



La cura dei dettagli

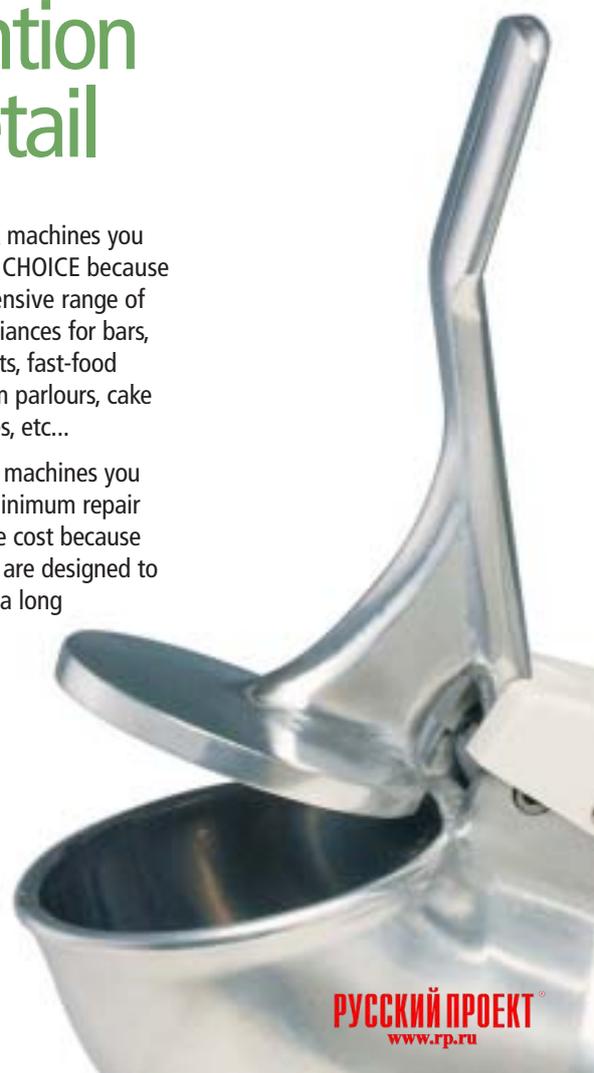
Se acquisti VEMA avrai la più ampia SCELTA fra la vasta gamma di apparecchi per bar, hotel, ristoranti, fast-food, gelaterie, pasticcerie, laboratori, ecc...

Se vendi VEMA hai la sicurezza di minime riparazioni o manutenzioni perché le macchine sono costruite per avere un'ottima DURATA.

Attention to detail

If you buy VEMA machines you will be spoiled for CHOICE because we have an extensive range of models and appliances for bars, hotels, restaurants, fast-food outlets, ice-cream parlours, cake shop, laboratories, etc...

If you sell VEMA machines you can be sure of minimum repair and maintenance cost because VEMA machines are designed to last for assuring a long DURABILITY.



VEMA

Apparecchi per Bar
Bar Machines



20 anni dedicati alla qualità

Se vuoi la QUALITÀ scegli VEMA perché il nostro obiettivo è costruire macchine di prima categoria usando materiali e componenti tecnologicamente avanzati nel rispetto delle norme di sicurezza.

20 years of dedicated quality

If you want QUALITY choose VEMA machines because VEMA aims to manufacture first-class appliances using the best components and the latest technology whilst respecting safety standards.





Gruppi e Gruppetti

apparecchi che raggruppano le seguenti funzioni: tritagliaccio, spremiagrumi, frullatore, frullino frappè. Queste macchine complete svolgono, in pochissimo spazio, molti servizi per il bar.



Standard and compact multi-functional appliances

combining the following functions: ice crusher, citrus fruit squeezer, blender and frappè blender. These machines perform several bar functions without taking up much space.



Gruppo multiplo GR 2014



GR 2037 Gruppo multiplo a 5 servizi
5 function standard machine

■ Apparecchi multi funzione altamente professionali che svolgono, occupando pochissimo spazio, i servizi di tritaggiaccio, spremiagrumi, frullatore, frullino frappè. Da queste macchine si possono ottenere frullati di frutta fresca, frappè o bibite miscelate, spremute di agrumi e ghiaccio tritato a neve in pochi secondi e senza dispersione di operatività.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Gruppo multiplo a 4 servizi con bicchiere intercambiabile per frappè in dotazione

corpo in alluminio verniciato

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

motore frullatore a 2 velocità

pigna in acciaio inox unificata per limone-arancio-pompelmo

**dimensioni
cm.25x53x54h**

peso kg. 16

■ High professional multi functional appliances combining the following functions: ice-crusher, citrus fruit squeezer, blender, frappè blender. In a few second you can have fresh fruit milk shakes, frappè or mixed drinks, citrus juices and "snow" crushed ice without losing time.

TECHNICAL FEATURES:

4 functions standard machine provided with 1 interchangeable frappè jug

painted aluminium body

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

2 speeds blender motor

lemon-orange-grape fruit combined s. steel cone

**overall size
cm. 25x53x54h**

weight kg. 16



Gruppo multiplo GR 2015

■ Apparecchi multi funzione altamente professionali che svolgono, occupando pochissimo spazio, i servizi di tritaggiaccio, spremiagrumi, frullatore, frullino frappè. Da queste macchine si possono ottenere frullati di frutta fresca, frappè o bibite miscelate, spremute di agrumi e ghiaccio tritato a neve in pochi secondi e senza dispersione di operatività.

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. 18

■ High professional multi functional appliances combining the following functions: ice-crusher, citrus fruit squeezer, blender, frappè blender. In a few second you can have fresh fruit milk shakes, frappè or mixed drinks, citrus juices and "snow" crushed ice without losing time.

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. 18



Gruppetto GR 2009



Optional bicchiere con cono per frappé
Optional frappé jug with cone

■ Apparecchi multi funzione compatti e versatili per svolgere i servizi di spremiagrumi, frullatore e frullino frappé. Adatti a quei locali dove il ghiaccio non è necessario come in montagna oppure dove si ha già un fabbricatore di ghiaccio, consentono di preparare spremute di agrumi, frullati di frutta fresca e cremosi frappé o bibite miscelate.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Gruppetto a 2/3 servizi: spremiagrumi, frullatore, frappé acquistando il bicchiere con cono non in dotazione

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. 20x40x54h**

peso kg. 15

■ Compact multi-functional appliances combining the following functions: citrus fruit squeezer, blender and frappé blender. Suitable for barmen who don't need crushed ice but like to prepare fresh orange juices, fruits milk shakes, frappé or mixed drinks.

TECHNICAL FEATURES:

2/3 functions compact machine (citrus-fruit squeezer, blender, frappe' blender buying the not included frappé jug)

painted aluminium body

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

2 speeds blender motor

lemon-orange-grape fruit combined s. steel cone

**overall size
cm. 20x40x54h**

weight kg. 13



Gruppetto GR 2021

■ Apparecchi multi funzione compatti e versatili per svolgere i servizi di spremiagrumi, frullatore e frullino frappè. Adatti a quei locali dove il ghiaccio non è necessario come in montagna oppure dove si ha già un fabbricatore di ghiaccio, consentono di preparare spremute di agrumi, frullati di frutta fresca e cremosi frappè o bibite miscelate.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Gruppetto con frappè a 3 servizi spremiagrumi, frullatore, frullino frappè

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. 33x42x54h**

peso kg. 15

■ Compact multi-functional appliances combining the following functions: citrus fruit squeezer, blender and frappè blender. Suitable for barmen who don't need crushed ice but like to prepare fresh orange juices, fruits milk shakes, frappè or mixed drinks.

TECHNICAL FEATURES:

3 functions compact machine with frappe blender (citrus-fruit squeezer, blender, frappe blender)

painted aluminium body

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

2 speeds blender motor

lemon-orange-grape fruit combined s. steel cone

**overall size
cm. 33x42x54h**

weight kg. 15





Eis spaghetti

Apparecchi per la preparazione di speciali coppe di gelato a forma di spaghetti, tagliatelle, lasagna.



Spaghetti icer

For preparing particularly form ice-cream sundaes in the shape of "spaghetti", "tagliatelle", "lasagna".



Tritaghiaccio

Apparecchi adatti ad ottenere ghiaccio tritato "a neve" ideale per granatine.



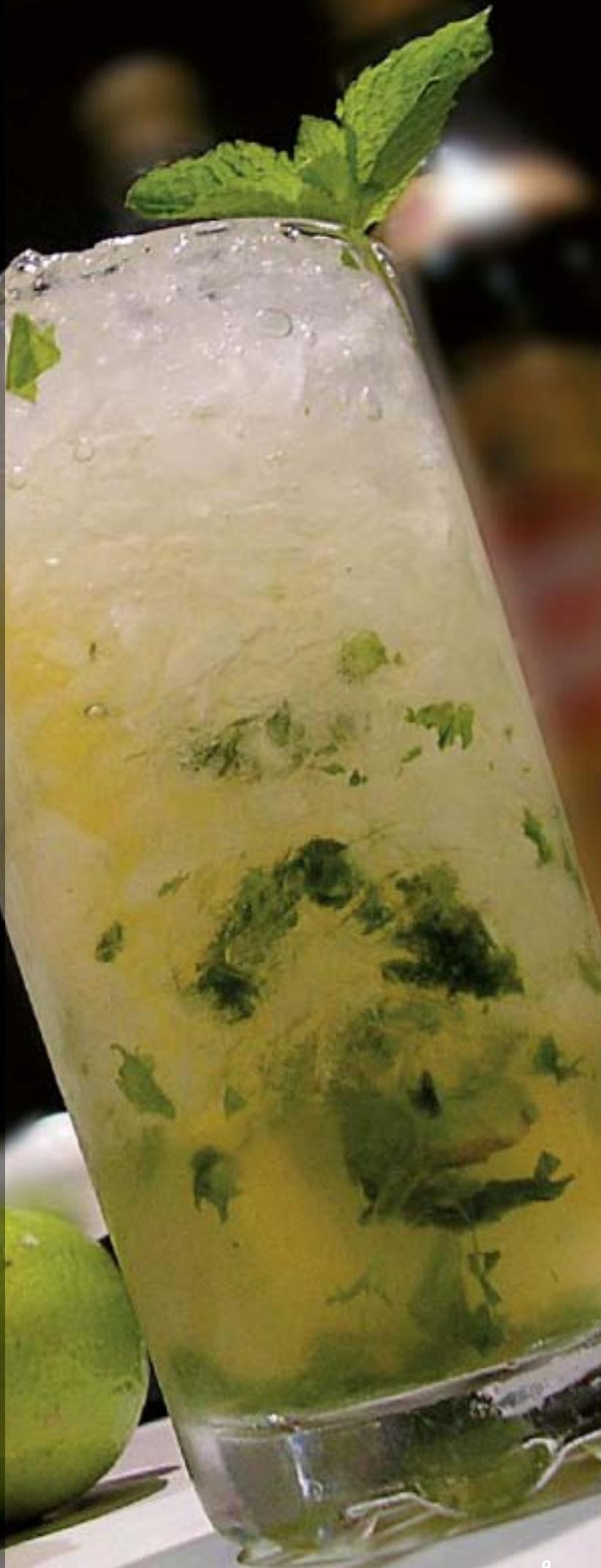
Spezzaghiaccio

Apparecchi adatti ad ottenere ghiaccio spezzettato in pezzi irregolari ideali per preparare cocktails, long-drinks, pestati.



Ice breakers

Appliances intended to break ice cubes into irregular pieces for preparing frozen cocktails.



Eis spaghetti ES 2017

■ Apparecchio speciale per la preparazione di coppe di gelato a forma di spaghetti, tagliatelle o lasagne realizzate utilizzando un bicchiere con fondo forato diverso per ogni piatto. Il pistone che aderisce perfettamente, la leva con corsa ridotta e la speciale base profonda consentono il miglior uso e la massima facilità di operazione.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Macchina per realizzare coppe di gelato con forme speciali

corpo in alluminio

bicchieri con fori per spaghetti, tagliatelle o lasagne a scelta

dimensioni cm. 17x20x57h max

peso kg. 5

■ Spaghetti icer suitable for preparing "spaghetti", "tagliatelle" or "lasagna" ice cream sundaes using 3 different moulds with specific holes.

The use is made easy thanks to the special design of the ice press plug and of the deep base.

TECHNICAL FEATURES:

Appliance for preparing special forms of ice-cream sundaes

Special alloy of aluminium body

"spaghetti" "tagliatelle" "lasagna" moulds at choice

overall size cm. 17x20x57h max

weight kos. 5



Ghiaccio
tritato
come neve
Crushed
ice like
snow

Tritaghiaccio TR 2011

■ Apparecchi adatti per ottenere ghiaccio tritato "a neve" da cubetti o pezzi più grossi: ideale per granite siciliane. Il motore è protetto da sonda termica e l'accesso reso sicuro da un microinterruttore che ferma la rotazione alzando la leva. Il Tritaghiaccio con frappè unisce anche quest'ultima funzione rendendo più completa la macchina.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

TR 2011:
Tritaghiaccio per tritare ghiaccio a neve

corpo in alluminio verniciato

230V ~ 50/60Hz 400W

dotato di sonda termica

dimensioni

cm. 50x20x45h max

peso kg. 10

TRFL 2012:
Tritaghiaccio con frappè per tritare ghiaccio a neve e preparare frappè

corpo in alluminio verniciato

230V ~ 50/60Hz

550W max

dotato di sonda termica

dimensioni

cm. 35x50x45h max

peso kg. 11

■ Appliances suitable for producing crushed "snow" ice from ice cubes or larger pieces of ice: ideal for preparing water ices and crushed ice-drinks.

