered base. Blade cover, tray and bulkhead: in anodized aluminium.
Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.
Professional ventilated motor 230V - 50Hz.
Different voltage by request.
Tempered professional blade.
Fixed blade protection ring.
Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.
Removable sharpener, OPTIONAL not included in the box.

Dati tecnici/Technical data		mod. 22	mod. 25
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	220	250
Potenza motore - Motor power	Watt	140	140
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	230 x 160	230 x 180
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	255	255
Peso - Weight	Kg	12,5	13,5
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	cm	45 x 54 x 43	45 x 54 x 43
	m ³	0,105	0,105



A = Mod. 22 B = Mod. 25

mod. 22
cod. 90006



mod. 25
cod. 90040





Affilatoio amovibile, OPTIONAL non incluso nella confezione.
Removable sharpener, optional not included in the box.



Caratteristiche tecniche

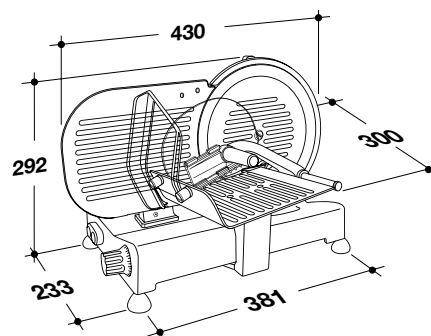
Struttura: in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia: in alluminio ossidato.
Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere.
Motore professionale ventilato 230V - 50Hz.
Lama professionale, temperata.
Anello fisso di protezione della lama.
Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.
Affilatoio amovibile, OPTIONAL non incluso nella confezione.

Technical characteristics

Cast aluminium structure lacquered base.
Blade cover, tray and bulkhead: in anodized aluminium.
Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.
Professional ventilated motor 230V - 50Hz.
Tempered professional blade.
Fixed blade protection ring.
Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.
Removable sharpener, OPTIONAL not included in the box.

Dati tecnici/Technical data

		mod. 195 GL
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	195
Potenza motore - Motor power	Watt	110
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	200 x 130
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	210
Peso - Weight	Kg	11
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	cm	33 x 47 x 32
	m ³	0,05



mod. 195 GL
cod. 90002



LUSSO

mod. 22 GL - mod. 25 GL

MADE IN ITALY



Affilatoio amovibile alloggiato sotto la base.
Removable sharpener put under the base.



Caratteristiche tecniche

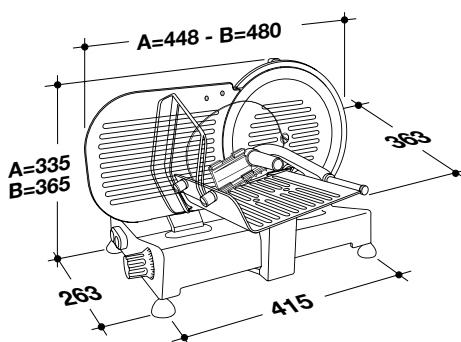
Struttura: in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia: in alluminio ossidato.
Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere.
Motore professionale ventilato 230V - 50Hz.
Lama professionale, temperata.
Anello fisso di protezione della lama.
Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.
Affilatoio amovibile alloggiato sotto la base.

Technical characteristics

Cast aluminium structure lacquered base.
Blade cover, tray and bulkhead: in anodized aluminium.
Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.
Professional ventilated motor 230V - 50Hz.
Tempered professional blade.
Fixed blade protection ring.
Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.
Removable sharpener put under the base.

Dati tecnici/Technical data

		mod. 22 GL	mod. 25 GL
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	220	250
Potenza motore - Motor power	Watt	140	140
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	230 x 165	230 x 185
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	255	255
Peso - Weight	Kg	13	14
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	cm	48 x 53 x 39	48 x 53 x 39
	m³	0,1	0,1



A = Mod. 22 GL B = Mod. 25 GL

mod. 22 GL
cod. 90014



mod. 25 GL
cod. 90048





Caratteristiche tecniche

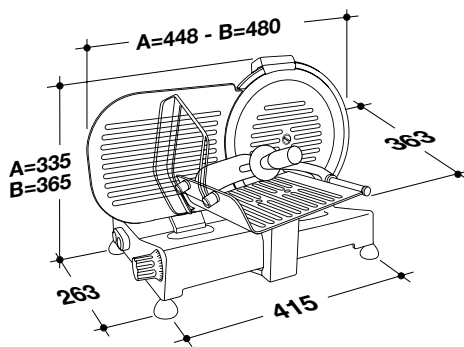
Struttura:
in alluminio fuso, base laccata.
Coprilama, piatto, paratia:
in alluminio ossidato.
Albero portalama su doppio cusci-
netto a sfere.
Motore professionale ventilato
230V - 50Hz.
Lama professionale, temperata.
Anello fisso di protezione della lama.
Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.
Affilatoio fisso.

Technical characteristics

Cast aluminium structure
lacquered base.
Blade cover, tray and bulkhead:
in anodized aluminium.
Shaft holding the blade mounted
on a double ball-bearing.
Professional ventilated motor
230V - 50Hz.
Tempered professional blade.
Fixed blade protection ring.
Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.
Fixed sharpener.

Dati tecnici/Technical data

		mod. 22 GS	mod. 25 GS
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	220	250
Potenza motore - Motor power	Watt	140	140
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	230 x 165	230 x 185
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	255	255
Peso - Weight	Kg	13	14
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	cm	48 x 53 x 39	48 x 53 x 39
	m³	0,1	0,1



A = Mod. 22 GS B = Mod. 25 GS

mod. 22 GS
cod. 90018



mod. 25 GS
cod. 90052



LUSSO

mod. 275/A

MADE IN ITALY



Affilatoio amovibile alloggiato sotto la base.

Removable sharpener put under the base.



Caratteristiche tecniche

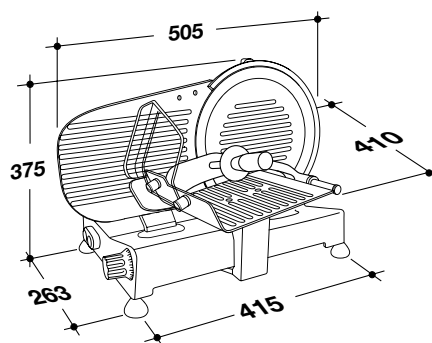
Struttura: in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia: in alluminio ossidato.
 Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere.
 Motore professionale ventilato 230V - 50Hz.
 Lama professionale, temperata.
 Anello fisso di protezione della lama.
 Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.
 Affilatoio amovibile alloggiato sotto la base.

Technical characteristics

Cast aluminium structure lacquered base.
 Blade cover, tray and bulkhead: in anodized aluminium.
 Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.
 Professional ventilated motor 230V - 50Hz.
 Tempered professional blade.
 Fixed blade protection ring.
 Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.
 Removable sharpener put under the base.

Dati tecnici/Technical data

		mod. 275/A
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	275
Potenza motore - Motor power	Watt	150
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	230 x 190
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	255
Peso - Weight	Kg	16,5
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	cm	49 x 55 x 45
	m ³	0,12



mod. 275/A
 cod. 90072



LUSSO

mod. 275/S

MADE IN ITALY



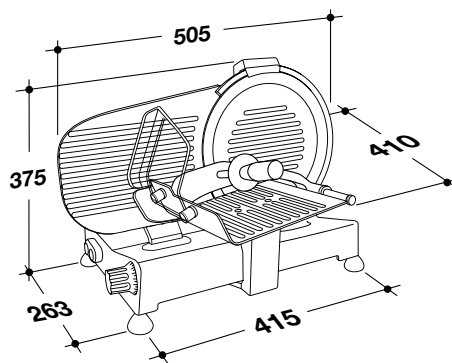
Caratteristiche tecniche

Struttura:
in alluminio fuso, base laccata.
Coprilama, piatto, paratia:
in alluminio ossidato.
Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere.
Motore professionale ventilato
230V - 50Hz.
Lama professionale, temperata.
Anello fisso di protezione della lama.
Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.
Affilatoio fisso.

Technical characteristics

Cast aluminium structure
lacquered base.
Blade cover, tray and bulkhead:
in anodized aluminium.
Shaft holding the blade mounted
on a double ball-bearing.
Professional ventilated motor
230V - 50Hz.
Tempered professional blade.
Fixed blade protection ring.
Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.
Fixed sharpener.

Dati tecnici/Technical data		mod. 275/S
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	275
Potenza motore - Motor power	Watt	150
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	230 x 190
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	255
Peso - Weight	Kg	16,5
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	cm	49 x 55 x 45
	m ³	0,12



mod. 275/S
cod. 90076



LUSSO

mod. 300 A - L

MADE IN ITALY



Affilatoio amovibile alloggiato sotto la base.

Removable sharpener put under the base.



Caratteristiche tecniche

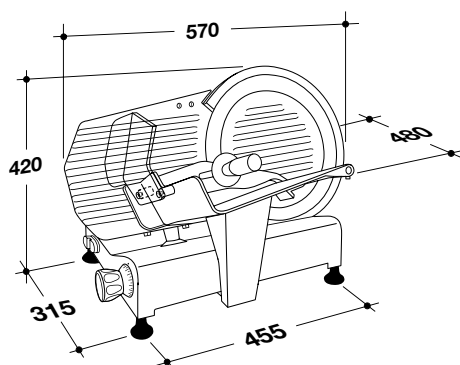
Struttura:
in alluminio fuso, base laccata.
Coprilama, piatto, paratia:
in alluminio ossidato.
Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere.
Motore professionale ventilato
230V - 50Hz.
Lama professionale, temperata.
Anello fisso di protezione della lama.
Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.
Affilatoio amovibile alloggiato sotto la base.

Technical characteristics

Cast aluminium structure
lacquered base.
Blade cover, tray and bulkhead:
in anodized aluminium.
Shaft holding the blade mounted
on a double ball-bearing.
Professional ventilated motor
230V - 50Hz.
Tempered professional blade.
Fixed blade protection ring.
Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.
Removable sharpener put under the base.

Dati tecnici/Technical data

		mod. 300 A-L
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	300
Potenza motore - Motor power	Watt	230
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	245 x 220
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	270
Peso - Weight	Kg	24
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	cm	53 x 63 x 48
	m ³	0,16



mod. 300 A-L
cod. 90088



certificazione certification



LUSSO

mod. 300 S - L

MADE IN ITALY



Caratteristiche tecniche

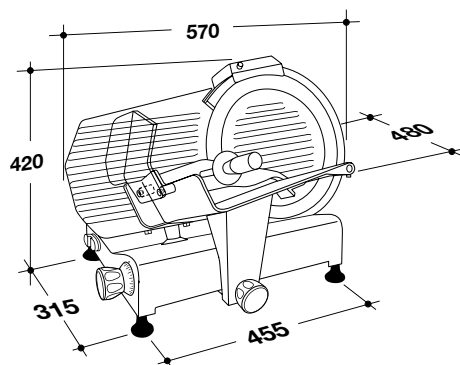
Struttura:
in alluminio fuso, base laccata.
Coprilama, piatto, paratia:
in alluminio ossidato.
Albero portalama su doppio cusci-
netto a sfere.
Motore professionale ventilato
230V - 50Hz.
Lama professionale, temperata.
Anello fisso di protezione della lama.
Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.
Affilatoio fisso.

Technical characteristics

Cast aluminium structure
lacquered base.
Blade cover, tray and bulkhead:
in anodized aluminium.
Shaft holding the blade mounted
on a double ball-bearing.
Professional ventilated motor
230V - 50Hz.
Tempered professional blade.
Fixed blade protection ring.
Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.
Fixed sharpener.

Dati tecnici/Technical data

		mod. 300 S-L
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	300
Potenza motore - Motor power	Watt	230
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	245 x 220
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	270
Peso - Weight	Kg	24
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	cm	53 x 63 x 48
	m ³	0,16



mod. 300 S - L
cod. 90162



LUCY

20 GL - 22 GL

MADE IN ITALY



Affilatoio amovibile, OPTIONAL non incluso nella confezione.
Removable sharpener, optional not included in the box.



Caratteristiche tecniche

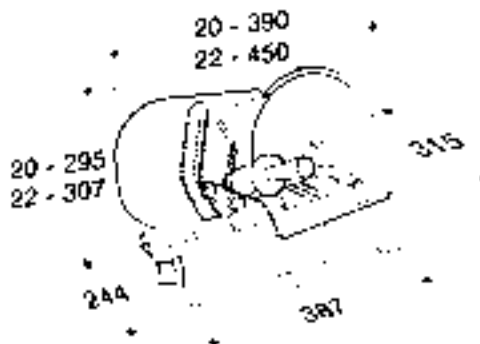
Struttura: in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia: in alluminio ossidato.
Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere.
Motore professionale ventilato 230V - 50Hz.
Lama professionale, temperata.
Anello fisso di protezione della lama.
Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.
Affilatoio amovibile, OPTIONAL non incluso nella confezione.

Technical characteristics

Cast aluminium structure lacquered base.
Blade cover, tray and bulkhead: in anodized aluminium.
Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.
Professional ventilated motor 230V - 50Hz.
Tempered professional blade.
Fixed blade protection ring.
Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.
Removable sharpener, OPTIONAL not included in the box.

Dati tecnici/Technical data

		mod. 20 GL	mod. 22 GL
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	200	220
Potenza motore - Motor power	Watt	120	120
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	200 x 130	190 x 165
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	210	210
Peso - Weight	Kg	11	12
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	cm	33 x 47 x 32	33 x 47 x 33
	m ³	0,05	0,052



mod. 20 GL SILVER
cod. 90381



mod. 22 GL SILVER
cod. 90385



mod. 20 GL RED
cod. 90382



mod. 22 GL RED
cod. 90386





Affilatoio fisso.
Fixed sharpener.



Caratteristiche tecniche

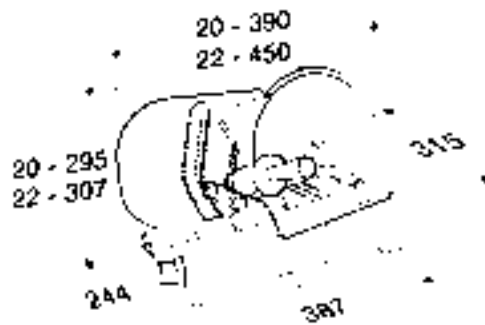
Struttura:
in alluminio fuso, base laccata.
Coprilama, piatto, paratia:
in alluminio ossidato.
Albero portalama su doppio cusci-
netto a sfere.
Motore professionale ventilato
230V - 50Hz.
Lama professionale, temperata.
Anello fisso di protezione della lama.
Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.
Affilatoio fisso.

Technical characteristics

Cast aluminium structure
lacquered base.
Blade cover, tray and bulkhead:
in anodized aluminium.
Shaft holding the blade mounted
on a double ball-bearing.
Professional ventilated motor
230V - 50Hz.
Tempered professional blade.
Fixed blade protection ring.
Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.
Fixed sharpener.

Dati tecnici/Technical data

		mod. 20 GS	mod. 22 GS
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	200	220
Potenza motore - Motor power	Watt	120	120
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	200 x 130	190 x 165
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	210	210
Peso - Weight	Kg	11	12
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	cm	33 x 47 x 32	33 x 47 x 33
	m ³	0,05	0,052



mod. 20 GS SILVER
cod. 90389



8 008336 432665

mod. 20 GS RED
cod. 90390



8 008336 433259

mod. 22 GS SILVER
cod. 90393



8 008336 432672

mod. 22 GS RED
cod. 90394



8 008336 433280

LADY

mod. 20 GL-R - mod. 22 GL-R

MADE IN ITALY



Affilatoio amovibile, OPTIONAL
non incluso nella confezione.
Removable sharpener, optional
not included in the box.



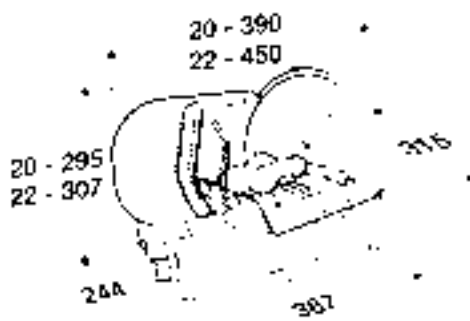
Caratteristiche tecniche

Base, coprilama, carrello e paratia in lega titolata di alluminio, protetti con ossidazione anodica inossidabile. Avanzamento dei prodotti a gravità. Motore di tipo professionale ventilato. Lama concava professionale ad alta resistenza. Pulizia rapida in tutte le parti. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm. Affilatoio amovibile, OPTIONAL non incluso nella confezione.

Technical characteristics

Base, blade cover, carriage and bulkhead in titled aluminium alloy, protected by stainless anodic oxidation. Gravity feed of the product. Professional type ventilated motor. High resistance professional hollow blade. Easy cleaning everywhere. Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm. Removable sharpener, OPTIONAL not included in the box.

Dati tecnici/Technical data		mod. 20 GL-R	mod. 22 GL-R
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	200	220
Potenza motore - Motor power	Watt	140	140
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	200 x 130	190 x 165
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	210	210
Peso - Weight	Kg	11	12
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	cm	33 x 47 x 32	33 x 47 x 33
	m³	0,05	0,052



mod. 20 GL-R
cod. 90340



mod. 22 GL-R
cod. 90344



LADY

mod. 22 GS-R

MADE IN ITALY



Affilatoio fisso.
Fixed sharpener.



Caratteristiche tecniche

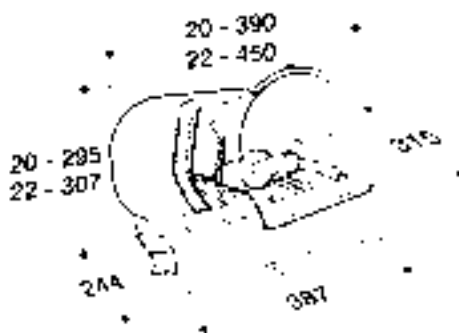
Base, coprilama, carrello e paratia in lega titolata di alluminio, protetti con ossidazione anodica inossidabile.
Avanzamento dei prodotti a gravità.
Motore di tipo professionale ventilato.
Lama concava professionale ad alta resistenza.
Pulizia rapida in tutte le parti.
Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.
Affilatoio fisso.

Technical characteristics

Base, blade cover, carriage and bulkhead in titled aluminium alloy, protected by stainless anodic oxidation.
Gravity feed of the product.
Professional type ventilated motor.
High resistance hollow blade.
Easy cleaning everywhere.
Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.
Fixed sharpener.

Dati tecnici/Technical data

		mod. 22 GS - R
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	220
Potenza motore - Motor power	Watt	140
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	190 x 165
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	210
Peso - Weight	Kg	12
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	cm	33 x 47 x 33
	m³	0,052



mod. 22 GS-R
cod. 90348



LADY

mod. 22 GL - 25 GL

MADE IN ITALY



Affilatoio amovibile alloggiato sotto la base.
Removable sharpener put under the base.



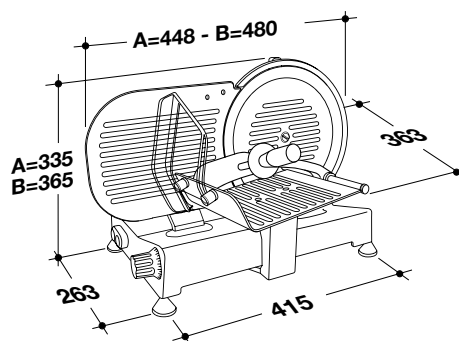
Caratteristiche tecniche

Struttura: in alluminio fuso, base ossidata. Coprilama, piatto, paratia: in alluminio ossidato.
Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere.
Motore professionale ventilato 230V - 50Hz.
Lama professionale, temperata.
Anello fisso di protezione della lama.
Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.
Affilatoio amovibile alloggiato sotto la base.

Technical characteristics

Cast aluminium structure anodized base.
Blade cover, tray and bulkhead: in anodized aluminium.
Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.
Professional ventilated motor 230V - 50Hz.
Tempered professional blade.
Fixed blade protection ring.
Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.
Removable sharpener put under the base.