Motor with thermal probe and rotation block by a microswitch raising the lever.

Fappè blender is the additional function on TRFL 2012 model.

TECHNICAL FEATURES:

TR 2011:
For crushing ice in the shape of "snow" form

painted aluminium body

230V ~ 50/60Hz 400W

motor with thermal probe

overall size cm

20x50x45h max

weight kos. 10

TRFL 2012:
For crushing ice as "snow" form and preparing frappè

painted aluminium body

230V ~ 50/60Hz

550W max

motor with thermal probe

overall size

cm. 35x50x45h max

weight kos. 11



TRFL 2012 con frullino frappè
with frappe blender



Spezzaghiaccio SG 2081

■ Nuovissimo ed unico apparecchio brevettato adatto ad ottenere ghiaccio in scaglie irregolari di 4 dimensioni diverse. Si potranno quindi preparare sorbetti, drinks, cocktails frozen o guarnire piatti di frutta o pesce. Compatto e molto silenzioso è l'apparecchio essenziale a tutti i bar e ristoranti ma, assolutamente indispensabile ai barman che vogliono seguire le nuove tendenze del bere. Il motore è dotato di sonda termica e l'accesso è reso sicuro da un micro-interruttore che blocca la rotazione alzando il coperchio.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spezzaghiaccio Frozen per spezzare il ghiaccio in pezzi irregolari di diverse dimensioni

corpo in alluminio lucido

230V ~ 50/60Hz 450W

bicchiere inox da 2 litri

produzione oraria 120 l.

dotato di sonda termica

dimensioni cm. 25x30x66h max

peso kg. 13

■ A brand new appliance, and the only one available on the market, for breaking ice into pieces of 4 different sizes thanks to a patented regulation system. Suitable for preparing mouth-watering sorbet drinks, cocktails and pack fruit or fish platters. This machine is compact and equipped with a silent but powerful motor. Being multi-functional it is ideal for all the bars and restaurants but absolutely essential for bar staff wanting to prepare drinks will please even the most discerning connoisseur.

TECHNICAL FEATURES:

Ice breaker Frozen for breaking ice into irregular pieces

shiny aluminium body

230V ~ 50/60Hz 450W

2 litres s. steel container

120 hourly output

motor with thermal probe

overall size cm. 25x30x66h max

weight kg. 13



**Ghiaccio
spezzato
in scaglie**
**Ice cut
into flakes**

Spezzaghiaccio SG 2081/3

■ Ulteriore modello di spezzaghiaccio con bicchiere da 3 litri più capiente e più adatto a grosse produzioni. La grande velocità e quantità di produzione di ghiaccio in scaglie in 4 differenti dimensioni rendono ideale questa macchina in quei locali di tendenza che, all'ora dell'aperitivo o nel dopocena, hanno una grossa e concentrata richiesta di frozen cocktails.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

**Spezzaghiaccio
SG 2081/3 per grosse
produzioni**

corpo in alluminio lucido

bicchiere da 3 litri

produzione oraria 180 l.

230V~50/60Hz 500W

motore con sonda termica

**dimensioni cm.
25x35x68h max**

peso kg. 14

■ New and bigger ice-breaker SG 2081/3 with 3 litres container. The high speed and the big quantity of production make this model as ideal machine for all the bar staff wanting to prepare in a few time many and many frozen cocktails. As other little model you can have breaking ice in 4 different sizes thanks to a patented regulation system.

TECHNICAL FEATURES:

**SG 2081/3 Ice-breaker
for big production**

shiny aluminium body

**3 litres stainless steel
container**

180 litre hourly output

230V~50/60Hz 500W

**motor with thermal
probe**

**overall size
cm.25x35x68h max**

weight kos. 14





Frullacioc

Apparecchio speciale per la preparazione istantanea di dosi singole di cioccolata, adatto a quei locali che offrono vari gusti di cioccolata aromatizzata.

Special machine suitable for preparing single dose of hot chocolate, small quantities of flavoured products to satisfy different customer's requests.



Cioccolatiere

ottime per la cottura e il mantenimento in caldo di cioccolata, latte, caffè, tè, tisane, vin brulè ecc... La cottura a secco permette di raggiungere la temperatura necessaria ad eliminare le muffe e i batteri del cacao. Tutte le vasche sono estraibili per consentire la conservazione del prodotto avanzato direttamente nella vasca stessa risposta in frigorifero e per facilitare la pulizia.



Chocolate Pots

for preparing hot chocolate and other hot drinks such as milk, coffee, tea, herbal tea, mulled wine, etc... and then keeping them hot. The electric heating element ensures optimum hygiene and eliminates the risk of harmful bacteria. All the removable containers make easy the cleaning and enable the operator to kept in the fridge without transferred the left chocolate.



Frullacioc FI 2088



■ Nuovissimo, unico, brevettato ed innovativo apparecchio per la preparazione di dosi singole di cioccolata in tazza, frappè e acqua bollente per tè, tisane, infusi... Questa macchina è indispensabile per tutti gli operatori che, usando le bustine di cacao aromatizzato in vari gusti, devono preparare, di volta in volta, piccole dosi di prodotto per soddisfare le richieste della clientela. Frullacioc permette di miscelare velocemente con latte freddo e senza creare grumi, 1, 2 o 3 buste di cacao, cuocere contemporaneamente il composto senza doverlo spostare sulla macchina da caffè. In questo modo, in circa 10 secondi, è possibile realizzare una cioccolata calda, densa e cremosa. L'utilizzo separato del frullino e del vaporizzatore consentono invece la preparazione di frappè o il riscaldamento dell'acqua per il tè.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Apparecchio multi funzione a 3 servizi:

- Cioccolatiera,
- Frullino frappè,
- Vaporizzatore

230 V ~ 50/60 Hz
2500 W max

carrozzeria in acciaio inox
Vasca contenente 3 litri con indicatore esterno del livello d'acqua

Dimensioni
cm.25x32x53h

peso lordo Kg. 15

■ New, unique and patented machine created to prepare single dose of hot chocolate, shakes and boiling water for teas or infusions. Bar operators, who use single servings of flavoured chocolate and have to continuously prepare small quantities of product to satisfy their customers' requests, will find this new machine unique in its genre and absolutely necessary. New "Frullacioc" makes possible a quick mix of several packets of chocolate powder and simultaneously to add milk without making lumps. At the same time Frullacioc cooks the mixture unless shifting it on the coffee machine and a creamy and hot chocolate is ready in about 10 seconds. The separate use of blender and of steam generator allows to prepare milkshakes and to boil water for tea.

TECHNICAL FEATURES:

3 service multi-functions machine:
- chocolate pot,
- frappè blender,
- 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 Kos 15



Cioccolatiera CI 2080/5/TR

■ Macchine adatte a preparare e a servire contemporaneamente molte tazze di cioccolata calda, latte, caffè, tè, tisane, vin brulé, ecc... Le vasche in policarbonato o in acciaio inox di varie capienze sono completamente estraibili per una miglior pulizia e per poter conservare in frigorifero il prodotto eventualmente avanzato senza doverlo travasare.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

CI 2080/5/TR e CI 2080/5:
Cioccolatiera da 5 litri con vasche estraibili trasparenti o in acciaio inox

corpo in policarbonato marrone o grigio metallizzato a scelta

vasca estraibile da 5 litri in policarbonato o in acciaio inox

resistenza 750W

motore ventilato 230V ~ 50/60Hz 60W

dimensioni cm. 26 x 32 x 50h

peso kg. 9

■ Chocolate pots for preparing a large quantity of hot chocolate and other hot drinks such as milk, coffee, tea, herbal tea, mulled wine, etc... and then keeping them hot. The electric heating element ensures optimum hygiene and eliminates the risk of harmful bacteria. All the removable containers ensure easy cleaning and enable the operator to keep in the fridge without transferred the remaining chocolate.

TECHNICAL FEATURES:

CI 2080/5/TR and CI 2080/5:
Chocolate pots with 5 litres removable container for preparing hot chocolate and other hot drinks

polycarbonate brown or grey metallized body as you want

5 litres transparent or s. steel removable container

750W heating element motor with fan 230V ~ 50/60Hz 60W

overall size cm. 26 x 32 x 50h weight kos. 9

Ricettario
su ultime pagine
See recipes
in the last pages



Cioccolatiera CI 2080/8

■ Macchine adatte a preparare e a servire contemporaneamente molte tazze di cioccolata calda, latte, caffè, tè, tisane, vin brulé, ecc... Le vasche in policarbonato o in acciaio inox di varie capienze sono completamente estraibili per una miglior pulizia e per poter conservare in frigorifero il prodotto eventualmente avanzato senza doverlo travasare.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Cioccolatiera da 8 litri con vasca estraibile in acciaio inox

corpo in policarbonato marrone o grigio metallizzato a scelta

vasca estraibile da 8 litri in acciaio inox

resistenza 800W

motore ventilato 230V ~ 50/60Hz 60W

dimensioni cm. 26 x 32 x 50h

peso kg. 10

■ Chocolate pots for preparing a large quantity of hot chocolate and other hot drinks such as milk, coffee, tea, herbal tea, mulled wine, etc. ... and then keeping them hot. The electric heating element ensures optimum hygiene and eliminates the risk of harmful bacteria. All the removable containers ensure easy cleaning and enable the operator to keep in the fridge without transferred the remaining chocolate.

TECHNICAL FEATURES:

Chocolate pot with 8 litres removable container for preparing hot chocolate and other hot drinks

polycarbonate brown or grey metallized body at choice

8 litres removable stainless steel container

800W heating element

motor with fan 230V ~ 50/60Hz 60W

overall size cm. 26 x 32 x 50h

weight kos. 10



CI 2080/5 con contenitore inox da 5 litri with 5 litres s. steel container





Centrifughe

per l'estrazione del succo da frutta e verdura non altrimenti spremibili. Queste macchine sono autopulenti perché separano automaticamente il succo dalle scorie. Il rendimento in succo è alto e mantiene inalterate tutte le vitamine.



Centrifuges

for extracting juice from non-squeezable fruits and vegetables, self-cleaning machine with automatic peel separation and optimum juice yield without the loss of vitamins.



*PROSSIMAMENTE
Centrifuga Universal
COMING SOON
Universal Centrifuge*



Ricettario
su ultime pagine
See recipes
in the last pages

Centrifuga CE 2083/L

■ Eccezionali apparecchi per l'estrazione del succo di frutta e verdure altrimenti non spremibili quali mele, pere, pesche, carote, sedano, finocchi ecc... con funzione autopulente separano il succo dalle scorie che vengono automaticamente espulse. Il rendimento molto alto di succo e la totale integrità delle vitamine rendono queste macchine indispensabili e ricercate.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Centrifuga autopulente con leva a doppio scatto

corpo in alluminio lucido

parte spremente in acciaio/nylon o acciaio inox a scelta

230V ~ 50/60Hz 400W

motore con sonda termica

vaso porta scorie in alluminio a scelta

dimensioni cm. 26x45x50h

peso kg. 14

■ Self cleaning centrifuge juice machines extract juice from non-squeezable fruits and vegetables as apples, pears, peaches, carrots, celery, fennel... The automatic peel separation and the optimum juice yield without the loss of vitamins make these machines ideal for all health fanatic people.

TECHNICAL FEATURES:

Self-cleaning centrifuge with double click lever

shiny aluminium body

s.steel/nylon or s.steel squeezing parts at choice

230V ~ 50/60Hz 400W

motor with thermal probe

aluminium peel container as you want

overall size cm. 26x45x50h

weight kos. 14



Centrifuga "turbo" CE 2092/L

■ Nuova Centrifuga ad alta produttività con dettagli innovativi che la rendono ancora più veloce e funzionale. Ideale per l'estrazione del succo da frutta e verdura altrimenti non spremibili quali mele, pere, pesche, carote, sedano, finocchio, ecc... con aumentata funzione autopulente ed espulsione automatica delle scorie. La totale integrità delle vitamine è assolutamente garantita per poter offrire bevande di ottimo nutrimento. La maggiore produttività di succo, l'ottima capacità di espulsione delle scorie e il motore più potente inseriscono questo modello al primo posto della sua categoria.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Centrifuga autopulente "turbo"

corpo in alluminio lucido

parte spremente in acciaio/nylon

230V ~ 50/60Hz 450W

motore con sonda termica

vaso porta scorie in alluminio a scelta

dimensioni cm. 26x45x50h

peso kg. 14

■ New "turbo" high performance self-cleaning Centrifuge juice machine equipped with innovative technical solutions.

Ideal to obtain juice from non-squeezable fruits and vegetables as apples, pears, peaches, carrots, celery, fennel...