Dati tecnici/Technical data		mod. 22 GL	mod. 25 GL
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	220	250
Potenza motore - Motor power	Watt	140	140
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	230 x 165	230 x 185
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	255	255
Peso - Weight	Kg	13	14
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	cm	48 x 53 x 39	48 x 53 x 39
	m ³	0,1	0,1



A = Mod. 22 GL B = Mod. 25 GL

mod. 22 GL
cod. 90022



mod. 25 GL
cod. 90056



LADY

mod. 22 GS - 25 GS

MADE IN ITALY



Caratteristiche tecniche

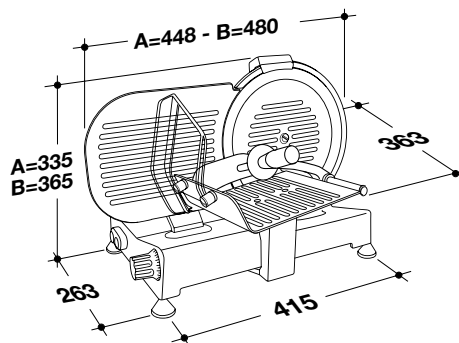
Struttura:
in alluminio fuso, base ossidata.
Coprilama, piatto, paratia:
in alluminio ossidato.
Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere.
Motore professionale ventilato
230V - 50Hz.
Lama professionale, temperata.
Anello fisso di protezione della lama.
Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.
Affilatoio fisso.

Technical characteristics

Cast aluminium structure
anodized base.
Blade cover, tray and bulkhead:
in anodized aluminium.
Shaft holding the blade mounted
on a double ball-bearing.
Professional ventilated motor
230V - 50Hz.
Tempered professional blade.
Fixed blade protection ring.
Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.
Fixed sharpener.

Dati tecnici/Technical data

		mod. 22 GS	mod. 25 GS
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	220	250
Potenza motore - Motor power	Watt	140	140
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	230 x 165	230 x 185
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	255	255
Peso - Weight	Kg	13	14
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	cm	48 x 53 x 39	48 x 53 x 39
	m³	0,1	0,1



A = Mod. 22 GS B = Mod. 25 GS

mod. 22 GS
cod. 90026



mod. 25 GS
cod. 90060



LADY

mod. 275/A - 300/E

MADE IN ITALY



Affilatoio amovibile alloggiato sotto la base.
Removable sharpener put under the base.



Caratteristiche tecniche

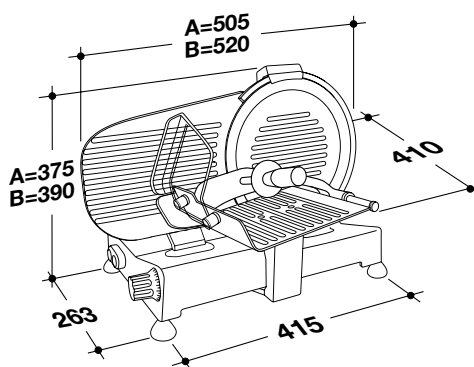
Struttura: in alluminio fuso, base ossidata. Coprilama, piatto, paratia: in alluminio ossidato.
Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere.
Motore professionale ventilato 230V - 50Hz.
Lama professionale, temperata.
Anello fisso di protezione della lama.
Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.
Affilatoio amovibile alloggiato sotto la base.

Technical characteristics

Cast aluminium structure anodized base.
Blade cover, tray and bulkhead: in anodized aluminium.
Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.
Professional ventilated motor 230V - 50Hz.
Tempered professional blade.
Fixed blade protection ring.
Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.
Removable sharpener put under the base.

Dati tecnici/Technical data

		mod. 275/A	mod. 300/E
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	275	300
Potenza motore - Motor power	Watt	150	150
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	230 x 190	205 x 210
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	255	255
Peso - Weight	Kg	16,5	17,5
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	cm	49 x 55 x 45	49 x 58 x 45
	m ³	0,12	0,13



A = Mod. 275/A B = Mod. 300/E

mod. 275/A
cod. 90080



mod. 300/E
cod. 90234



LADY

mod. 275/S - 300/ES

MADE IN ITALY



Caratteristiche tecniche

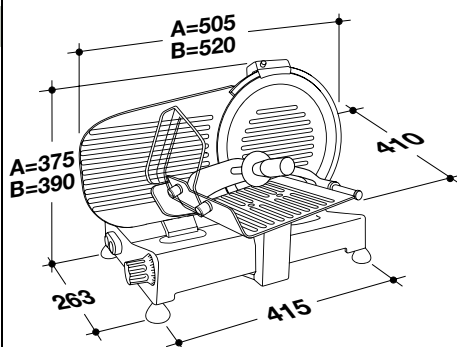
Struttura:
in alluminio fuso, base ossidata.
Coprilama, piatto, paratia:
in alluminio ossidato.
Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere.
Motore professionale ventilato
230V - 50Hz.
Lama professionale, temperata.
Anello fisso di protezione della lama.
Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.
Affilatoio fisso.

Technical characteristics

Cast aluminium structure
anodized base.
Blade cover, tray and bulkhead:
in anodized aluminium.
Shaft holding the blade mounted
on a double ball-bearing.
Professional ventilated motor
230V - 50Hz.
Tempered professional blade.
Fixed blade protection ring.
Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.
Fixed sharpener.

Dati tecnici/Technical data

		mod. 275/S	mod. 300/ES
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	275	300
Potenza motore - Motor power	Watt	150	150
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	230 x 190	205 x 210
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	255	255
Peso - Weight	Kg	16,5	17,5
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	cm	49 x 55 x 45	49 x 58 x 45
	m ³	0,12	0,13



A = Mod. 275/S B = Mod. 300/ES

mod. 275/S
cod. 90084



mod. 300/ES
cod. 90235



25 SPECIAL EDITION mod. RED - mod. IVORY - mod. BLACK



Caratteristiche tecniche

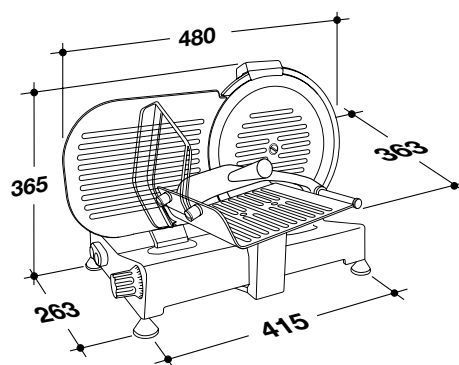
Struttura:
in alluminio fuso, base laccata.
Coprilama, piatto, paratia:
in alluminio ossidato.
Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere.
Motore professionale ventilato
230V - 50Hz.
Lama professionale, temperata.
Anello fisso di protezione della lama.
Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.
Affilatoio fisso.

Technical characteristics

Cast aluminium structure
lacquered base.
Blade cover, tray and bulkhead:
in anodized aluminium.
Shaft holding the blade mounted
on a double ball-bearing.
Professional ventilated motor
230V - 50Hz.
Tempered professional blade.
Fixed blade protection ring.
Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.
Fixed sharpener.

Dati tecnici/Technical data

		mod. RED / IVORY / BLACK
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	250
Potenza motore - Motor power	Watt	140
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	230 x 185
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	255
Peso - Weight	Kg	14
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	cm	48 x 53 x 39
	m ³	0,1



mod. SPECIAL EDITION RED
cod. 90232



mod. SPECIAL EDITION IVORY
cod. 90230



mod. SPECIAL EDITION BLACK
cod. 90229

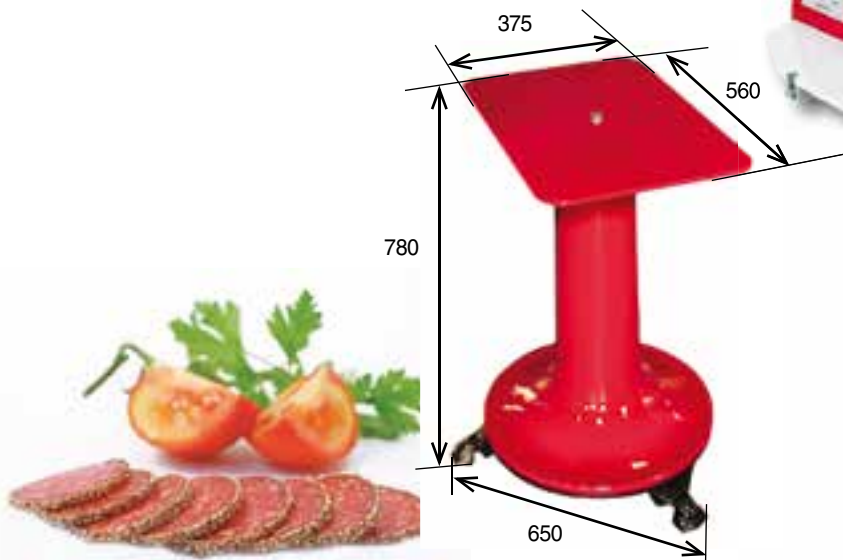


STYLE 900 mod. 250/S - mod. 300/S

MADE IN ITALY

Ricostruita secondo i canoni di assemblaggio che un tempo davano vita alle prime affettatrici a movimento manuale

Reconstructed in conformity with the assembling rules which were followed in the past when the first manually slicers were created



Piedistallo
Laccato rosso
Peso kg 70
Pedestal
Lacquered red
Weight Kg 70



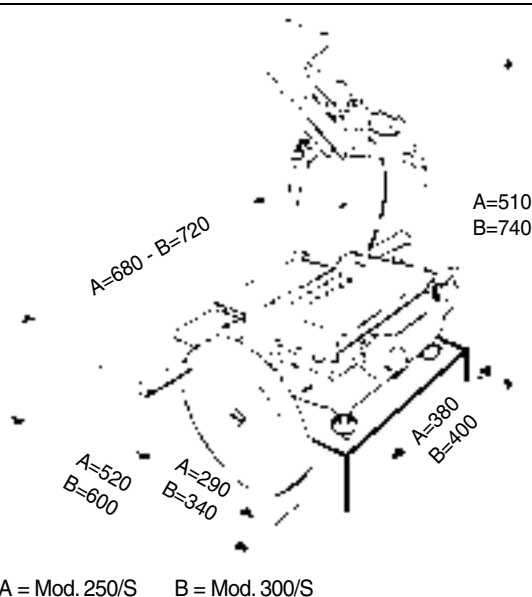
Caratteristiche tecniche

Struttura in alluminio fuso.
Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.
Lama professionale, temperata.
Anello di protezione della lama.
Spessore di taglio: 0 ÷ 16 mm.
Funzionante a mano (senza corrente).

Technical characteristics

Cast aluminium structure.
Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.
Tempered professional blade.
Blade protection ring.
Slicing thickness: 0 ÷ 16 mm.
It works by hand (without current).

Dati tecnici/Technical data		mod. 250/S	mod. 300/S
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	250	300
Capacità di taglio - Capacity of cutting about	mm	185 x 150	230 x 190
Peso - Weight	Kg	33	45,5
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	cm	65 x 65 x h 60	75 x 75 x h70
	m ³	0,4	0,4



mod. 250/S
cod 90331



mod. 300/S
cod. 90400



Piedistallo
cod. 90401



OLIATORE - Caratteristiche tecniche

Inodore, penetra in profondità, lubrifica e protegge da umidità e corrosione, non lascia residui, flacone da 125 ml
 Imballo: scatola 16 pezzi
 (LxPxH): 30,5 x 14 x 14,1 cm

OILER - Technical characteristics

Odorless, penetrates deep, lubricates and protects against moisture and corrosion, leaves no residue, 125 ml bottle
 Packing: box 16 pieces
 (WxDxH): 30.5 x 14 x 14.1 cm



Oliatore - Flacone 125 ml
 cod. 1156



COPERTURA AFFETTATRICE

Caratteristiche tecniche

- Colore rosso:
- Misure in cm: 30 x 40 x h 30
 - Per affettatrici di Ø lama 190 - 200 - 220 - 250 mm (mod R.G.V.)
 - Tessuto in cotone color sabbia adattabile a qualsiasi tipo di cucina
 - Compatibile con tutti i tipi di affettatrici, previo controllo delle misure

*Ideale per proteggere la vostra affettatrice
 Ideal to protect your slicer*



mod. ROSSO/RED
 cod. 90327

SLICERS COVERS

Technical characteristics

- Red color:
- Size in cm: 30 x 40 x h 30
 - For slicers with blade diameter 190 - 200 - 220 - 250 mm (mod. R.G.V.)
 - Cotton fabric in sand color adaptable to all kitchen types.
 - Compatible with all slicers types, subject to size control.



PINZA A MOLLA PER SALUMI CLAMP SPRING FOR SAUSAGES

Dimensioni:
 105x55x75 mm
 Imballo:
 scatola da 20 pezzi
 118 X 314 X H 114 mm

Size:
 105x55x75 mm
 Packing:
 box of 20 pieces
 118 X 314 X H 114 mm



cod. 1121



SPRAY DETERGENTE SPRAY CLEANER

Pulisce, lucida, protegge e mantiene brillanti le superficie in acciaio inossidabile. Forma un film protettivo, resistente al contatto delle dita ed alle gocce d'acqua, mantenendo l'effetto lucido per lungo tempo.
 Flacone da 400 ml. Imballo: scatola da 12 pezzi
 (LxPxH): 235 X 190 X 260 mm.

It cleans, polishes, protects and maintains shiny the stainless steel surface. It forms a protective film, resistant to contact of the fingers and to water drops, while maintaining the shiny effect for a long time. 400 ml spray bottle. Packing: box of 12 bottles.
 (LxPxH): 235 X 190 X 260 mm.



cod. 100216



PRESSAMERCE / FOOD-HOLDER ARM

Pressamerce in PVC
 PVC food-holder arm



Pressamerce in alluminio fuso
 Cast aluminium food-holder arm



LAME / BLADES



Lama standard
 Standard blade



Lama teflonata per formaggi e salumi
 Teflon blade for cheese and cold cuts



Lama dentata per pesce
 Toothed blade for fish



Lama dentata per pane
 Toothed blade for bread

PIÙ COLORE
alla tua
cucina!!!

MORE COLOUR
to your
kitchen!!!



Basamenti e particolari verniciati.
Manopole ed accessori silver
interamente in alluminio.

Painted bases and components.
Knobs and accessories completely
in aluminium, silver-coloured.

**Molteplici sono le combinazioni
di colore possibili per personalizzare
la tua affettatrice.**

Prodotto disponibile solo su richiesta.
Queste immagini sono puramente indicative.

**Many are the available colour
combinations to customize your slicer.**

Available only on request.
These images are not binding.



Tirante coprilama
professionale
Professional tie-rod
for blade cover



Piatto maggiorato
in alluminio fuso
Cast anodized
plate



Manopole in
alluminio pieno
tornito a mano
Silver knobs and
feet



Affilatoio fisso
professionale
Fixed
professional
sharpener



aiuti per la
CUCINA

helps for kitchen



PLANCHA Gas cooking hob

MADE IN P.R.C.

mod. PLANCHA 1



mod. PLANCHA 2



mod. PLANCHA 3



Caratteristiche tecniche

Facile da usare e ancor più semplice da pulire, con questo particolare strumento si possono realizzare cotture particolarmente delicate e in modo ripetuto la stessa tipologia di cibo. Ideale per la cottura a contatto di carne, pesce e verdure, garantisce uniformità di temperatura (dai 100 °C ai 300 °C) ed un alto grado d'igiene. È costituito da una spessa piastra con superficie liscia e antigraffio in acciaio smaltato. Tutti i modelli sono dotati di un cassetto per la raccolta dei liquidi di cottura.

Technical characteristics

Easy to use and even easier to clean, with this particular tool can be realized firings particularly delicate and so repeated the same type of food. Ideal for cooking in contact with meat, fish and vegetables, ensures uniformity of temperature (from 100 °C to 300 °C) and a high degree of hygiene. It consists of a thick plate with a smooth surface and scratch-resistant enamel steel. All models are equipped with a drawer for collecting cooking liquids.

Dati tecnici/Technical data		PLANCHA 1	PLANCHA 2	PLANCHA 3
Potenza - Power	kW	2,5	5	7,5
Nr. bruciatori - Number of burners		1	2	3
Dimensioni - Dimensions	mm	420 x 410 x 220	525 x 410 x 220	670 x 410 x 220
Peso netto - Net weight	kg	7,8	9,5	12,5
Peso lordo - Gross weight	kg	9,8	11	15,1
Dimensioni piastra Cooking plate dimensions	mm	420 x 340	525 x 340	670 x 340
Dimensioni scatola Packing dimensions	mm	460 x 454 x 250	560 x 454 x 250	710 x 454 x 250

mod. Plancha 1
cod. 110651



8 008336 474788

mod. Plancha 2
cod. 110652



8 008336 474795

mod. Plancha 3
cod. 110653



8 008336 474801

Optional: Coperchio - Lid



Descrizione Description	Misure prodotto Product size	Misure scatola Packing size
Coperchio/Lid PLANCHA 1	532 x 347 x 30	592 x 407 x 85
Coperchio/Lid PLANCHA 2	678 x 347 x 30	738 x 407 x 85
Coperchio/Lid PLANCHA 3	432 x 347 x 30	492 x 407 x 85

mod. LID Plancha 1
cod. 110658



8 008336 474856

mod. LID Plancha 2
cod. 110659



8 008336 474863

mod. LID Plancha 3
cod. 110660



8 008336 474870

JOLLY fornello elettrico portatile / electric portable cooking plate

MADE IN P.R.C.



JOLLY DOUBLE



JOLLY CLASSIC

JOLLY SMALL



Caratteristiche tecniche

Praticissimo fornello elettrico portatile, design elegante corpo in acciaio cromato. Ideale per tutti i giorni, in camper o barca, od anche in ufficio per scaldare i pasti o preparare il caffè. Piastra riscaldante in ghisa, distribuisce il calore in modo uniforme trattenendolo più a lungo. Adatta per ogni tipo di pentola o padella anche per wok e fondue. Termostato regolabile progressivamente, spia di funzionamento, di facile utilizzo.

Technical characteristics

Electric portable cooking plate, very practical, with elegant design and body in chromated steel. It is suitable for daily use, in camper or boat or also in office to heat meals or to prepare coffee.

The cast iron heating plate distributes the warm in uniform way, keeping warm longer.

Suitable for each type of pot, frying pan and also for wok and fondue. Thermostat adjustable progressively, functioning light, easy to use.

Dati tecnici Technical data		mod. JOLLY CLASSIC	mod. JOLLY DOUBLE	mod. JOLLY SMALL
Potenza motore - Motor power	Watt	1500	1500 + 1000	1000
Diametro piastra/ Diameter plate	cm	19	19 + 14,5	14,5
Dimensioni prodotto - Product size	cm	25 x 9	49 X 25 X 9	25 x 9
Peso - Weight	Kg	1,8	3,5	1,45
Dimensioni scatola singola Dimensions of single box	cm	27,8 x 9,8 x 29,4	50,8 x 9,8 x 30	27,8 x 9,8 x 29,4
Dimensioni scatola multipla Dimensions master cartons	cm	41 x 29,2 x 31	52,3 x 31,2 x 31,6	41 x 29,2 x 31
Master cartons	Quantità - Quantity	pz. 4	3	4



mod. JOLLY SMALL
cod. 110440



8 008 336 47 4184

mod. JOLLY CLASSIC
cod. 110441



8 008 336 47 4191

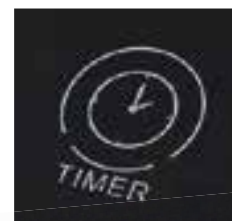
mod. JOLLY DOUBLE
cod. 110442



8 008 336 47 4177

PIASTRA A INDUZIONE / induction cooker PI-2000

MADE IN P.R.C.