The more output, the more powerful of the motor and the nearly total expulsion of the peel make this model on the top of the category.

TECHNICAL FEATURES:

Turbo self-cleaning Centrifuge

shiny aluminium body

S. steel/nylon squeezing part

230V ~ 50/60Hz 450W

motor with thermal probe

Aluminium peel container at choice

overall size cm. 26x45x50h

weight kos. 14



Ricettario
su ultime pagine
See recipes
in the last pages

Centrifuga CE 2047/ALL/L

■ Eccezionali apparecchi per l'estrazione del succo di frutta e verdure altrimenti non spremibili quali mele, pere, pesche, carote, sedano, finocchi ecc... con funzione autopulente separano il succo dalle scorie che vengono automaticamente espulse. Il rendimento molto alto di succo e la totale integrità delle vitamine rendono queste macchine indispensabili e ricercate.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Centrifuga autopulente con motore frenato

corpo in alluminio lucido

parte spremente in acciaio/nylon o acciaio inox a scelta

230V ~ 50/60Hz 400W

motore con sonda termica

vaso porta scorie in alluminio a scelta

dimensioni cm. 28x44x50h

peso kg. 14

■ Self cleaning centrifuge juice machines to extract fruits and vegetables as apples, pears, peaches, carrots, celery, fennel... The automatic peel separation and the optimum juice yield without the loss of vitamins make these machines ideal for all health fanatic people.

TECHNICAL FEATURES:

Self-cleaning centrifuge with brake system motor

shiny aluminium body

s.steel/nylon or s.steel squeezing parts at choice

230V ~ 50/60Hz 400W

motor with thermal probe

aluminium peel container at choice

overall size cm. 28x44x50h

weight kos. 14





Spremiagrumi

destinati all'estrazione del succo di agrumi mediante pressione manuale o meccanica.

Tutti i modelli sono dotati di pigna unificata per limone-arancio-pompelmo e le parti sprementi sono completamente estraibili per la pulizia.



Citrus fruit squeezers

available with manual or automatic operation.

All models come with a combined cone for lemon, orange and grapefruit and the squeezing components are removable for easy cleaning.



*PROSSIMAMENTE
Tutti Succhi
COMING SOON
All Juices*

pigna in
acciaio inox



pigna in
policarbonato



Spremiagrumi SP 2072/LL automatico

■ Apparecchi automatici idonei a spremere ed estrarre il succo da tutti gli agrumi grazie ad una pigna unificata per limone-arancio-pompelmo che sfrutta solo la parte spremibile senza intaccare la parte amara della buccia. La spremitura può avvenire in modo meccanico o manuale e, in entrambi i casi, la rotazione viene attivata dalla pressione dell'agrume sulla pigna. Le vasche sono completamente estraibili per la pulizia su tutti i modelli. Queste macchine potenti e silenziose sono molto eleganti e ideali per essere esposte ed usate sul banco bar.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spremiagrumi automatico con leva

corpo in ABS metallizzato o cromato a scelta

pigna spremente con setaccio integrato in policarbonato o in acciaio inox a scelta

230V ~ 50/60Hz 450W

dimensioni cm. 20x31x52h max

peso kg. 8

■ Automatic citrus fruit squeezers using manual or mechanical pressure for squeezing juice from all citrus fruits thanks to the special design of a combined cone for lemon-orange-grape fruit. For the best cleaning all the model come with completely removable stainless steel tray. Squeezing with the lever is 100% hygienic and the powerful and silent motors make these machines indispensable accessories for any bar.

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. 20x31x52h max

weight kos. 8



Spremiagrumi SP 2078/L automatico

■ Apparecchi automatici idonei a spremere ed estrarre il succo da tutti gli agrumi grazie ad una pigna unificata per limone-arancio-pompelmo che sfrutta solo la parte spremibile senza intaccare la parte amara della buccia. La spremitura può avvenire in modo meccanico o manuale e, in entrambi i casi, la rotazione viene attivata dalla pressione dell'agrume sulla pigna. Le vasche sono completamente estraibili per la pulizia su tutti i modelli. Queste macchine potenti e silenziose sono molto eleganti e ideali per essere esposte ed usate sul banco bar.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spremiagrumi automatico manuale

corpo in ABS metallizzato o cromato a scelta

pigna/setaccio in unico pezzo in policarbonato

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

dimensioni
cm. 20x31x34h

peso kg. 7

■ Automatic citrus fruit squeezers using manual or mechanical pressure for squeezing juice from all citrus fruits thanks to the special design of a combined cone for lemon-orange-grape fruit. For the best cleaning all the model come with completely removable stainless steel tray. Powerful and quiet motors make these machines indispensable accessories for any bar.

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. 20x31x52h max

weight kos. 7



Spremiagrumi Eco SP2076/L

■ Apparecchi ideali per uso normale da bar dotati di pigne unificate per limone-arancio-pompelmo e ottimi motori potenti e silenziosi. Le vasche in acciaio inox sono completamente estraibili per la miglior pulizia.

pigna in acciaio inox a richiesta

CARATTERISTICHE TECNICHE:

SP 2076 e SP 2024: Spremiagrumi elettrici per uso normale

corpo in ABS metallizzato o cromato a scelta su SP 2076

corpo in alluminio lucido su SP 2024 (dettaglio)

parte spremente in policarbonato o acciaio inox

230V ~ 50/60Hz 300W

dimensioni cm. 20x31x34h

peso kg. 7

■ Electric citrus fruit squeezers for standard use. Powerful and quiet motors, combined cones for lemon-orange-grape fruit, stainless steel completely removable trays for optimum cleaning.

stainless steel cone on request

TECHNICAL FEATURES:

SP 2076 e SP 2024: Normal counter use citrus fruit squeezers

ABS metallized or chrome body at choice (on SP 2076)

shiny aluminium body (on detail SP 2024)

polycarbonate squeezing part or stainless steel

230V ~ 50/60Hz 300W

overall size cm. 20x31x34h

weight kos. 7

SP 2024/R con corpo in alluminio with aluminium body



Spremiagrumi SP 2062 industriale

■ Apparecchio ideale per uso industriale da laboratorio dotato di pigna in acciaio inox unificata per limone-arancio-pompelmo e motore raffreddato con sonda termica. La vasca in acciaio inox è completamente estraibile per la miglior pulizia.

con pigna in acciaio inox

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. 9

■ Electric citrus fruit squeezers for industrial use. Motor with ventilation system and thermal probe, stainless steel combined cone for lemon-orange-grape fruit, stainless steel completely removable trays for optimum cleaning.

with stainless steel cone

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 kos. 9



Spremiagrumi SP 2067/L con motoriduttore



■ Apparecchi destinati a piccole produzioni speciali di succo. I modelli SP 2061 (nel dettaglio) e SP 2067 sono dotati di motoriduttore per una produzione più lenta ma comunque professionale. In tutti i modelli le pigne sono unificate per limone-arancio-pompelmo.

pigna in acciaio inox a richiesta

CARATTERISTICHE TECNICHE:

SP 2061 e SP 2067:
Spremiagrumi elettrici con motoriduttore

corpo in alluminio lucido su SP 2061

corpo in ABS metallizzato o cromato a scelta su SP 2067

motoriduttore 230V ~ 50/60Hz 70W

pigna con setaccio integrato in policarbonato

dimensioni cm. 21x24x30h

peso kg. 5

■ Appliances intended for special production. The models SP 2061 (in the particular) and SP 2067 with motorized gearbox make not speed but professional output. All the models come with combined cone for lemon-orange-grape fruit and the trays are completely removable for optimum cleaning.

stainless steel cone on request

TECHNICAL FEATURES:

SP 2061 and SP 2067:
Citrus fruit squeezers with motorized gearbox

shiny aluminium body on SP 2061 model

ABS metallized or chrome body on SP 2067 model

230V ~ 60/60Hz 70W motorized gearbox

polycarbonate squeezing cone with integrated sieve

overall size cm. 21x24x30h

weight kos. 5

SP 2061 con motoriduttore e corpo in alluminio with aluminium body



VEMA

Spremiagrumi SP 2016 a mano

■ Apparecchio destinato a piccole produzioni speciali di succo. Ideale per barman, produce un succo limpido senza scorie grazie alla spremitura manuale a pressione

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spremiagrumi a mano

parte spremente in
acciaio inox

carrozzeria in alluminio
lucido

dim. cm. 22x22x49h

peso kg. 6

■ Appliance intended for special production: in particular, the barman can obtain clear juice for cocktails thanks to the manual pressure.

TECHNICAL FEATURES:

Manual citrus fruit squeezer

stainless steel
squeezing part

shiny aluminium body

overall size
cm.22x22x49h

weight kos. 6



Frullatori

Per miscelare bevande a base di frutta e latte o altro componente liquido.

Sono disponibili in vari modelli:

- con bicchiere in policarbonato trasparente da 1,2 litri
- con bicchieri in acciaio inox da 2 - 2,5 - 3,5 - 5 litri
- con carrozzerie in abs metallizzato o cromato oppure in alluminio lucido
- con lame per frullare o con cono per miscelare

Blenders

For preparing drinks using fruit plus milk or other liquid base.

Several models are available:

- with 1,2 litres polycarbonate transparent jug
- with 2 - 2,5 - 3,5 - 5 litres stainless steel jugs
- with abs metallized or chrome body or in special alloy of aluminium
- with knives to cut and blend or with cone to mix and whip



Frullatore FR 2068/M o L

■ Frullatori economici a 1 bicchiere con lame e corpo in ABS metallizzato (M) o cromato (L). Ideali per frullare e miscelare bevande a base di frutta e latte o altro componente liquido.

La particolare velocità di rotazione è stata appositamente studiata per non alterare le qualità degli alimenti trattati.

con variatore di velocità a scelta

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatore "Baby" a 1 bicchiere

corpo in ABS metallizzato o cromato a scelta

bicchiere in policarbonato da 1,2 litri con lame (possibilità di avere la funzione frappè con bicchiere intercambiabile con cono - vedi particolare)

coperchio con tappo dosatore

230V ~ 50/60Hz 200W

dimensioni cm. Ø20x45h

peso kg. 4

■ Economic blenders with 1 jug with blades and ABS metallized (M) or chrome (L) body. Appliances for preparing drinks using fruit plus milk or any other liquid base.

The particular rotation of the motors has been studied in order not to change the quality of the food.

with speed variator at choice

TECHNICAL FEATURES:

Baby blender with 1 jug

ABS metallized or chrome body as you want

polycarbonate 1.2 litres jug with blades (frappe function with the jug with cone not included - see detail)

cover with measuring plug

230V ~ 50/60Hz 200W

overall size cm. Ø20x45h

weight kos. 4



Frullatore FR 2002



■ Frullatore a 1 bicchiere con lame e corpo in alluminio lucido. Apparecchi ideali per frullare e miscelare bevande a base di frutta e latte o altro componente liquido.

La particolare velocità di rotazione è stata appositamente studiata per non alterare le qualità degli alimenti trattati.

con variatore di velocità a scelta

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatore a 1 bicchiere, corpo in alluminio lucido

bicchiere in policarbonato da 1,2 litri con lame (possibilità di avere la funzione frappé con bicchiere intercambiabile con cono - vedi particolare)

coperchio con tappo dosatore

230V - 50/60Hz 200W

dimensioni cm. 15x15x47h

peso kg. 5

■ Blender with 1 jug with blades and shiny aluminium body. Appliances for preparing drinks using fruit plus milk or any other liquid base.

The particular rotation of the motors has been studied in order not to change the quality of the food.

with speed variator at choice

TECHNICAL FEATURES:

Blender with 1 jug shiny aluminium body

polycarbonate 1.2 litres jug with knives (frappe function with the jug with cone not included - in the particular)

cover with measuring plug

230V 50/60Hz 200W

overall size cm. 15x15x47h

weight kos. 5

Disponibile con variatore di velocità
Speed variator available



Optional bicchiere con cono per frappé
Optional frappé jug with cone



Frullatori FR 2003

■ Frullatore FR 2003 a 2 bicchieri in policarbonato trasparente da 1,2 litri
Frullatore FR 2003/L a 2 bicchieri in acciaio inox da 2 litri (dettaglio).
Entrambi montano di serie un bicchiere con lame per frullato e uno con cono per frappè. Apparecchi ideali per frullare e miscelare bevande a base di frutta e latte o altro componente liquido.

La particolare velocità di rotazione è stata appositamente studiata per non alterare le qualità degli alimenti trattati.

con variatore di velocità a scelta

CARATTERISTICHE TECNICHE:

FR 2003 e FR 2003/L: 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

dimensioni
cm. 14x30x46h

peso kg. 8

■ FR 2003 blender comes with 2 polycarbonate 1.2 l. transparent jugs, FR 2003/L with 2 stainless steel 2 litres jugs (detail).

Both the models come with 1 jug with blades and 1 jug with cone.

Blenders for preparing drinks using fruit plus milk or any other liquid base.