Caratteristiche tecniche

Piastra in vetro nero, timer con display LCD (0-180 minuti), impostazione temperatura da 60 a 240 °C. Molteplici funzioni tra 500 e 2000 Watt, controllo digitale. Protezione elettronica per il surriscaldamento.

Technical characteristics

Black glass plate, timer with touch LCD display (0-180 minutes), setting temperature from 60 to 240 °C. Many functions between 500 and 2000 Watts, touch control. Electronic protection against overheating.

Dati tecnici/Technical data

		mod. PI-2000
Potenza - Power	Watt	500 - 2000
Voltaggio - Voltage	V	220 - 240
Frequenza - Frequency	Hz	50/60
Timer	m	0 - 180
Temperatura - Temperature	°C	60 - 240
Peso - Weight	Kg	2,60
Dimensioni prodotto - Product dimensions	mm	290 x 360 x 62
Dimensioni scatola - Packing dimensions	mm	320 x 415 x H 95
Dimensioni master carton Master carton dimensions	mm	590 x 335 x H 440
Master cartons Quantità - Quantity	pz.	6

PENTOLE UTILIZZABILI

Contenitori a fondo piatto con diametro compreso tra 12 e 26 cm realizzati in:

- acciaio/ferro smaltato con o senza rivestimento anti aderente
- pentole in acciaio
- pentolame in ghisa con o senza base smaltata
- pentole in alluminio e anodizzazione molto resistente ma solo se hanno un fondo apposito per utilizzo su piastra a induzione

SUITABLE POTS

Pots with a flat bottom with a diameter between 12 and 26 cm made of:

- polished steel/iron with or without anti-adherent coating
- steel cookware
- cast iron cookware with or without polished bottom
- aluminum cookware with a very lasting anodizing but only if with a suitable bottom for induction cookers

mod. PI-2000
cod. 100161



NEW GRILLO SPECIAL barbecue elettrico da tavola / electric table bbq

MADE IN P.R.C.



Piastra antiaderente reversibile lato rigato/lato liscio.
Reversible non-stick plate, plain and ruled surface.



Vassoio raccogli grasso.
Drawer for collecting the fat.



Caratteristiche tecniche

Piastra pressofusa antiaderente reversibile griglia/bistecchiera.
5 rulli autorotanti per hot dog (ideali per grigliare wurstel e salamelle come al bar).
9 spiedini autorotanti (ideali per grigliare carne e verdure).
Foro di gocciolamento dei grassi di cottura della piastra, vassoio raccogli grasso estraibile, interruttore ON/OFF e termostato regolabile, impugnatura removibile per occupare meno spazio.

Technical characteristics

Die-cast non-stick plate, reversible grill/broiler, 5 auto-rotating rolls for hot-dog, wurstel and sausages, 9 auto-rotating skewers for meat and vegetables. Dripping hole for the cooking fat, removable drawer, ON/OFF switch, adjustable thermostat and removable handle for taking up less space.

Dati tecnici/Technical data

		mod. NEW GRILLO SPECIAL
Potenza - Power	Watt	1200
Dimensione piastra - Dimension plate	mm	355 x 210
Peso completo di accessori - Weight with accessories	Kg	5,5
Dimensioni prodotto - Product size	mm	490 x 230 x 140
Dimensioni prodotto completo di spiedini e impugnatura Product dimensions complete with skewers and handle	mm	490 x 450 x 140
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	mm	510 x 165 x 275
Dimensioni master carton - Master carton dimensions	mm	550 x 520 x 220
Master cartons Quantità - Quantity	pz.	3



5 rulli autorotanti per hot dog.
5 auto-rotating rolls.



9 spiedini autorotanti.
9 auto-rotating skewers.

mod. NEW GRILLO SPECIAL
cod. 110371



8 008336 474696

TOAST EXPRESS 2 - 4 tostapane elettrico / electric toaster

MADE IN P.R.C.



mod. TOAST EXPRESS 4



mod. TOAST EXPRESS 2



Caratteristiche tecniche

Con pinze e vassoio raccogli-briciole.
7 livelli di doratura. Tasti con luce led.
Funzione riscaldamento e scongelamento. Tasto stop.
Comandi elettronici.
Possibilità di utilizzo con o senza pinze.
Spessore pane tostabile 18/33 mm.
Cassetto raccogli briciole removibile.
Regolazione livello doratura.

Technical characteristics

With pliers and crumb collection tray.
7 browning levels.
Knobs with led light.
Reheat and defrost function.
Stop knob. Electronic control.
Possibility of using with or without pliers.
Thickness of toastable bread 18/33 mm.
Removable crumb collection tray.
Regulation of browning levels.

Dati tecnici/Technical data

		mod. 2	mod. 4
Potenza - Power	Watt	715 - 850	1430 - 1600
Voltaggio - Voltage	V	220 - 240	220 - 240
Frequenza - Frequency	Hz	50	50
Peso - Weight	Kg	2,20	3,60
Misure esterne apparecchio External size product	mm	331 x 172 x 235	331 x 294 x 235
Vani cottura - Cooking spaces	N.	2	4
Cassetto raccogli briciole Crumb collection tray	N.	1	2
Dimensioni scatola Packing dimensions	mm	318 x 208 x H 257	357 x 325 x H 265
Dimensioni master carton Master carton dimensions	mm	430 x 340 x H 550	680 x 375 x H 550
Master cartons	Quantità - Quantity	pz. 4	4



mod. TOAST EXPRESS 2
cod. 110345



8 008336 474528

mod. TOAST EXPRESS 4
cod. 110346



8 008336 474535

MOJITO JUNIOR spaccaggiaccio elettrico electric ice-crusher

MADE IN P.R.C.



mod. MOJITO JUNIOR



Caratteristiche tecniche

Spaccaggiaccio elettrico ideale per bibite, cocktail, aperitivi, guarnizione piatti di pesce, piatti di frutta... Il ghiaccio risulta non tritato ma spaccato in maniera disordinata proprio come nella tradizione Caraibica. Infatti il ghiaccio così spaccato resiste più a lungo alla liquefazione.

- Pulsante di accensione
- Consente di spaccare ogni tipo di cubetto di ghiaccio (tranne cubetti spagnoli)
- Contenitore estraibile dotato di "Microswitch" di sicurezza
- Corpo in acciaio inox
- Imbuto amovibile facile da pulire

Technical characteristics

Electric ice-crusher excellent for drinks, cocktails, appetizers, garnishes for dishes with fish or fruits... Ice is not grinded but crushed irregularly as used in the Caribbean tradition. In fact, crushed in this way, ice melts very slower.

- Switch-on button
- It allows to crush any type of ice cubes (excluded Spanish ones)
- Extractable container with security "Microswitch"
- Body in stainless steel
- Removable funnel, easy to clean

Dati tecnici/Technical data		mod. MOJITO JR	
Potenza DC motore - Motor power	Watt		80
Peso singolo pz. - Weight of each piece	Kg		3,6
Produzione teorica	Kg / h		c.a 20
Dimensioni prodotto (LxPxH) - Product size	cm		17x22x46
Dimensioni vasca (LxPxH)			17x19x12,5
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm		32x22x40
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm		46x35.5x41,7
Master cartons Quantità - Quantity	pz.		2

mod. MOJITO JUNIOR
cod. 110150



ARANCIA EXPRESS spremiagrumi elettrico/electric juicer

MADE IN P.R.C.



mod. ARANCIA EXPRESS



Caratteristiche tecniche

- Spremiagrumi elettrico a leva nato dall'esperienza professionale e adattato ad un uso domestico, ideale per spremere ogni tipo di agrume
- Leva in acciaio che consente di non utilizzare le mani
 - Bacinella raccogli succo
 - Gruppo cono, filtro, bacinella completamente smontabili per facilitare la pulizia.
 - Filtro in acciaio inox
 - Cono universale con linguette premi polpa
 - "Microswitch" di sicurezza, si attiva con la pressione della leva sul cono
 - Beccuccio antigoccia regolabile

Technical characteristics

- Electric juicer with lever planned from the professional experience and adapted to a domestic use, it is excellent for squeezing any type of citrus fruit
- Steel lever by which you do not need to use the hands to push the pulp
 - Tank for juice
 - Filter, cones group and tank can be totally dismantled in order to facilitate the cleaning.
 - Filter in stainless steel
 - Universal cone with tongues for pushing the pulp
 - Security "Microswitch", becomes active with the pressure of the lever on the cone
 - Adjustable drip-catcher spout

Dati tecnici/Technical data		mod. ARANCIA EXPRESS
Potenza motore - Motor power	Watt	120
Peso singolo pz. - Weight of each piece	Kg	3,15
Dimensioni prodotto - Product size	cm	43,5 x 25,5 x 22
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	21,5 x 33,5 x 33
Dimensioni master carton - Master carton dimensions	cm	67,5 x 45,5 x 35
Master cartons	Quantità - Quantity	pz. 4

mod. ARANCIA EXPRESS
cod. 110100



JUICE ART slow juicer

MADE IN P.R.C.



Interruttore on/off/reverse
Switch on/off/reverse



Beccuccio uscita succo
con tappo anti goccia
Juice pouring spout with
anti-drip cap



Beccuccio uscita scarti
Waste pouring spout



Caratteristiche tecniche

Progettato per essere estremamente resistente è in grado di spremere qualsiasi tipo di frutta e verdura. Grazie al sistema di spremitura a freddo a 60 giri al minuto, mantiene intatte le proprietà di frutta e verdura, quali enzimi e vitamine. La spremitura, inoltre, non si interrompe mai, il succo ed il materiale di scarto fuoriescono da due diversi condotti, contemporaneamente.

I succhi ottenuti sono VIVI, un'ottima soluzione per chi vuole depurare il proprio organismo, vivere in salute e con più energia.

RICETTARIO INCLUSO

Technical characteristics

Designed to be extremely resistant is able to squeeze any kind of fruit and vegetables. Thanks to the cold squeezing system at 60 rounds for minute, maintains perfectly all the properties of fruits and vegetables so enzymes and vitamins.

The squeezing does not stop and the juice and the waste material come out by two different spouts at the same time.