The particular rotation of the motors has been studied in order not to change the quality of the food.

with speed variator at choice

TECHNICAL FEATURES:

FR 2003 and FR 2003/L: 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

overall size
cm. 14x30x46h

weight kos. 8



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



Frullatore Frozen FR 2055



Bicchieri trasparenti con lame
o cono intercambiabili
Interchangeable jugs with
blades or cone

■ Frullatore "frozen" a 1 bicchiere da 2 litri in acciaio inox per preparare, oltre all'usuale, anche speciali cocktails con ghiaccio tritato grossolanamente negli ingredienti (usare solo cubetti di ghiaccio vuoti). Apparecchi ideali per frullare e miscelare bevande a base di frutta e latte o altro componente liquido.

La particolare velocità di rotazione è stata appositamente studiata per non alterare le qualità degli alimenti trattati.

con variatore di
velocità a scelta

CARATTERISTICHE TECNICHE:

**Frullatore Frozen a 1
bicchiere inox da 2 litri**

corpo in alluminio lucido

**bicchiere in acciaio inox
da 2 litri**

**coperchio con tappo
dosatore**

230V ~ 50/60Hz 250W

**dimensioni
cm. Ø 22 x 48h**

peso kg. 6

■ "Frozen" blender with 1 stainless steel 2 litres jug for preparing that special cocktails that require broken ice in the recipe (please use empty ice cubes only) Appliances for preparing drinks using fruit plus milk or any other liquid base.

The particular rotation of the motors has been studied in order not to change the quality of the food.

with speed variator
at choice

TECHNICAL FEATURES:

**Blender "frozen" with 2
litres stainless steel jug**

shiny aluminium body

**2 litres stainless
steel jug**

**cover with measuring
plug**

230V ~ 50/60Hz 250W

**overall size
cm. Ø 22 x 48h**

weight kos. 6



FROZEN



Uso frozen con
cubetti di ghiaccio
vuoti

Empty ice cubes
for frozen using

American Blender FR 2093

■ Nuovissimo Frullatore di tipo Americano con motore potente e alta velocità, ideale per speciali composti a base liquida di frutta anche congelata o per qualsiasi preparazione che preveda l'utilizzo di ghiaccio, preferibilmente vuoto. Dotato di variatore di velocità che permette la gestione totale del livello di lavorazione.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

American Blender con bicchiere in acciaio inox da 3,5 litri

corpo in ABS metallizzato o cromato

variatore di velocità

coperchio con tappo dosatore

230V~50/60Hz 800W

22.000 giri max

dimensioni cm. Ø27x54h

peso kg. 7

■ New American Blender suitable for preparing smoothies and all the mixed drinks made with fruits and ice. The powerful motor, the high rotation, the speed variator and the special design of the knives are the main features of this new and functional appliance.

TECHNICAL FEATURES:

American Blender with l. 3,5 stainless steel jug

ABS chrome or metallized body

speed variator

cover with measuring plug

230V~50/60Hz 800W

22.000 rpm max

overall size Ø27x54h

weight kos. 7



SMOOTHIES

Ricettario
su ultime pagine
See recipes
in the last pages

Frullatore FR 2010/L

■ Frullatore con bicchierone in acciaio inox da 5 litri ideale per laboratori e gelaterie in quanto, il contenuto del bicchierone permette la miscelazione della base per una vaschetta esatta di gelato. Apparecchi ideali per frullare e miscelare bevande a base di frutta e latte o altro componente liquido.

La particolare velocità di rotazione è stata appositamente studiata per non alterare le qualità degli alimenti trattati.

con variatore di velocità a scelta

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatore gigante con 1 bicchierone in acciaio inox da 5 litri

corpo ABS metallizzato o cromato

coperchio con tappo dosatore

230V ~ 50/60Hz 500W

dimensioni cm. Ø 27 x 59h

peso kg. 8

■ Blender with 5 litres stainless steel container suitable for laboratories and ice-cream shops thanks to the special design of the jug that prepares the exact quantity of one tub of ice cream.

The particular rotation of the motors has been studied in order not to change the quality of the food.

TECHNICAL FEATURES:

Big blender with 5 litres stainless steel jug

ABS metallized or chrome body

cover with measuring plug

230V ~ 50/60Hz 500W

overall size cm. Ø 27 x 59h

weight kos. 8

with speed variator at choice



Altri modelli Other different models

MODELLO TIMER
possibile applicazione di pulsante a tempo
timer switch on request

MODELLO TURBO
motore 800watt
22.000 giri
variatore di velocità
turbo model 800W
22.000 RPM
speed variator



Frullatori combinati FRFL 2013

■ FRFL 2013 è un apparecchio composto da un frullatore e un frullino frappè uniti assieme dalla base; ideale per preparare frullati di frutta e cremosi frappè con la macchina più appropriata. FRFLSP 2043 (dettaglio) è invece composto da un frullatore, un frullino frappè e uno spremiagrumi a mano per dare la massima versatilità all'operatore nelle preparazioni di tendenza.

La particolare velocità di rotazione è stata appositamente studiata per non alterare le qualità degli alimenti trattati.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

FRFL 2013-FRFLSP 2043:
Frullatore e frullino frappè

Frullatore, frullino frappè e spremiagrumi a mano o eis spaghetti

corpo in alluminio lucido

bicchiere frullatore trasparente da 1,2 litri con lame

bicchiere frullino trasparente da 0,800

coperchio con tappo dosatore

parte spremente in acciaio inox

230V ~ 50/60Hz
350W max

dimensioni cm.
30x16x50h - 43x35x65h

peso kg. 9 - 13

■ FRFL 2013 Combined Blender and Frappé blender for preparing mixed drinks and frappé. FRFLSP 2043 (on detail) Blender, Frappé blender and manual Citrus fruit Squeezer together to prepare all the most trendy drinks.

The particular rotation of the motors has been studied in order not to change the quality of the food.

TECHNICAL FEATURES:

FRFL 2013-FRFLSP 2043:
Blender and frappe blender
Blender, frappe blender and manual citrus fruit squeezer or spaghetti icer

shiny aluminium body

1.2 litres transparent polycarbonate blender jug

0.800 litres transparent polycarbonate frappé jug

blender cover with measuring plug

stainless steel squeezing part

230V ~ 50/60Hz
350W max

overall size cm.
30x16x50h - 43x35x65h

weight kos. 9 - 13



FRFLSP 2043 combinata trio
combined "trio" machine



Frullini frappè

ideali per montare frappe, panna, crema, maionese o per miscelare perfettamente polveri su liquido senza ottenere grumi.

Sono disponibili in vari modelli per soddisfare qualsiasi necessità:

- da appoggiare sul banco bar o da appendere al muro
- con bicchieri in policarbonato o in acciaio inox da 0,8 litri
- con farfalle miscelatrici lisce od ondulate in materiale sintetico o in acciaio inox.



Frappè-blenders

Suitable for whipping milkshakes, cream, mayonnaise, or to mix powder plus liquid without lump.

Several models are available:

- to put in the counter or wall mounted
- with 0,8 litres polycarbonate transparent or stainless steel beakers
- with synthetic or stainless steel smooth or ondulated mixer disks.



Macchine per Barman

Frullino "frozen" per preparare cocktails.

Mixage per miscelare long drinks.

Barmen Machines

Frozen frappè to prepare cocktails.

Mixage for preparing long drinks.



Frullini FL 2008/2022/E

■ Frullino a muro a 1 tazza trasparente (FL 2008) e Frullino a muro a 2 tazze trasparenti (FL 2022)
Apparecchi ideali per montare frappè, panna o anche maionese.

La particolare velocità di rotazione è stata appositamente studiata per non alterare le qualità degli alimenti trattati.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

FL 2008 e FL 2022:
Frullini frappè da muro a 1 o 2 tazze

tazze trasparenti in policarbonato (E) o in acciaio inox (L) da 0,800 l. a scelta

farfalle in materiale sintetico o in acciaio inox a scelta

230V ~ 50/60Hz 150W

dimensioni
cm. 20x20x30h (FL 2008)
cm. 30x20x40h (FL 2022)

peso kg. 4-5

■ FL 2008 wall mounted frappè blender with 1 transparent beaker and FL 2022 with 2 transparent beakers are appliances intended for whipping milk shakes, cream and mayonnaise also.

The particular rotation of the motors has been studied in order not to change the quality of the food.

TECHNICAL FEATURES:

FL 2008 and FL 2022:
Frappe blenders wall mounted with 1 or 2 beakers

0.800 l. transparent beakers (E model) or stainless steel beakers (L model) as you want

synthetic or stainless steel mixing disks as you want

230V ~ 50/60Hz 150W

overall size
cm. 20x20x30h (FL 2008)
cm. 30x20x40h (FL 2022)

weight kos. 4-5

Ricettario
su ultime pagine
See recipes
in the last pages



Frullino FL 2005/E e L



■ Frullino da banco a 1 tazza in acciaio inox
Apparecchio ideale per montare frappè, panna o anche maionese.

La particolare velocità di rotazione è stata appositamente studiata per non alterare le qualità degli alimenti trattati.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullino frappè da banco a 1 tazza

tazza trasparente in policarbonato (E) o in acciaio inox (L) da 0,800 l. a scelta

farfalla in materiale sintetico o in acciaio inox a scelta

230V ~ 50/60Hz 150W

dimensioni
cm. 20x16x55h

peso kg. 5

■ Frappè blender with 1 stainless steel beaker
Appliances intended for whipping milk shakes, cream and mayonnaise also.

The particular rotation of the motors has been studied in order not to change the quality of the food.

TECHNICAL FEATURES:

Frappe blenders with 1 beaker for counter use

0.800 l. transparent beaker (E model) or stainless steel beaker (L model) as you want

synthetic or stainless steel mixing disks as you want

50/60Hz 150W

overall size
cm. 20x16x55h

weight kos. 5



Frullino FL 2006

■ Frullino da banco a 2 tazze (1 trasparente e 1 in acciaio inox - solo per foto)
Apparecchio ideale per montare frappè, panna o anche maionese.

La particolare velocità di rotazione è stata appositamente studiata per non alterare le qualità degli alimenti trattati.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullino frappè da banco a 2 tazze

tazze trasparenti in policarbonato (E) o in acciaio inox (L) da 0,800 l. a scelta

farfalle in materiale sintetico o in acciaio inox a scelta

230V ~ 50/60Hz
300W max

dimensioni
cm. 28x20x55h

peso kg. 8

■ Frappè blender with 2 beakers (1 transparent and 1 in stainless steel - only for photo).
Appliance intended for whipping milk shakes, cream and mayonnaise also.

The particular rotation of the motors has been studied in order not to change the quality of the food.

TECHNICAL FEATURES:

Frappe blenders with 2 beakers for counter use

0.800 l. transparent beaker (E model) stainless steel beaker (L model) as you want

synthetic or stainless steel mixing disks as you want

230V ~ 50/60Hz
300W max

overall size
cm. 28x20x55h

weight kos. 8

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 FL 2027



■ Frullino da banco a 3 tazze (2 trasparenti e 1 in acciaio inox - solo per foto)
Apparecchio ideale per montare frappè, panna o anche maionese.

La particolare velocità di rotazione è stata appositamente studiata per non alterare le qualità degli alimenti trattati.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullino frappè da banco a 3 tazze

tazze trasparenti in policarbonato (E) o in acciaio inox (L) da 0,800 l. a scelta

farfalle in materiale sintetico o in acciaio inox a scelta

230V ~ 50/60Hz
450W max

dimensioni
cm. 40x20x55h

peso kg. 9

■ Frappè blender with 3 beakers (1 in stainless steel and 2 transparent - only for photo).
Appliance intended for whipping milk shakes, cream and mayonnaise also.

The particular rotation of the motors has been studied in order not to change the quality of the food.

TECHNICAL FEATURES:

Frappe blenders with 3 beakers for counter use

0.800 l. transparent beakers (E model) stainless steel beakers (L model) as you want

synthetic or stainless steel mixing disks as you want

230V ~ 50/60Hz
450W max

overall size
cm. 40x20x55h

weight kos. 9



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

■ Speciale Frullino con funzione "frozen" per spezzettare, grazie alla farfalla ondulata in acciaio inox, anche frutta e ghiaccio vuoto insieme a liquori e sciroppi e preparare bevande di tendenza come i cocktails cubani. Dotato di motore a 2 velocità e bicchiere in acciaio inox può essere fornito anche nei modelli con 2 e 3 tazze da banco oltre a 1 e 2 tazze da muro.

FZ 2075 CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullino "frozen"
a 1 tazza

tazza e farfalla miscelatrice in acciaio inox

motore a 2 velocità

230V ~ 50/60Hz 180W

dimensioni
cm. 20x16x55h

peso kg. 5

■ Special Frappè blender with "frozen" function to break up empty ice cubes and fruits with liqueurs and syrups for preparing trendy drinks like Cuban cocktails. Equipped with a 2 speed motor, stainless steel beaker and mixer disk; available with 1, 2 or 3 beakers in counter model and with 1 or 2 wall mounted.