Juices obtained are really healthy, perfect for people who want to depurate their body, live in health and with more energy.

RECIPE BOOK INCLUDED

Dati tecnici/Technical data		mod. JUICE ART
Alimentazione - Supply	V	230-240V ~ 50/60Hz
Potenza - Power	Watt	400
Velocità - Speed	rpm	60 giri min
Peso apparecchio - Appliance weight	kg	5,5
Dimensioni prodotto - Product dimensions	mm	360 x 220 x 417
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	mm	360 x 240 x 490
Dimensioni master carton - Master carton dimensions	mm	390 x 495 x 500
Master cartons Quantità - Quantity	pz.	2



Coclea - Auger



Filtro Cestello - Basket filter



Spazzolino per pulizia
Cleaning brush



Supporto Cestello
Basket support



Separatore succo/scarti
Separator juice/waste

mod. JUICE ART
cod. 110600



8 008336 474610

JUICE ART PLUS slow juicer

MADE IN P.R.C.



Beccuccio uscita succo con tappo anti goccia
Juice pouring spout with anti-drip cap



Condotto di alimentazione diametro 75 mm.
Diameter supply line 75 mm.



Caratteristiche tecniche

Estrae facilmente 95% in più di succo da frutta, ortaggi, verdure.

- Condotto di alimentazione 75 mm che consente di inserire anche un'intera mela.
 - 60 Giri al minuto mantiene intatte le proprietà di frutta e verdura, quali enzimi e vitamine.
 - Capacità del contenitore succo e scarti: 1.000 ml
- Facile e veloce da pulire.

Technical characteristics

It easily extracts 95% more juice from fruit, vegetables and leaf greens.

- 75 mm diameter supply line that allows you to enter a whole apple.
 - 60 RPM low speed preserves the properties of fruits and vegetables, such as enzymes and vitamins.
 - Capacity juice and waste container 1000 ml
- Quick and easy to clean.

Dati tecnici/Technical data

		mod. JUICE ART PLUS
Alimentazione - Supply	V	220-240V ~ 50/60Hz
Potenza - Power	Watt	150
Velocità - Speed	rpm	60 giri min
Peso netto apparecchio - Net weight unit	kg	4,8
Peso lordo apparecchio - Gross Weight unit	kg	5,5
Dimensioni prodotto - Product dimensions	mm	235 x 168 x 543
Dimensioni scatola - Packaging dimensions	mm	360 x 310 x 395
Dimensioni master carton - Master carton dimensions	mm	640 x 375 x 410
Master cartons Quantità - Quantity	pz.	2
Peso lordo master carton - Gross Weight master carton	kg	11,8



Coclea
Auger



Filtro Cestello - Basket filter



Spazzolino per pulizia
Cleaning brush



Supporto Cestello
Basket support



Separatore succo/scarti
Separator juice/waste

mod. JUICE ART PLUS
cod. 110631



8 008336 475099

FRY TYPE 4/N

friggitrice professionale/professional fryer

MADE IN P.R.C.



Caratteristiche tecniche

Le friggitrici elettriche professionali sono costruite per essere utilizzate con grande praticità nella ristorazione rapida e per uso domestico. Facilmente smontabili per una semplice pulizia e manutenzione. Costruite in acciaio inox. Rubinetto per lo scarico dell'olio. Potenza Motore: Watt 2500 - Volt 230 Capacità: 3/4 litri Dimensioni friggitrice: 21x42,6x29 cm Peso netto: 3,5 Kg

Technical characteristics

The electric professional fryer is manufactured to be used with big practicality in fast food and for domestic use. You can easily disassemble it to clean and make maintenance in an easy way. It is made in stainless steel and it has a waste tap for oil. Motor power: Watt 2500 – Volt 230 Capacity: 3/4 litres Fryer dimension: 21x42,6x29 cm Net weight: 3,5 kg

Dati tecnici/Technical data

Dati tecnici/Technical data		FRY TYPE 4/N	
Potenza della pompa - Pump power	Watt 2500 - 230 V		
Capacità - Capacity	l	3/4	
Peso - Weight	kg	3,5	
Dimensioni prodotto - Product size	cm	21 x 42,6 x 29	
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	44 x 21 x 31	
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	45 x 46 x 33	
Master cartons	Quantità - Quantity	pz.	2



mod. FRY TYPE 4/N
cod. 89997



FRY TYPE 8/N

friggitrice professionale/professional fryer

MADE IN P.R.C.



Caratteristiche tecniche

Le friggitrici elettriche professionali sono costruite per essere utilizzate con grande praticità nella ristorazione rapida e per uso domestico. Facilmente smontabili per una semplice pulizia e manutenzione. Costruite in acciaio inox. Regolatore termico di sicurezza. Rubinetto per lo scarico dell'olio. Potenza Motore: Watt 3000 - Volt 230. Capacità: 8 litri. Dimensioni friggitrice: 30x40x27 cm. Peso netto: 4,7 Kg.

Technical characteristics

The electric professional fryer is manufactured to be used with big practicality in fast food and for domestic use. You can easily disassemble it to clean and make maintenance in an easy way. It is made in stainless steel and it has a waste tap for oil. Motor power: Watt 3000 - Volt 230. Capacity: 8 litres. Fryer dimension: 30x40x27 cm. Net weight: 4,7 kg.

Dati tecnici/Technical data

Dati tecnici/Technical data		FRY TYPE 8/N	
Potenza della pompa - Pump power	Watt 3000 - 230 V		
Capacità - Capacity	l	8	
Peso - Weight	kg	4,7	
Dimensioni prodotto - Product size	cm	30 x 40 x 27	
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	50,4 x 36,5 x 37,1	



mod. FRY TYPE 8/N
cod. 89998



SPEEDY grattugia elettrica trita e affetta verdure/elecric grater and vegetables slicer

MADE IN P.R.C.



Caratteristiche tecniche

Grattugia elettrica ideale per grattugiare, tagliare, tritare, affettare formaggio fresco e stagionato, pane, frutta secca sguosciata, cioccolato, ortaggi e verdure. Dotata di 3 rulli intercambiabili in acciaio inox. Azionamento a pulsante, interruttore di sicurezza. Completamente smontabile per una pulizia facile e completa.

Technical characteristics

Electric grater suitable to grate, cut, chop, and slice cheese, bread, fresh and dried fruit, chocolate and vegetables. Available with 3 interchangeable drums in stainless steel. Start by a knob, security switch. It can be completely disassembled for an easy and complete cleaning.

Dati tecnici/Technical data

		mod. SPEEDY
Potenza motore - Motor power	Watt	220
Peso singolo pz. - Weight of each piece	Kg	2,1
Dimensioni prodotto - Product size	cm	10 x 30 x 31,5
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	21,2 x 20 x 27,2
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	43,8 x 41,4 x 29
Master cartons Quantità - Quantity	pz.	4



ACCESSORI / ACCESSORIES



Rullo per grattugiare fine
Roll to grate thin



Rullo per taglio julienne
Roll for julienne cut



Rullo per affettare
Roll to slice

mod. GRATTUGIA SPEEDY
cod. 110360



8 008336 473545

MAXI VIP 8G/S

grattugia / grater

MADE IN ITALY



Caratteristiche tecniche

Grattugia elettrica con rullo professionale in acciaio inox ideale per grattugiare oltre al formaggio anche pane, frutta secca, mandorle e cioccolato. Rullo mm 60x110 estraibile e lavabile in lavastoviglie. Bacinella in acciaio inox. Pulsantiera intuitiva. Micro interruttore di sicurezza che permette il funzionamento solo quando la leva è abbassata. Disponibile in quattro colorazioni: SILVER- ROSSO - AVORIO - NERO.

Technical characteristics

Electric grater with professional drum in stainless steel, suitable to grate not only cheese but also bread, dried fruit, almonds and chocolate. Removable drum mm 60 x 110 and dishwasher safe. Stainless steel basin. Intuitive switch button. Security micro switch which allows the grater to work only when the lever is down. Available in four colours: SILVER-RED-IVORY-BLACK.

Dati tecnici/Technical data

		mod. MAXI VIP 8G/S
Potenza motore - Motor power	Watt	370
Dimensioni prodotto - Product size	cm	29 x 17 x 29,5
Dimensioni bacinella in acciaio inox Dimensions of stainless steel basin	cm	Ø 17 x 6 h
Peso apparecchio - Weight of each piece	kg	8,2
Dimensioni scatola - Dimensions of single box	cm	32 x 27,5 x 33,5
Master cartons Quantità - Quantity	cm	56,4x33,7x36,6



SILVER
Art. Code: 90295

ROSSO - RED
Art. Code: 90296

NERO - BLACK
Art. Code: 90298

AVORIO - IVORY
Art. Code: 90297



TRITA EXPRESS tritacarne elettrico / electric meat grinder

MADE IN P.R.C.



**COMPLETO DI ACCESSORI
PER SALSICCE E KUBBE
COMPLETE OF ACCESSORIES
FOR SAUSAGES AND KUBBE**



Caratteristiche tecniche

Trita Express è l'apparecchio ideale per soddisfare anche l'utilizzatore più esigente. Il dispositivo di inversione di marcia e la semplicità di smontaggio del gruppo di taglio ne rendono l'uso veramente facile. La pulizia del Trita Express è semplice, ogni componente è facilmente rimovibile e lavabile, sono stati evitati spigoli o interstizi dove possa accumularsi lo sporco e tutti i particolari sono rifiniti e curati per evitare punti insidiosi. La completezza di accessori soddisfa ogni esigenza di spazio e di lavoro.

Technical characteristics

This product is suitable to satisfy even the more exigent user. The device of reverse and the easiness to disassemble the cutting group make the use really simple. It is also easy to clean as each component is simply removable and washable. Edges and interstices where dirt could gather have been avoided and all components are well-finished and carefully made to avoid insidious points. The completeness of accessories satisfies each exigence of space and work.