FZ 2075 TECHNICAL FEATURES:

"Frozen" frappe
blender with 1 beaker

stainless steel beaker
and mixing disk

2 speed motor

230V ~ 50/60Hz 180W

overall size
cm. 20x16x55h

weight kos. 5

MI 2032 CARATTERISTICHE TECNICHE:

Mixage MI 2032
a 1 tazza

motore lento
230V~50/60Hz 150W

dimensioni cm.
20x16x55h

peso kg. 5

MI 2032 TECHNICAL FEATURES:

MI 2032 Mixage with 1
beaker

slow speed motor
230V~50/60Hz 150W

overall size
cm.20x16x55h

weight kos. 5



MI 2032



FZ 2075

Apparecchi Fast Food

TOSTAPANE E TOSTAFETTE

adatti per la cottura veloce di toast classici o la tostatura di fette di pane.

TOASTERS AND TOAST CONVEYOR

for toasting sandwiches or slices of bread.

PIASTRA FORNO

Apparecchio multifunzione che cuoce come una piastra o come un forno ventilato secondo la posizione del maniglione. Dotato di piani di cottura in vetroceramica dimezza i tempi di cottura e abbatte i consumi. Ideale in bar, ristoranti, pizzerie, fast food e locali di tendenza.

GRILL OVEN

Multifunctional cooking system machine for all kinds of food cooked in a fast and crisp way. It functions both as a grill or as an oven depending to the position of the handle. Due to the fast heating of the ceramic hotplates you can save electric power and speed up production. Suitable for bars, restaurants, pizzerias, fast foods, etc...

FORNETTI E FORNETTI CON PIASTRA

per riscaldare o cuocere alimenti mediante calore ad irradiazione. L'ampia bocca di carico e la grande griglia permettono l'inserimento di grossi panini o di toast farciti a più strati. I nuovissimi, brevettati ed unici Fornetti con piastra in vetroceramica permettono di aggiungere la cottura per contatto a quella per irradiazione senza occupare altro spazio.

GRILL OVENS AND GRILL OVENS WITH CERAMIC HOB

for heating up or cooking food by means of irradiation. These ovens are spacious enough for heating large sandwiches and rolls. The brand new and patented Grill ovens with ceramic hob are the only one that allow to cook on the top and into the grill on the same time without take up space.

PIASTRE IN VETROCERAMICA E FRY-TOPS

destinate alla cottura per contatto degli alimenti posati direttamente sui piani riscaldanti o inseriti su pentole adatte. Il vetroceramica è un materiale speciale che non assorbe i sapori del cibo, non produce fumo o residui di combustione ed è facilmente pulibile. Il tempo di riscaldamento di queste macchine è molto rapido ed il consumo di energia elettrica è ridotto del 30% circa rispetto ai metodi tradizionali. I piani in vetroceramica possono essere forniti lisci o rigati a scelta.

GLASS CERAMIC GRILLS AND FRY-TOPS

for cooking food placed directly on to the glass ceramic hotplates or in suitable pans. Available in a smooth or ridged design these hotplates are made of a special material which doesn't absorb food's flavours, doesn't produce smoke or residual combustion products and is easy to clean. They heat up fast (up to 200° in just 5 mins.) whilst using around 30% less electricity than traditional machines. The steel heating elements retain their heat for a long time after the machine has been switched off.

CREPIERE

Apparecchio con piano di cottura in vetro-ceramica rotondo adatto alla cottura di crespelle e piadine o al riscaldamento di pizze, focacce e qualsiasi altro cibo.

CREPE-MACHINE MAKER

Appliance with circular glass ceramic hotplate suitable for cooking crêpes, pancakes and "piadina" or to warm up "pizza", "focaccia" or every other food.



Tostapane TP 2059

■ Tostapane in acciaio inox a 2 forni con accensione indipendente dotato di 2 pinze. Apparecchi adatti alla cottura veloce di toast farciti, piadine o fette di pane per la colazione. I cibi, trattenuti dalle pinze vanno inseriti nei forni verticali e, nel giro di pochi minuti, vengono perfettamente tostati e cotti a puntino. Queste macchine sono totalmente costruite in acciaio inox per assicurare la massima igiene e sicurezza.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Tostapane in acciaio inox a 2 forni

carrozzeria e pinze in acciaio inox

2 pinze in dotazione

temporizzatore da 5 min.

**230V ~ 50/60Hz
1100W max**

**dimensioni
cm. 20x31x29h**

peso kg. 8

■ Stainless steel Toaster with 2 vertical and independent ovens and 2 tongs. Appliances for fast toasting bread, sandwiches or "piadina". Foods, put into the tongs and placed into the vertical ovens, resulting in perfectly toasted and cooked in a few minutes. These machines come in totally stainless steel to assure the best hygiene.

TECHNICAL FEATURES:

2 ovens stainless steel toaster

stainless steel body and tongs

2 tongs included

5 min. timers

**230V ~ 50/60Hz
1100W max**

**overall size
cm. 20x31x29h**

weight kos. 8

Tutto in acciaio inox
All made in stainless steel





Tostapane TP 2060

■ Tostapane in acciaio inox a 4 forni con accensione indipendente dotato di 4 pinze. Apparecchi adatti alla cottura veloce di toast farciti, piadine o fette di pane per la colazione. I cibi, trattenuti dalle pinze vanno inseriti nei forni verticali e, nel giro di pochi minuti, vengono perfettamente tostati e cotti a puntino. Queste macchine sono totalmente costruite in acciaio inox per assicurare la massima igiene e sicurezza.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Tostapane in acciaio inox a 4 forni

carrozzeria e pinze in acciaio inox

4 pinze in dotazione

temporizzatore da 5 min.

**230V ~ 50/60Hz
2200W max**

**dimensioni
cm. 38x31x29h**

peso kg. 13

■ Stainless steel Toaster with 4 vertical and independent ovens and 4 tongs. Appliances for fast toasting bread, sandwiches or "piadina". Foods, put into the tongs and placed into the vertical ovens, resulting in perfectly toasted and cooked in a few minutes. These machines come in totally stainless steel to assure the best hygiene.

TECHNICAL FEATURES:

4 ovens stainless steel toaster

stainless steel body and tongs

4 tongs included

5 min. timers

**230V ~ 50/60Hz
2200W max**

**overall size
cm. 38x31x29h**

weight kos. 13



**Tutto in
acciaio
inox**

**All made
in stainless
steel**

Tostafette TF 2090

■ Nuovissimo ed efficiente tostafette a nastro continuo destinato principalmente alle sale buffet degli alberghi che, durante le colazioni, vogliono offrire ai loro clienti le attrezzature più aggiornate e sicure per potersi preparare in autonomia fragranti fette di pane tostato al momento. Utile anche per tutti quei locali che servono aperitivi con tartine e crostini guarniti o per ristoranti, mense e self-service. Dispone di un rullo molto ampio per la cottura contemporanea di 3 fette accostate che, in circa 50 secondi, diventano rosolate, appetitose e pronte ad essere imburrate e farcite. Particolarmente curato l'isolamento termico in modo da evitare qualsiasi disagio all'utilizzatore finale che non avvertirà quasi il calore necessario alla cottura. Di facile manutenzione e pulizia grazie alla struttura interamente in acciaio inox e ai vassoi raccogli fette completamente estraibili



CARATTERISTICHE TECNICHE:

Tostafette

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 720 fette/ora

minimo costo di esercizio

resistenze corazzate in acciaio inox

unico sistema di raffreddamento prolungato anche dopo lo spegnimento

230V ~ 50/60Hz 1300W

dimensioni cm. 40 x 54 x 38 h.

peso kg. 23

■ New and efficient conveyor toaster. It's the best solution for hotels breakfast rooms where guests can easily and quickly have golden brown toasted slices.

This machine is also suitable for cafeterias, restaurant and bars where customers can toast bread with an easy self service.

The wide conveyor permits uniform toasting of 3 slices in a row in less than a minute for maximum customer satisfaction.

Removable trays assure easy cleaning and maintenance of the machine.

A state of the art thermic isolation of the machine assure maximum confort of use.

TECHNICAL FEATURES:

Conveyor toaster

completely made in stainless steel

Conveyor speed selector for different sizes of slices

outer side body protected from overheating

720 slices/hour max output

minimum operating cost

stainless steel heating elements

exclusive cooling system working even after switch off

230V~ 50/60Hz 1300W

overall size cm. 40 x 54 x 38 h.

weight kos. 23





■ Nuovissimo tosta fette a nastro continuo che consente di preparare pane in cassetta tostato alla perfezione da spalmare con burro e marmellate o cioccolata per chi ama i sapori dolci oppure con formaggi freschi e salumi o salmone affumicato per chi preferisce il salato.

■ Brand new conveyor toaster creates perfect golden brown toast, ideal for spreading butter and jam or making ham and cheese sandwiches depending on customers' taste.



Fornetto FO 2069

■ Fornetto singolo orizzontale a 3 pinze. Apparecchi ideali alla cottura per irradiazione e al riscaldamento di alimenti inseriti nelle pinze o appoggiati alle griglie di cottura. Grazie all'ampia bocca di carico e alla spaziosa griglia si potranno cuocere veramente 3 toast per volta o inserire panini particolarmente grossi con farcitura a più strati; la posizione orizzontale permette la lavorazione di tutti quegli alimenti che non possono essere inseriti verticalmente quali pizze, crostoni con formaggi, club sandwich. Le carrozzerie sono totalmente in acciaio inox per garantire la massima igiene.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Fornetto singolo a 3 pinze

carrozzeria interamente in acciaio inox

3 pinze con copri manici di protezione

4 resistenze in acciaio inox corazzate

2 interruttori per l'accensione separata sotto o sopra

temporizzatore da 15 min.

**230V ~ 50/60Hz
2000W max**

**dimensioni
cm. 57x27x26h**

peso kg. 10

■ Horizontal single Grill Oven with 3 tongs. Appliances intended for heating up or cooking food by means of irradiation. These ovens are spacious enough for heating large sandwiches and rolls; thanks to the horizontal position of the food you can cook or reheat pizza, club sandwich or "bruschetta". Stainless steel body assures the best hygiene.

TECHNICAL FEATURES:

Single Grill Oven with 3 tongs

Stainless steel body

3 tongs with protective handles

4 stainless steel heating elements

2 switches for separated starting

15 min. timer

**230V ~ 50/60Hz
2000W max**

**overall size
cm. 57x27x26h**

weight kos. 10





Fornetto FO 2071

■ Fornetto doppio orizzontale a 6 pinze. Apparecchi ideali alla cottura per irradiazione e al riscaldamento di alimenti inseriti nelle pinze o appoggiati alle griglie di cottura. Grazie all'ampia bocca di carico e alla spaziosa griglia si potranno cuocere veramente 6 toast per volta o inserire panini particolarmente grossi con farcitura a più strati; la posizione orizzontale permette la lavorazione di tutti quegli alimenti che non possono essere inseriti verticalmente quali pizze, crostoni con formaggi, club sandwich. Le carrozzerie sono totalmente in acciaio inox per garantire la massima igiene.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Fornetto doppio a 6 pinze

carrozzeria interamente in acciaio inox

6 pinze con copri manici di protezione

6 resistenze in acciaio inox corazzate

3 interruttori per l'accensione separata sotto, in mezzo o sopra

temporizzatore da 15 min.

**230V ~ 50/60Hz
3000W max**

**dimensioni
cm. 57x27x42h**

peso kg. 13

■ Horizontal double Grill Oven with 6 tongs. Appliances intended for heating up or cooking food by means of irradiation. These ovens are spacious enough for heating large sandwiches and rolls; thanks to the horizontal position of the food you can cook or reheat pizza, club sandwich or "bruschetta". Stainless steel body assures the best hygiene.

TECHNICAL FEATURES:

Double Grill Oven with 6 tongs

Stainless steel body

6 tongs with protective handles

6 stainless steel heating elements

3 switches for separated starting

15 min. timer

**230V ~ 50/60Hz
3000W max**

**overall size
cm. 57x27x42h**

weight kos. 13



Fornetto con piastra FOPV 2085

■ Fornetto singolo orizzontale a 3 pinze con piano superiore di cottura in vetroceramica.

Apparecchio innovativo che consente di eseguire contemporaneamente o separatamente due cotture differenti quali quella per irradiazione e quella per contatto su un unico blocco compatto e funzionale.

Il fornello è ideale per la cottura e il riscaldamento per irradiazione di alimenti inseriti nelle pinze o appoggiati alle griglie di cottura orizzontale quali pizze, piadine, crostini, bruschette...

Il piano di cottura in vetroceramica è quanto di meglio si possa avere per cuocere per contatto alimenti posati direttamente sulla piastra (carne, pesce, verdure...) o inseriti dentro ad apposite casseruole.

Le carrozzerie sono totalmente in acciaio inox per garantire la massima igiene.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Fornetto singolo a 3 pinze con piano superiore di cottura in vetroceramica

carrozzeria interamente in acciaio inox

3 pinze con copri manici di protezione

5 resistenze in acciaio inox corazzate (4 su Fornetto e 1 su Piastra)

3 interruttori per l'accensione separata sotto o sopra (2 su Fornetto e 1 su Piastra)

piano di cottura in vetroceramica cm. 45x24

230V ~ 50/60Hz 3200W max

dimensioni cm. 57x27x34h

peso kg. 19

■ Horizontal 3 tongs single Grill Oven with ceramic hob. Exceptional appliances for cooking booth on the top and in the grill at the same time.

Grill Ovens intended for heating up or cooking food by means of irradiation; they are spacious enough for heating large sandwiches and rolls; thanks to the horizontal position of the food you can cook or reheat pizza, club sandwich or "bruschetta".

Ceramic hob used for cooking meat, fish, vegetables, toasts placed directly on the top or fitted in suitable pans.

Stainless steel bodyworks assure the best hygiene.

TECHNICAL FEATURES:

Single 3 tongs Grill Oven with ceramic hob, stainless steel body

3 tongs with protective handles

5 stainless steel heating elements (4 on Grill Oven - 1 on Ceramic Hob)

3 switches for separated starting (2 on Grill Oven - 1 on Ceramic Hob)

cm. 45x24 ceramic hotplate

230V ~ 50/60Hz 3200W max

overall size cm. 57x27x34h

weight kos. 19



Fornetto con piastra FOPV 2087

■ Fornetto doppio orizzontale a 6 pinze con piano superiore di cottura in vetroceramica. Apparecchio innovativo che consente di eseguire contemporaneamente due cotture differenti: per irradiazione o per contatto su un unico blocco compatto e funzionale. Il fornello è ideale per la cottura e il riscaldamento per irradiazione di alimenti inseriti nelle pinze o appoggiati alle griglie di cottura orizzontale quali pizze, piadine, crostini, bruschette... Il piano di cottura in vetroceramica è quanto di meglio si possa avere per cuocere per contatto alimenti posati direttamente sulla piastra (carne, pesce, verdure...) o inseriti dentro ad apposite casseruole. Le carrozzerie sono in acciaio inox per garantire la massima igiene.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Fornetto doppio a 6 pinze con piano superiore di cottura in vetroceramica, carrozzeria interamente in acciaio inox

6 pinze con copri manici di protezione

7 resistenze in acciaio inox corazzate (6 su Fornetto e 1 su Piastra)

4 interruttori per l'accensione separata sotto o sopra (3 su Fornetto e 1 su Piastra)

piano di cottura in vetroceramica cm. 45x24

**230V ~ 50/60Hz
4300W max**

**dimensioni
cm. 57x27x49h**

peso kg. 21

■ Horizontal 6 tongs double Grill Oven with ceramic hob. Exceptional appliances for cooking booth on the top and in the grill at the same time.

Grill Ovens intended for heating up or cooking food by means of irradiation; they are spacious enough for heating large sandwiches and rolls; thanks to the horizontal position of the food you can cook or reheat pizza, club sandwich or "bruschetta".

Ceramic hob used for cooking meat, fish, vegetables, toasts placed directly on the top or fitted in suitable pans. Stainless steel bodyworks assure the best hygiene.

TECHNICAL FEATURES:

Double 6 tongs Grill Oven with ceramic hob, stainless steel body

6 tongs with protective handles

7 stainless steel heating elements (6 on Grill Oven - 1 on Ceramic Hob)

4 switches for separated starting (3 on Grill Oven - 1 on Ceramic Hob)

cm. 45x24 ceramic hotplate

**230V ~ 50Hz
4300W max**

**overall size
cm. 57x27x49h**

weight kos. 21



Piastra vetroceramica PV 2063

■ Piastra singola con piani di cottura in vetroceramica lisci o rigati a scelta.

Eccellenti apparecchi destinati alla cottura per contatto di tutti gli alimenti posati direttamente sui piani riscaldanti in vetroceramica o inseriti in apposite pentole. Il vetroceramica è un materiale speciale con alta resistenza meccanica e termica che non assorbe i sapori dei cibi, non produce fumo o residui di combustione ed è estremamente facile da pulire. La velocità di riscaldamento e il ridotto consumo di energia elettrica rendono queste macchine indispensabili per qualsiasi snack bar.

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. 33x40x54h max

peso kg. 12

■ Single glass ceramic grill with smooth or ridged hotplates.

Very good machines intended for cooking food placed directly on the glass ceramic hotplates or in suitable pans. Available in a smooth or ridged design these hotplates are made of a special high impact and thermic resistance material which doesn't absorb food flavours, doesn't produce smoke or residual combustion products and is very easy to clean; they heat up fast whilst using around 30% less electricity than traditional machines. The steel heating elements retain their heat for a long time after the machine has been switched off.

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. 33x40x54h max

weight kos. 12





Piastra vetroceramica PV 2070

■ Piastra media con piani di cottura in vetroceramica lisci o rigati a scelta. Eccellenti apparecchi destinati alla cottura per contatto di tutti gli alimenti posati direttamente sui piani riscaldanti in vetroceramica o inseriti in apposite pentole. Il vetroceramica è un materiale speciale con alta resistenza meccanica e termica che non assorbe i sapori dei cibi, non produce fumo o residui di combustione ed è estremamente facile da pulire. La velocità di riscaldamento e il ridotto consumo di energia elettrica rendono queste macchine indispensabili per qualsiasi snack bar.

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 2100W

dimensioni cm. 46x43x59h max

peso kg. 19

■ Medium glass ceramic grill with smooth or ridged hotplates.

Very good machines intended for cooking food placed directly on the glass ceramic hotplates or in suitable pans. Available in a smooth or ridged design these hotplates are made of a special high impact and thermic resistance material which doesn't absorb food flavours, doesn't produce smoke or residual combustion products and is very easy to clean; they heat up fast whilst using around 30% less electricity than traditional machines.

The steel heating elements retain their heat for a long time after the machine has been switched off.

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 2100W

overall size cm. 46x43x59h max

weight kos. 19



Fry Top vetroceramica PVF 2066

■ Fry-top con mezzo coperchio con piani di cottura in vetroceramica lisci o rigati a scelta. Eccellenti apparecchi destinati alla cottura per contatto di tutti gli alimenti posati direttamente sui piani riscaldanti in vetroceramica o inseriti in apposite pentole. Il vetroceramica è un materiale speciale con alta resistenza meccanica e termica che non assorbe i sapori dei cibi, non produce fumo o residui di combustione ed è estremamente facile da pulire. La velocità di riscaldamento e il ridotto consumo di energia elettrica rendono queste macchine indispensabili per qualsiasi snack bar.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Fry-top in vetroceramica con mezzo coperchio

carrozzeria in acciaio inox

piano di cottura inferiore cm. 53x25
piano superiore cm. 25x25 - lisci o rigati a scelta

2 interruttori a pulsante con lampada spia incorporata,

2 termostati 0-300°

230V ~ 50/60Hz
2000W max

dimensioni cm. 59x40x54h max

peso kg. 17

■ Fry-top with half cover, glass ceramic hotplates in smooth or ridged design. Very good machines intended for cooking food placed directly on the glass ceramic hotplates or in suitable pans. Available in a smooth or ridged design these hotplates are made of a special high impact and thermic resistance material which doesn't absorb food flavours, doesn't produce smoke or residual combustion products and is very easy to clean; they heat up fast whilst using around 30% less electricity than traditional machines. The steel heating elements retain their heat for a long time after the machine has been switched off.

TECHNICAL FEATURES:

Glass Ceramic Fry-top with half cover

stainless steel body

53x25 cm. below hotplate - 25x25 cm. upper hotplate

smooth or ridged hotplates design as you want

2 switch-pushes with warning light

2 0-300° thermostats

230V ~ 50/60Hz
2000W max

overall size cm. 59x40x54h max

weight kos. 17



**Doppia
cottura
Double
cooking
function**

Piastra vetroceramica PV 2064

■ Piastra doppia con piani di cottura in vetroceramica lisci o rigati a scelta. Eccellenti apparecchi destinati alla cottura per contatto di tutti gli alimenti posati direttamente sui piani riscaldanti in vetroceramica o inseriti in apposite pentole. Il vetroceramica è un materiale speciale con alta resistenza meccanica e termica che non assorbe i sapori dei cibi, non produce fumo o residui di combustione ed è estremamente facile da pulire. La velocità di riscaldamento e il ridotto consumo di energia elettrica rendono queste macchine indispensabili per qualsiasi snack bar.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Piastra doppia in vetroceramica

carrozzeria in acciaio inox

piano di cottura inferiore cm. 53x25 piani superiori cm. 25x25 - lisci o rigati a scelta

2 interruttori a pulsante con lampada spia incorporata

2 termostati 0-300°

230V ~ 50/60Hz
2500W max

dimensioni cm. 59x40x54h max

peso kg. 24

■ Double glass ceramic grill with smooth or ridged hotplates.

Very good machines intended for cooking food placed directly on the glass ceramic hotplates or in suitable pans. Available in a smooth or ridged design these hotplates are made of a special high impact and thermic resistance material which doesn't absorb food flavours, doesn't produce smoke or residual combustion products and is very easy to clean; they heat up fast whilst using around 30% less electricity than traditional machines.

The steel heating elements retain their heat for a long time after the machine has been switched off.

TECHNICAL FEATURES:

Double Glass Ceramic Grill

stainless steel body

53x25 cm. below hotplate - 25x25 cm. upper hotplates

smooth or ridged hotplates design as you want

2 switch-pushes with warning light

2 0-300° thermostats

230V ~ 50/60Hz
2500W max

overall size cm. 59x40x54h max

weight kos. 24



Piastra-forno in vetroceramica PF 2095

■ È una nuovissima macchina per la cottura di qualsiasi alimento, dai panini ai toast farciti, dalla carne al pesce, dalle verdure alle pizze e perfino le brioches.

Grazie al particolare calore che può sviluppare in ambiente chiuso e alla diversa posizione delle piastre, gestibile semplicemente con la posizione del maniglione, può essere usata come una griglia o come un forno ventilato.

La polivalenza di questa macchina fa sì che diventi indispensabile nei bar, ristoranti, pizzerie, fast-food e in ogni locale di tendenza. La velocità di riscaldamento dei piani in vetroceramica la rende utilizzabile dopo solo pochi minuti dall'accensione. Anche il tempo di cottura è molto più veloce che non sulle normali piastre.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Piastra-Forno 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 incorporata

Interruttori a pulsante per azionamento grill e per ventilazione con relative lampade spia

Termostato 0-250°

Temporizzatore 0-30'

230V ~ 50/60Hz 1680W

dimensioni cm 50x54x25h (63h max)

peso Kg. 30

■ The PF 2095 Ceramic Grill Oven is a brand new machine to cook any kind of food, such as sandwiches, meat, fish, vegetables, pizza as well as croissants.

Thanks to the particular heating device and to the different positions of the ceramic hotplates, simply adjusted by moving the handle, this machine can be used as a grill or as a ventilated oven.

This appliance is very versatile therefore it is suitable for bars, restaurants, fast-foods, pizzerias, etc...

Due to the fast heating of the ceramic hotplates you can use the machine just a few minutes after its starting. The cooking time is very fast too.

TECHNICAL FEATURES:

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 1680W

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

weight kos. 30



Piastra-forno in vetroceramica PF 2095



ALTRE CARATTERISTICHE

La Piastra-Forno è dotata di una funzione grill che consente alla piastra superiore di raggiungere una temperatura più alta di quella inferiore e perciò di rosolare il cibo o di cuocerlo anche le pizze e non solo di riscaldarle.

La funzione ventilata distribuisce uniformemente il calore interno per ottenere la cottura uniforme del cibo.

I piani di cottura in vetroceramica non assorbono i sapori, non si graffiano rilasciando materiale nocivo e sono veramente facili da pulire con un semplice panno umido.

OTHER FEATURES

The Ceramic Grill Oven is equipped with a "grill" device so that the upper hotplate has a higher temperature than the lower one, in this way the food becomes brown and pizza can be cooked and not only reheated.

There is also a "fan" device which equally distributes the heat to properly cook the food.

Ceramic hotplates don't absorb food flavours, don't produce toxic residuals because they don't get scratched, and they are very easy to clean.

Cottura veloce e versatile.
Fast and versatile cooking.

Funzione forno o piastra immediata senza bisogno di agire su una ghiera di regolazione.
Immediate oven or grill function, it is not necessary to handle an adjusting nut.

Distribuzione uniforme del calore.
Uniform heat distribution.

Semplicità d'uso e facilità di pulizia.
Simple to use and easy to clean.

Riscaldamento immediato = Risparmio energetico.
Immediate heating = Energy saving.

Piani in vetroceramica lisci o rigati.
Smooth or ridged ceramic hotplates.

Panini farciti, toasts farciti, bruschette, pizza, verdure grigliate, hamburger, salsicce, wurstel, pesce, uova, brioches...
Hot sandwiches, club sandwiches, hot dogs, pizza, grilled vegetables, hamburgers, sausages, fish, eggs, croissants...