Dati tecnici/Technical data		TRITA EXPRESS
Potenza motore - Motor power	Watt	500
Peso singolo pz. - Weight of each piece	Kg	4,3
Dimensioni prodotto - Product size	cm	17 x 36 x 31,5
Dimensioni apparecchio con "accessorio salsiccia" Dimensions with "accessory sausage"	cm	17 x 39 x 31,5
Peso unità motore - Weight motor unit	kg	3,2
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	57,5 x 29,5 x 65
Master cartons Quantità - Quantity	pz.	4



mod. TRITA EXPRESS
cod. 110405



8 008 336 47 4160

certificazione certification



DUETTO PLUS tritacarne, passapomodoro, grattugia meat grinder, tomato squeezer, grater

MADE IN P.R.C.



mod. DUETTO PLUS

Caratteristiche tecniche

- Potenza: 500 W
- Doppio senso di rotazione
- Passapomodoro elettrico per preparare passate, salse e conserve di pomodoro
- Accessorio tritacarne con tre trafilè in acciaio inossidabile (3, 5, 7 mm) in dotazione
- Coltello a quattro lame in acciaio inox
- Accessorio insacca salsicce/porzionatore in dotazione
- Accessorio per preparare il Kubbe
- Grattugia con accessori per formaggi e verdure
- Facile da usare e veloce da pulire
- Utile anche per preparare marmellate, conserve e gelatine di frutta e verdura

Technical characteristics

- Power: 500 W
- Double rotation sense
- Electric tomato squeezer to prepare tomato sausage, purée and preserve
- Meat grinder accessory with three pieces of stainless steel cutting disks (3, 5, 7 mm) supplied with the product
- Cutting knife with four blades in stainless steel
- Sausager accessory supplied with the product
- Kubbe accessory
- Grater with accessory for cheese and vegetables
- Easy to use and fast to clean
- Also useful to prepare fruit jam, fruit and vegetable jelly and preserves

Dati tecnici/Technical data

		mod. DUETTO PLUS	
Potenza motore - Motor power	Watt	500	
Peso singolo pz. - Weight of each piece	Kg	4,6	
Dimensioni prodotto - Product size	cm	43,5 x 25,5 x 22	
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	18 x 26,5 x 23,5	
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	51 x 31 x 65	
Master cartons	Quantità - Quantity	pz.	4

ACCESSORI / ACCESSORIES

mod. DUETTO PLUS
cod. 110250





**Produzione oraria
150Kg/h**



Caratteristiche tecniche

- Pressatore, imbuto e bacinella in materiale termoplastico per alimenti.
- Corpo in alluminio pressofuso per alimenti verniciato.
- Vite in nylon 6,6 per alimenti.
- Filtro Ø 65 in acciaio inox 18/8.
- Gruppo motore potenza max 400W.
- Potenza hp 0,33.
- Peso 7,5 Kg.

Technical characteristics

- Presser, funnel and basin are made in thermoplastic material for food.
- Main part is made in diecast painted aluminium for food
- Nylon screw 6,6 for food.
- Stainless steel 18/8 filter Ø 65
- Power unit max 400W.
- Power hp 0,33.
- Weight 7,5 Kg.

Dati tecnici/Technical data

		mod. POMMI
Potenza motore - Motor power	Watt	400
Peso singolo pz. - Weight of each piece	Kg	7,5
Dimensioni scatola prodotto - Product packaging size	cm	39,5 x 24 x 24

mod. POMMI
cod. 110200



POMMI JUNIOR passapomodoro elettrico / electric tomato squeezer

MADE IN P.R.C.



400 watt
Potenza
Power



50 kg/h
Produzione oraria
Hour production



Caratteristiche tecniche

Passapomodoro elettrico:
sicuro, facile da pulire, ideale per
utilizzo domestico

- Produzione oraria 50 kg/h
- Corpo in acciaio inox
- Scivolo e imbuto in acciaio inox
- Potenza 400W
- Peso 3,5 Kg
- Facile da usare e veloce da pulire

Technical characteristics

Tomato squeezer:
safe, easy to clean, ideal for
domestic use

- Hour production 50 Kg/h
- Stainless steel body
- Chute and funnel in stainless steel
- Power 400W
- Weight 3,5 Kg.
- Easy to use and quick to clean

Dati tecnici/Technical data

Dati tecnici/Technical data		mod. POMMI JUNIOR
Alimentazione - Power supply		220 - 240V~ 50/60 Hz
Potenza - Power	Watt	400
Produzione oraria - Hour production	Kg / h	50
Peso apparecchio - Appliance weight	Kg	3,5
Dimensioni prodotto - Product dimensions	cm	46,5 x 25 x H 39
Dimensioni imballo - Gift box dimensions	cm	36,6 x 28,6 x H 32



mod. POMMI JUNIOR
cod. 110801



8 008336 475051

FORNO MICROONDE FD925 microwave oven

MADE IN P.R.C.



Caratteristiche tecniche

Forno microonde combinato da 25 litri di colore silver dotato di funzione grill. Con pannello dei comandi e display digitale, è estremamente facile da usare. Accessoriato di piatto in vetro e griglia rotonda. Un forno a microonde completo rende la cottura dei piatti più semplice che mai: grazie ai menù preimpostati basta premere un solo tasto ed il forno adegua tempo e potenza in base al tipo di alimento. Una cucina sana e naturale con dorature perfette con l'utilizzo del grill/combi. E con la funzione "Auto Defrost" scongela perfettamente ogni tipo di cibo. Dotato di funzione "blocco per bambini".

Technical characteristics

Microwave with 25 lt capacity in silver colour with grill function, digital control panel and display, very easy to use.

Glass rotating plate and round grill.

A full-accessory microwave makes cooking very simple: thanks to the pre-set menu. You just have to push a button and the microwave regulates time and power on the base of type of food.

An healthy and natural cooking with perfect gilding by using of grill/combi. With "auto defrost" function defrosts perfectly all types of food. Equipped also with "children blockage device".

Dati tecnici/Technical data		mod. FD 925
Alimentazione - Supply	V	230V ~ 50Hz
Potenza microonde - Microwave rated output power	Watt	900
Potenza grill - Grill rated input power	Watt	1000
Livelli di potenza microonde - Microwave power levels		5
Capacità - Capacity	LT	25
Ø piatto rotante in vetro - Ø glass rotating plate	mm	315
Peso apparecchio - Appliance weight	kg	17
Dimensioni prodotto - Product dimensions	mm	513 x 424 x 307
Dimensioni interne - Internal dimensions	mm	327 x 346 x 200



mod. Forno Microonde FD 925
cod. 110421



8 008336 1474375

certificazione certification



MADE IN P.R.C.



Caratteristiche tecniche

FreshQuality permette di confezionare sottovuoto qualsiasi tipo di alimento. I cibi di ogni tipo - tranne quelli liquidi - possono facilmente essere confezionati sottovuoto in appositi sacchetti (realizzabili anche con il rotolo in dotazione). Per confezionare gli alimenti non solidi o quelli particolarmente delicati, utilizzare appositi contenitori (disponibili in commercio) collegandoli a FreshQuality tramite il tubetto in gomma completo di raccordi.

Technical characteristics

Fresh Quality allows to vacuum-pack each type of food. Each type of food – excluded the liquid one – can be easily vacuum-packed in suitable bags (you can realize them also using the roll included in the packaging). To pack no-solid food or very delicate one, use the suitable containers (available in commerce), connecting Fresh Quality SV 300 through a rubber hose, complete of fittings.

Dati tecnici/Technical data	mod. SV300	mod. SV400
Alimentazione - Power supply	220-240V~ 50Hz	220-240V~ 50Hz
Potenza -Power	180 W	350 W
Potenza motore - Motor power	DC 12V, 45W 3000 g/min rpm	DC 12V, 45W 3000 g/min rpm
Potenza di aspirazione - Suction power	0,9 bar	0,9 bar
Massima larghezza sacchetto Maximum width of the bag	300 mm	400 mm
Dimensione barre saldanti Size of welding bars	0,1 mm spessore (thickness) 3,0 mm larghezza (width)	0,1 mm spessore (thickness) 3,0 mm larghezza (width)
Peso singolo pezzo - Weight of each piece	4,65 kg	5,90 kg
Dimensioni prodotto - Product dimensions	423 x 285 x 160 mm	515 x 285 x 160 mm
Dimensioni imballo - Package dimensions	480 x 345 x 210 mm	570 x 340 x 200 mm
Dimensioni scatola multipla Dimensions master cartons	500 x 445 x 370 mm	590 x 445 x 370 mm
Scatola multipla quantità Master carton quantity	2 pz./ 2 pcs.	2 pz./ 2 pcs.

mod. SV300
cod. 110501



mod. SV400
cod. 110502





Idoneo al confezionamento sottovuoto di tutti gli alimenti.
Adatto alla conservazione sottovuoto in frigo o congelatore fino a -22°C.
Adatto per ogni tipo di macchina sottovuoto.
ATTENZIONE NON ADATTO ALLA COTTURA, PASTORIZZAZIONE
E AI TRATTAMENTI TERMICI (PIM 10/2011).
Conservare in luogo fresco e asciutto, non conservare in aree
di stoccaggio calde o alla luce solare diretta.
Si consigliano le seguenti condizioni di stoccaggio: 10 - 30°C, 40-60% RH.