Fry Tops PVF 2065 - 2079 - 2046 in vetroceramica

■ Fry-tops con piano di cottura in vetroceramica liscio o rigato a scelta. Eccellenti apparecchi destinati alla cottura per contatto di tutti gli alimenti posati direttamente sui piani riscaldanti in vetroceramica o inseriti in apposite pentole. Il vetroceramica è un materiale speciale con alta resistenza meccanica e termica che non assorbe i sapori dei cibi, non produce fumo o residui di combustione ed è estremamente facile da pulire. La velocità di riscaldamento e il ridotto consumo di energia elettrica rendono queste macchine indispensabili per qualsiasi snack bar.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Fry-tops in vetroceramica

carrozzeria in acciaio
inox

piano di cottura in vetroceramica

cm. 25x25

cm. 40x30

cm. 53x25

liscio o rigato a scelta

interruttori a pulsante
con lampada spia incor-
porata

termostati 0-300°

230V ~ 50/60Hz

700/1050/1400 W max

dimensioni

cm. 35x40x10h

cm. 47x40x10h

cm. 59x40x10h

peso kg. 5/8/10

■ Fry-tops with glass ceramic hotplate in smooth or ridged design

Very good machines intended for cooking food placed directly on the glass ceramic hotplates or in suitable pans. Available in a smooth or ridged design these hotplates are made of a special high impact and thermic resistance material which doesn't absorb food flavours, doesn't produce smoke or residual combustion products and is very easy to clean; they heat up fast whilst using around 30% less electricity than traditional machines.

The steel heating elements retain their heat for a long time after the machine has been switched off.

TECHNICAL FEATURES:

Glass Ceramic Fry-tops

stainless steel body

cm. 25x25

cm. 40x30

cm. 53x25

ceramic top smooth or
ridged design as you
want

switch-pushes with
warning light

0-300° thermostat

230V ~ 50/60Hz

700/1050/1400 W max

overall size

cm. 35x40x10h

cm. 47x40x10h

cm. 59x40x10h

weight kos. 5/8/10

PVF 2079 singolo/single



PVF 2046 medio/medium



PVF 2065 doppio/double

Ricettario
su ultime pagine
See recipes
in the last pages

Crepiere vetroceramica CR 2082

■ Apparecchio con piano di cottura in vetroceramica rotondo adatto a preparare crespelle e piadine o a riscaldare pizze, focacce o qualsiasi altro cibo. Eccellenti apparecchi destinati alla cottura per contatto di tutti gli alimenti posati direttamente sui piani riscaldanti in vetroceramica o inseriti in apposite pentole. Il vetroceramica è un materiale speciale con alta resistenza meccanica e termica che non assorbe i sapori dei cibi, non produce fumo o residui di combustione ed è estremamente facile da pulire. La velocità di riscaldamento e il ridotto consumo di energia elettrica rendono queste macchine indispensabili per qualsiasi snack bar.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

**Crepiere in vetroceramica
carrozzeria in acciaio
inox**

**piano di cottura in
vetroceramica liscio Ø
34,5 cm.**

**interruttore a pulsante
e lampada spia**

termostato 0-300°

230V ~ 50/60Hz 1450W

**dimensioni
cm. Ø 37x 18h**

peso kg. 10

■ Crepe-machine maker with Ø 34,5 cm. glass ceramic hotplate; the special design of the top is ideal for preparing crepes and "piadina" or heat up "pizza", "focaccia" and every other food. Very good machines intended for cooking food placed directly on the glass ceramic hotplates or in suitable pans. Available in a smooth or ridged design these hotplates are made of a special high impact and thermic resistance material which doesn't absorb food flavours, doesn't produce smoke or residual combustion products and is very easy to clean; they heat up fast whilst using around 30% less electricity than traditional machines. The steel heating elements retain their heat for a long time after the machine has been switched off.

TECHNICAL FEATURES:

**Crepe-machine maker
stainless steel body**

**Ø 34,5 cm. smooth
ceramic top**

**switch-push and
warning light**

0-300° thermostat

230V ~ 50/60Hz 1450W

**overall size
cm. Ø 37x 18h**

weight kos. 10



Apparecchi per Ristoranti e Hotel



CUOCI-UOVA

per bollire le uova in cestelli individuali ed ottenerle, a secondo del tempo d'immersione, alla coque, bazzotte o sode.

EGG BOILER

for boiling eggs in individual baskets: soft to hard-boiled depending on cooking time.



CUTTER

per tritare, miscelare, tagliare, frullare, sbattere o impastare svariati alimenti ed ottenere in pochi minuti hamburger, polpette o ragù; salse, creme o paté; maionese, frullati e omo-geneizzati, panna montata e impasti dolci o salati.



CUTTER

for cutting, chopping, mincing, mixing, whipping, beating or kneading all kinds of food. In just a few minutes you can have hamburgers, meatballs and ragout, cream, sauces or paté, mayonnaise, milkshakes, homogenized food, whipped cream and dough for sweet or savoury pastries.

FRULLACUTTER

nuovissimo ed innovativo apparecchio che permette di avere due funzioni: frullatore e cutter semplicemente inserendo il bicchiere specifico sullo stesso motore. BREVETTATO.

BLENDER/CUTTER

a brand new, innovative and PATENTED appliance that has two functions: blender and cutting simply by changing the jugs and placing them on the same motor base.



ASCIUGA LUCIDA POSATE

Apparecchi innovativi compatti ma con ottime prestazioni adatti ad essere inseriti in tutte le cucine di ristoranti, hotel, pizzerie, comunità; l'autonomia del lavoro fa risparmiare tempo e denaro in quanto l'operatore che prima era addetto a questo può dedicarsi ad altro.



CUTLERY DRYERS

New compact and high performance machines suitable for all restaurant and hotel kitchens; you can save time and money because the operator arrange other operations meantime the machine works.



Cuociuova CU 2077

■ Apparecchio professionale di grande utilità per alberghi, ristoranti, mense, fast-food, comunità, ecc.. Ideale nei buffet delle sale colazione dove i clienti possono cuocersi il proprio uovo al momento e per il tempo che preferiscono. La massima funzionalità è data dalla possibilità di estrazione totale del gruppo di riscaldamento e delle vasche in acciaio inox per la migliore pulizia. Dotato di 6 cestelli individuali e numerati cuoce in circa 5' uova alla coque, in 8' uova bazzotte e in 12' uova sode.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Cuoci uova elettrico

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. 5

■ Very useful professional machine suitable for hotels, restaurants, refectories, fast-food, or in the breakfast rooms where customers want to prepare soft, lightly or hard boiled egg themselves. The machine come with 6 numbered baskets; the stainless steel tanks and the heating element are removable for the best cleaning.

TECHNICAL FEATURES:

Electric 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 kos. 5



VEMA

Frullacutter FC 2084

■ Eccezionale e innovativo apparecchio che permette di avere le due funzioni "frullatore" e "cutter" sulla stessa macchina semplicemente cambiando i bicchieri in dotazione e innestandoli sull'unica base, il motore adeguerà la rotazione automaticamente. Dotato di due bicchieri in acciaio inox per poter lavorare anche alimenti caldi e di coperchi trasparenti con tappo dosatore per controllare le fasi di lavorazione aggiungendo, se necessario, ingredienti senza fermare il motore. L'interruttore a 2 velocità e il pulsante per il funzionamento intermittente permettono di lavorare qualsiasi alimento nella giusta maniera. Possibilità di acquistare le due funzioni separatamente (solo frullatore o solo cutter).

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatore+cutter

Corpo in alluminio lucido

bicchiere frullatore in acciaio inox da 2,2 litri

bicchiere cutter in acciaio inox da 2,5 litri

motore 18.000 giri frullatore

700/1400 giri cutter

230V ~ 50/60Hz 500W

dimensioni cm. Ø24x46h

peso kg. 9

■ A brand new and innovative appliance that has two functions: blending and cutting simply by changing the two jugs and placing them on the same base; the motor speed become suitable automatically. As the jugs are in stainless steel you can work with both cold or hot food and, thanks to the transparent covers with dispensers you can check the processing and, if necessary, add other ingredients without stop. The 2 speed switch and the push button for intermittent working allow the best result. This machine can be supplied with only one function (blender or cutter) as you want also.

TECHNICAL FEATURES:

Bleeder+cutter

Shiny aluminium body

2,2 litres blender jug

2,5 litres cutter jug

motor 18.000 rpm on blender function

700/1400 on cutter function

230V ~ 50/60Hz 500W

overall size cm. Ø24x46h

weight kos. 9

**Doppia
funzione
frullatore+cutter**
**Blender
and cutter
in one**



РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

Cutter CT 2073

■ Ottima macchina tutto fare adatta alle cucine di ristoranti, hotel, fast food, laboratori, ecc... è l'ideale per tritare, miscelare, frullare, sbattere o impastare svariati alimenti ed ottenere in pochi minuti hamburger, polpette e ragù; salse, creme e patè; maionese, frullati e omogeneizzati, panna montata e impasti dolci o salati. Il contenitore in policarbonato trasparente da 4,5 litri e il coperchio dotato di tappo dosatore permettono di controllare le fasi di lavorazione e di aggiungere ingredienti senza fermare il motore.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Cutter professionale

corpo in ABS metallizzato o cromato a scelta

contenitore da 4,5 litri in policarbonato

coperchio trasparente con tappo dosatore

motore a 2 velocità 700/1400 giri

230V ~ 50/60Hz 900W

dimensioni cm Ø 27X51h

peso kg. 17

■ All work machine suitable for restaurants and hotels kitchens, fast food, laboratories, etc...

Professional use for cutting, chopping or mincing, whipping, beating, mixing and kneading all kind of food. In a few minutes you can have hamburgers, meat-balls and ragouts, cream, sauces or patè, mayonnaise, whipped cream and dough for sweet or savoury pastries, dried fruits and chocolate. Universal blades, transparent 4,5 container and cover with batcher plug allow the continuous control of working and the addition of ingredients without stop the motor.

TECHNICAL FEATURES:

Professional cutter

ABS metallized or chrome body as you want

4,5 litres transparent polycarbonate container

transparent polycarbonate cover with batcher plug

700/1400 rpm 2 speeds motor

230V ~ 50/60Hz 900W

overall size cm Ø 27X51h

weight kos. 17

**Potente
e silenzioso
Powerfull
and noiselles**



Asciuga lucida posate AP 2091

■ Nuovissima, brevettata ed unica nel suo genere in quanto "automatica" con estrazione simultanea di tutte le posate trattate (e non con l'uscita di qualche posata alla volta come nelle altre macchine così definite). La lucidatura e l'asciugatura avvengono per vibrazione e immersione in granuli di cellulosa di mais trattata. Ulteriore pregio di questa asciugatura posate è l'inserimento meccanico del cesto che non richiede alcun sforzo fisico (notevole invece nelle altre macchine ad inserimento manuale). Velocissima, impiega solo 2 minuti per ciclo di asciugatura, è capace di preparare fino a 2000 posate all'ora ponendosi nella fascia medio/alta pur essendo di dimensioni contenute (può essere facilmente appoggiata su qualsiasi piano d'appoggio o addirittura sopra la lavastoviglie stessa). Esteticamente molto bella e compatta non sfigura nemmeno se lasciata in vista.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Asciugatura posate per alberghi, ristoranti, mense, fast-food...

carrozzeria e componenti in acciaio inox

coperchio in acciaio inox non compreso (come optional)

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

90° sul fondo vasca per la sterilizzazione

carrello di sostegno in acciaio cm. 54 x 42 x 49 non compreso (come optional)

230V ~ 50/60Hz 850W

dimensioni cm. 48x37,5 x55 h. max

peso kg. 43

■ A patented new machine with automatic and simultaneous extraction of all the treated cutlery (not with the extraction of a few pieces of cutlery at a time as for the other similar machines).

The polishing and the drying happened by vibration of the granulated mais cellulose in which cutlery are immersed.

The insert of the basket is mechanical, therefore no physical effort is needed (which is requested instead for the manual insert, as for other non automatic dryers). The drying cycle lasts only two minutes and up to 2000 pieces can be treated in the hour. This machine has medium dimensions and an appealing design and can be placed on the top of the dishwasher or any other surface and it does not look out of place even if it is left where everybody can see it. This machine is an innovative product of medium/high standard.

TECHNICAL FEATURES:

Automatic Cutlery dryer and polisher for hotels, restaurant, fast-food, pizzeria...

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

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

230 ~ 50/60Hz 850W

overall size cm 48x37,5x55 h max weight kos. 43



Asciugatura posate AP 2091



■ Uso della macchina:

- riempire la vasca con il granulare fino alla tacca di segnalazione
- accendere la macchina con il pulsante verde e lasciarla scaldare per almeno 15 min. azionando anche il pulsante bianco per vari cicli a vuoto in modo che la vibrazione acceleri il riscaldamento

- inserire poi nel cesto alzato le posate bagnate appena uscite dalla lavastoviglie o lavate e tenute a bagno in modo che non si asciugano prima
- premere ancora il pulsante bianco per avviare il ciclo di asciugatura che dura 2 minuti
- togliere le posate quando il cesto fuoriuscito smette di vibrare

■ Use:

- fill the basket with the graned mais cellulose up to the indicator "max level"
- switch on the green luminous push button and let it work indling for about 15 min. to warm the cellulose, push the white button too for some times for better warming by the vibrations

- put the wet cutlery into the basket (the cutlery have to be treated immediately after the dishwasher washing or they have to be kept into the water to avoid an anticipate drying)
- push again the white button to start the 2 minutes drying cycle
- take off the cutlery when the basket is came out and the vibration stops.