Art. Code: 0000006991

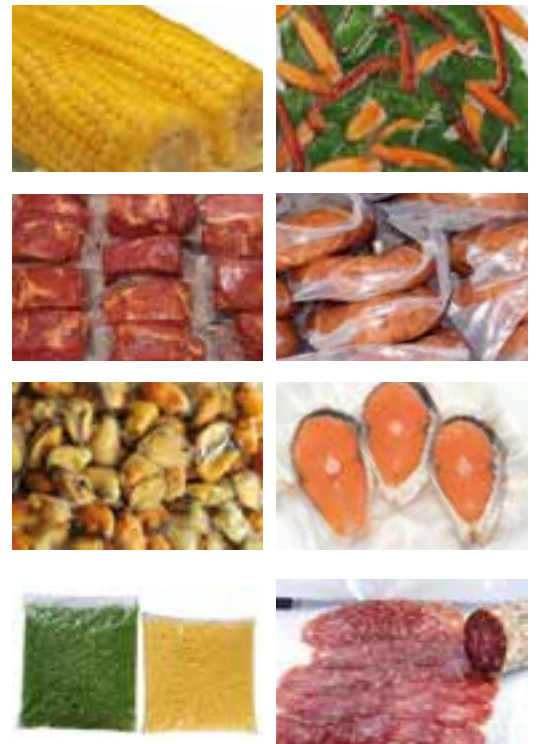
R.G.V. Srl - Via Giovanni XXIII, 11
22072 Cernusco (CO) - ITALY
Tel. +39 031 722819
Fax +39 031 722825
info@rgv.it - www.rgv.it



Idoneo al confezionamento sottovuoto di tutti gli alimenti.
Adatto alla conservazione sottovuoto in frigo o congelatore fino a -22°C.
Adatto per ogni tipo di macchina sottovuoto.
ATTENZIONE NON ADATTO ALLA COTTURA, PASTORIZZAZIONE
E AI TRATTAMENTI TERMICI (PIM 10/2011).
Conservare in luogo fresco e asciutto, non conservare in aree
di stoccaggio calde o alla luce solare diretta.
Si consigliano le seguenti condizioni di stoccaggio: 10 - 30°C, 40-60% RH.

Art. Code: 0000006994

R.G.V. Srl - Via Giovanni XXIII, 11
22072 Cernusco (CO) - ITALY
Tel. +39 031 722819
Fax +39 031 722825
info@rgv.it - www.rgv.it



Caratteristiche tecniche

Idoneo al confezionamento sottovuoto di tutti gli alimenti. Adatto alla conservazione sottovuoto in frigo o congelatore fino a -22°C. Adatto per ogni tipo di macchina sottovuoto. ATTENZIONE NON ADATTO ALLA COTTURA, PASTORIZZAZIONE E AI TRATTAMENTI TERMICI (PIM 10/2011). Conservare in luogo fresco e asciutto, non conservare in aree di stoccaggio calde o alla luce solare diretta. Si consigliano le seguenti condizioni di stoccaggio: 10 - 30°C, 40-60% RH.

Technical characteristics

Suitable for vacuum packaging of all types of food. Suitable for vacuum storage in the fridge or in the freezer up to -20°C. Suitable for all types of vacuum machine. WARNING: NOT SUITABLE FOR COOKING, PASTEURIZATION AND HEAT TREATMENTS (PIM 10/2011). Keep in cool and dry places, do not store in hot places or at sunlight. We advise the following storage conditions: 10-30°C, 40-60% RH.

Dati tecnici/Technical data	sacchetti/bags	rotoli/rolls
materiale - materials	goffrati	goffrati
temperatura di conservazione storage temperature	da 4° a -22°C	da 4° a -22°C
quantità - quantity	50 sacchetti	2 rotoli
misure disponibili available size	15 x 30 cm	20 cm x 6 mt
	20 x 30 cm	30 cm x 6 mt
	30 x 40 cm	40 cm x 6 mt

Codice e descrizione Code and Description	Codice EAN EAN Code	Confezione singola Single box	Pezzi per cartone Quantity per box
cod. 6991 mod. 50 sacchetti 15x30cm	8 008336 474474	50 pezzi	2200 (44 x 50 pz.)
cod. 6992 mod. 50 sacchetti 20x30cm	8 008336 474481	50 pezzi	1600 (32 x 50 pz.)
cod. 6993 mod. 50 sacchetti 30x40cm	8 008336 474498	50 pezzi	800 (16 x 50 pz.)
cod. 6994 mod. 2 rotoli 20 cm x 6 mt	8 008336 474504	2 rotoli	48 (24 x 2 pz.)
cod. 6995 mod. 2 rotoli 30 cm x 6 mt	8 008336 474511	2 rotoli	48 (24 x 2 pz.)
cod. 6989 mod. 2 rotoli 40 cm x 6 mt	8 008336 474672	2 rotoli	40 (20 x 2 pz.)

linea

BARBECUE

BBQ line



BARBECUE

B300A/N

MADE IN P.R.C.



Dati tecnici/Technical data		mod. B300A/N
Area di cottura - Cooking area	mm	645 x 500
Potenza (3 bruciatori principali) - Power (3 main burners)	kW	3,5
Potenza (1 bruciatore laterale) - Power (1 side burner)	kW	3,2
Pressione gas - Gas pressure	mbar	28/30 - 37
Misure prodotto - Product size	mm	1382 x 644 x 1181
Misure cartone / Box size	mm	810 x 690 x 555
Peso singolo pz. - Weight of each piece	Kg	45

Caratteristiche tecniche

Struttura completamente in acciaio inossidabile. Bruciatori in acciaio inox. 2 griglie di cottura in ghisa. Ripiano laterale. Ruote infrangibili a prova di intemperie con possibilità di sbloccarle.

Technical characteristics

Full stainless steel frame. Stainless steel burners. 2 cast iron cooking grids. Side table. Unbreakable weatherproof wheels with possibility of unlocking them.

mod. B300A/N
cod. 110732



certificazione certification



BARBECUE

B400AI/N

MADE IN P.R.C.



Dati tecnici/Technical data		mod. B400AI/N
Area di cottura - Cooking area	mm	810 x 500
Potenza (4 bruciatori principali) - Power (4 main burners)	kW	3,5
Potenza (1 bruciatore laterale) - Power (1 side burner)	kW	3,2
Potenza (1 bruciatore infrarossi) - Power (1infrared burner)	kW	3,5
Pressione gas - Gas pressure	mbar	28/30 - 37
Misure prodotto -Product size	mm	1542 x 687 x 1160
Misure cartone / Box size	mm	1010 x 725 x 555
Peso singolo pz. - Weight of each piece	Kg	55

Caratteristiche tecniche

Struttura completamente in acciaio inossidabile. Bruciatori in acciaio inox. 2 griglie di cottura in ghisa. Ripiano laterale. Ruote infrangibili a prova di intemperie con possibilità di sbloccarle.

Technical characteristics

Full stainless steel frame. Stainless steel burners. 2 cast iron cooking grids. Side table. Unbreakable weatherproof wheels with possibility of unlocking them.

mod. B400AI/N
cod. 110731



Piastra in ghisa / Cast iron plate



cod. 110020
cod. EAN 8008336470037
mod. B300A/N

cod. 110013
cod. EAN 8008336470032
mod. B400AI/N

Griglia in acciaio inox / Stainless steel grill



cod. 110021
cod. EAN 8008336470094
mod. B300A/N

cod. 110014
cod. EAN 8008336470049
mod. B400AI/N

Girarrosto inox / Stainless steel rotisserie



cod. 110022
cod. EAN 8008336470100
mod. B300A/N

cod. RGV 110015
cod. EAN 8008336470056
mod. B400AI/N

Copertura di protezione impermeabile
Rainproof cover



cod. RGV 110026
cod. EAN 8008336470124
mod. B300A/N

cod. RGV 110017
cod. EAN 8008336470117
mod. B400AI/N

Motore per girarrosto / Motor for rotisserie



cod. 110016
cod. EAN 8008336470063
**per tutti i modelli
for all models**

GRILL

barbecue elettrico/ electric barbecue

MADE IN P.R.C.

ACCESSORI E UTENSILI NON INCLUSI NELLA CONFEZIONE
TOOLS AND ACCESSORIES NOT INCLUDED IN THE PACKAGE



Dati tecnici/Technical data		
Dimensioni apparecchio montato (con coperchio) Dimensions when assembled (with lid)	mm	510 x 700 x 980
Ø Griglia di cottura/Cooking grid	mm	362,5
Alimentazione/ Power supply	V	220-240V~ 50Hz
Potenza motore/Motor power	Watt	1500
Termostato variabile/Thermostat variable	°C	150÷220°C
Peso/Weight	Kg	8,50
Dimensioni imballo/Gift box dimensions	mm	482 x 462 x 360



Caratteristiche tecniche

Barbecue per un utilizzo preferibilmente all'esterno. Installazione immediata. Compatto, facile da montare e da sistemare. Minimo ingombro. Doppio rivestimento anti-aderente delle piastre e vaschetta per il recupero dei grassi rimovibile per una pulizia comoda e immediata. Coperchio verniciato verde o arancio. Grill e supporto nero. Maniglie isolate termicamente. Supporto completo di portaoggetti.

Technical characteristics

Barbecue for use preferably outside. Immediate installation. Compact, easy to assemble and adjust. Small size. Double non-stick coating of the plates and removable tray for the recovery of fat, for an easy and immediate cleaning. Lid painted green or orange. Black grill and support. Handles thermally insulated. Support complete of storage basket.

mod. VERDE/GREEN
Art. Code: 110551



mod. ARANCIONE/ORANGE
Art. Code: 110552



25 LIMITED EDITION



mod. GREY SAT

Molteplici sono le combinazioni di colore possibili per personalizzare la tua affettatrice.

Prodotto disponibile solo su richiesta. Queste immagini sono puramente indicative.

Many are the available colour combinations to customize your slicer.

Available only on request. These images are not binding.



mod. BRONZE SAT

mod. BLACK SAT



mod. WHITE GLOSS



mod. RED GLOSS



Interruttore con spia luminosa.
Switch with warning light.



Piatto maggiorato.
Cast anodized plate.



Manopole cromate.
Chromed knobs.

Caratteristiche tecniche

Struttura:
in alluminio fuso, base laccata.
Coprilama, piatto, paratia:
in alluminio ossidato.
Albero portalama su doppio cusci-
netto a sfere.
Motore professionale ventilato
230V - 50Hz.
Lama professionale, temperata.
Anello fisso di protezione della lama.
Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.
Affilatoio fisso.

Technical characteristics

Cast aluminium structure
lacquered base.
Blade cover, tray and bulkhead:
in anodized aluminium.
Shaft holding the blade mounted
on a double ball-bearing.
Professional ventilated motor
230V - 50Hz.
Tempered professional blade.
Fixed blade protection ring.
Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.
Fixed sharpener.



Via Giovanni XXIII, 11
22072 Cermenate (CO) Italy
Tel +39 031.722.819
Fax +39 031.722.825
info@rgv.it

www.rgv.it