■ Particolari acquistabili separatamente come optional:

- coperchio in acciaio inox
- doppio cestello
- sacco di granuli di cellulosa di mais da 6 o 18 kg.
- carrello in acciaio inox con ruote bloccabili

■ Optional components:

- stainless steel cover
- second basket
- kos of graned mais cellulose 6 or 18
- stainless steel trolley with wheels blocker



Asciuga lucida posate economico AP 2091/E

■ Apparecchio ad uso manuale destinato all'asciugatura e alla lucidatura delle posate appena lavate o comunque ancora bagnate. Modello economico ma ugualmente funzionale e produttivo utilizzabile da solo o con l'aggiunta del cesto porta posate fornito a parte come optional.

Se l'apparecchio viene usato da solo le posate saranno inserite nel granulare di mais vibrante ed estratte a mano dalla vasca dopo ogni ciclo di lavoro.

Se invece si utilizza l'optional le posate andranno messe dentro al cesto il quale verrà appoggiato sopra il granulare in vibrazione e spinto delicatamente in fondo fino a far entrare i fori delle maniglie sui perni di sostegno; dopo il ciclo di asciugatura di 2 minuti, mentre ancora il granulare vibra, il cesto con tutte le posate potrà essere estratto senza sforzo.

Grazie alle sue dimensioni compatte, alla facilità d'uso e al prezzo competitivo questa macchina sarà il complemento ideale di qualsiasi cucina.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Asciuga lucida posate economico per alberghi, ristoranti, mense, fast food, pizzerie ...

Carrozzeria e componenti in acciaio inox

Coperchio e carrelli alto e basso tutti 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

230V ~ 50/60Hz 600W

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

Peso kg. 34

■ Economic Cutlery Dryer for drying and polishing cutlery just washed and still wet by dipping it into corn-cob granules which absorb remaining dampness and polish the cutlery by vibration.

The economic model can be used with or without the stainless steel basket which is charged up as an optional.

If you use the machine without the basket, cutlery is put into and taken out the vibrant granulated cob by hand.

If you use the basket, cutlery has to be put into the same and, after a 2 minutes drying cycle, the basket and the cutlery can be taken off the granulated cob when it is still vibrating, by hand, without effort.

Being compact, easy to use and having a very good price this machine will be an indispensable tool in all kitchens.

TECHNICAL FEATURES:

Economic Cutlery dryer and polisher for hotels, restaurants, fast foods, pizzerias ...

Entirely in stainless steel

Optional: s. steel cover, s. steel trolleys

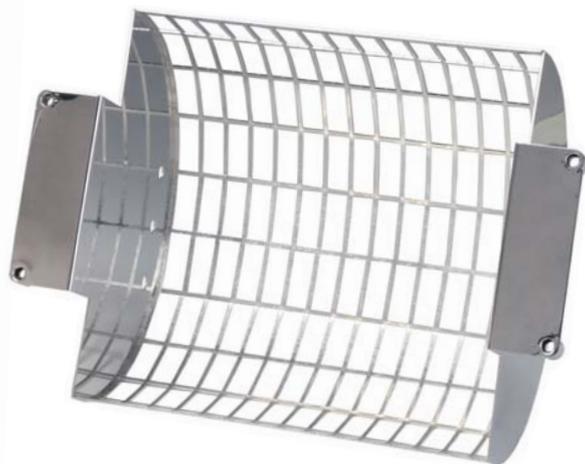
Absorbent material: granulated corn-cob (6 kg. = 1 load come with the machine)

90° on the bottom of the tank for sterilization

230V ~ 50/60Hz 600W

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

Weight kg. 34





... caricare circa 60 posate nel cesto, appoggiarlo sul granulare vibrante e spingerlo delicatamente dentro alla vasca fino a far entrare i fori delle maniglie sui pioli di sostegno...

...put about 60 cutlery into the basket, put the same on the vibrant corn cob and press it into the tank until the holes in the handles come into their supports...



...il ciclo di asciugatura dura 2 minuti ma la vibrazione si ferma dopo 3 minuti per permettere, in questo lasso di tempo, l'immersione e l'estrazione del cestello che deve essere fatta solo durante la vibrazione (ripremere il pulsante bianco se la vibrazione si fosse fermata)...

... 2 minutes drying cycle last but vibration is prolonged to allow the insertion and the extraction of the basket without effort (press again the white button if vibration stopped)...

...dopo il ciclo di 2 min. il cesto con le posate può essere estratto senza sforzo dal granulare in vibrazione, scollarlo un po' per eliminarne eventuali residui...

... after 2 min. cycle basket and cutlery can be taken off the granulated cob when it is still vibrating, without effort, shake the basket to eliminate possible cob residuals...



... svuotare il cesto e fare altri cicli di asciugatura, riavviando di volta in volta con il pulsante bianco, fino a finire tutte le posate da trattare.

... empty the basket and continue the drying cycles pressing up the white button from time to time like that until all of cutlery has been done.

■ USO CON CESTO

Accendere la macchina con il pulsante verde "generale" e lasciarla scaldare per almeno 15 min. prima di iniziare il lavoro. Premere quindi il pulsante bianco "avviamento ciclo" ...

■ USE WITH BASKET

Press the green button "generale" to turn on the machine and let the corn-cob warm up thoroughly for at least 15 min. before starting the first cycle by pressing the white button...





CENTRIFUGHE - CENTRIFUGE LIQUIDIZERS

DELIZIA TROPICALE

1/2 lime
1/2 mango
1/2 fette di ananas
100 ml di yogurt
1 cucchiaio di zenzero grattugiato
Centrifugare il mango, l'ananas ed il lime. Frullate il succo ottenuto con lo yogurt e lo zenzero e servire subito.

TROPICAL SURPRISE

1/2 lime
1/2 mango
2 slices of pineapple
100 ml of yoghurt
1 spoonful of grated ginger
Extract the juice from the mango, pineapple and lime. Blend in the juice with the yoghurt and ginger and serve immediately.

SUCCO DI CAROTA E ZENZERO

5 carote di medie dimensioni
Un pezzetto di zenzero fresco
Lavare le carote. Tagliarle in pezzi per inserirli nella centrifuga. Dopo aver centrifugato metà delle carote aggiungere lo zenzero, dopo averlo pelato ed affettato, proseguire con la centrifuga delle verdure rimaste. Versare il succo nei bicchieri e aggiungere qualche cubetto di ghiaccio.

CARROT AND GINGER JUICE

5 carrot (average size)
A piece of fresh ginger
Wash the carrots. Cut them into pieces and insert them in the centrifuge. After centrifuging half of carrots add ginger, peeled and sliced. Continue to spin the vegetable remained. Pour the juice into the glasses and add some ice cubes.

MELONE E CETRIOLO

1/2 melone
1 cetriolo
Centrifugare il melone ed il cetriolo e versare nei bicchieri riempiti con ghiaccio tritato. È molto dissetante.

MELON AND CUCUMBER

1/2 melon
1 cucumber
Extract the juice from the cucumber and melon and pour into a glass, topping it up with crushed ice. A thirst quenching drink.

ANANAS E PESCA

2 pesche sbucciate
4 fette di ananas
Centrifugare le pesche, le fette di ananas e versare nei bicchieri ghiacciati

PINEAPPLE AND PEACH

2 peeled peaches
4 slices of pineapple
Extract the juice from the peaches and the pineapple, pour into a glass, top it up with crushed ice.

POMODORO E SEDANO / TOMATO AND CELERY

4 pomodori lavati
1 cuore di sedano bianco
Un pizzico di sale
Centrifugare i pomodori e il sedano e versare in bicchieri riempiti di ghiaccio.

4 washed tomato
1 white celery
A pinch of salt
Extract the juice from the tomatoes and celery, pour into the glass, top it up with crushed ice.

AROMATICO ALLA CAROTA

3 carote
1 arancia
1 cucchiaino di radice fresca di zenzero tritato
Alcune fettine di radice di zenzero fresca
Erba cipollina
Lavare le carote, sbucciare l'arancia e passare il tutto nella centrifuga.
Versare in tre tumbler alti la preparazione così ottenuta, aggiungere la radice di zenzero e mescolare. Guarnire le porzioni con fettine sottili di zenzero e qualche stelo di erba cipollina.
Lo zenzero fresco può essere sostituito anche con quello in polvere, ma si dovrà diminuire le dosi per non renderlo troppo piccante.

SPICY CARROT

3 carrots
1 orange
1 teaspoon chopped fresh ginger root
Few slices of fresh ginger root
Chives
Wash the carrots, peel the orange and put all into the centrifuge.
Pour the obtained preparation into three tall tumbler, add the ginger root and mix.
With thin slices of ginger and a few stems of chives garnish servings.
Fresh ginger can be replaced with the powder, but it should decrease the dose to avoid making too spicy.



CIOCCOLATIERE - CHOCOLATE POTS



FRULLATORI - BLENDERS



SMOOTHIES

MISCELA PERSONALIZZATA

1 litro di latte (meglio se a lunga conservazione)
 200 gr. di zucchero (sostituibile con 120gr di fruttosio)
 80 gr. di polvere di cacao al 22/24° di grassi
 20 gr di cioccolato fondente di copertura
 36 gr di fecola di patate

Mescolare bene gli ingredienti e versare la miscela ottenuta nel contenitore della Cioccolatiera con la spatola inserita. Azionare entrambi gli interruttori e posizionare il termostato sulla massima temperatura 90° fino a cottura avvenuta (circa 30/40' a seconda della quantità utilizzata, visibile anche dall' addensamento del composto). Abbassare quindi la temperatura del termostato a circa 60/70° o come meglio si preferisce servire la bevanda.

PERSONALIZED RECIPE

1 litre of UHT milk
 200 gr. sugar (replaceable with 120gr fructose)
 80 gr. cocoa powder (flat 22/24°)
 20 gr. dark chocolate
 36 gr. potato flour

Mix well the following powder ingredients.

Put this mixture into the container and heat up it at the maximum temperature (90°) for about 30-40 min.; lower the thermostat to about 60-70° to serve an optimum hot chocolate drink.

RICETTA CON PREPARATO PRONTO

Stemperare 8/9 bustine di preparato pronto su un litro di latte freddo a lunga conservazione evitando i grumi. Versare la miscela ottenuta nel contenitore della Cioccolatiera con la spatola inserita. Azionare entrambi gli interruttori e posizionare il termostato sulla massima temperatura 90° fino a cottura avvenuta (circa 30/40' a secondo della quantità utilizzata, visibile anche dall' addensamento del composto). Abbassare quindi la temperatura del termostato a circa 60/70° o come meglio si preferisce servire la bevanda.

READY MADE RECIPE

Mix the contents of 8/9 packets of ready powder with 1 litre of UHT cold milk.
 Put this mixture into the container and heat up it at the maximum temperature (90°) for about 30-40 min.; lower the thermostat to about 60-70° to serve an optimum hot chocolate drink.

Usando il bicchiere con lame

FRULLATI VARI

Inserire nel bicchiere frullatore 1 tazza di latte o di succo di frutta, 2 cucchiaini di zucchero e successivamente la frutta desiderata tagliata a pezzi.

MOUSSE DI FRUTTA

Inserire nel bicchiere la frutta tagliata a pezzi, aggiungere della panna liquida fredda e un po di zucchero. Frullare il tutto.

SALSA PRIMAVERA

Aggiungere ad una base di maionese un trito di verdure o sottaceti.

SALSA TONNATA

Aggiungere ad una base di maionese del tonno a pezzetti e alcuni capperi a piacere.

VELLUTATE DI VERDURA

Frullare un normale minestrone (non bollente) con un bicchiere di panna e servire con crostini.

Usando il bicchiere con cono

SGROPPINO AL LIMONE

1 bicchierino di Vodka, 1 pallina di gelato al limone.

SORBETTO ALLA ROMANA

1 bicchierino di Marsala secco, 1 pallina di gelato alla crema.

MAIONESE

1 uovo intero, mezzo bicchiere di olio, qualche goccia di limone, un pizzico di sale.

TUTTI ALLA STESSA TEMPERATURA, frullare in 1^a velocità finché il composto si stabilizza, poi, alzato il coperchio, aggiungere altro olio a filo a piacere.

Using the jug with blades

VARIOUS MIXER DRINKS

Cut up the desired fruit and put into a glass, add one glass of milk or fruit juice and two spoonfuls of sugar.

FRUIT MOUSSE

Put some pieces of fruits into the jug with cold liquid cream and mix for a few minutes.

SPRING SAUCE

With a mayonnaise base, add minced vegetables or pickles.

TUNA FLAVOURED

With a mayonnaise base, add some tuna chunks and some capers (if required).

VEGETABLE SAUCE

Mix together a normal minestrone (not boiling) with a glass of cream and serve with crusty bread.

Using the jug with cone

LEMON SORBET DRINK

One scoop of lemon ice cream, one small glass of vodka.

ROMANA SORBET

One scoop of cream flavoured ice cream, one small glass of dry marsala

MAYONNAISE

One egg, half a cup of oil, some drops of lemon juice, a pinch of salt. Mix all together at the same temperature at speed setting 1, until the mixture stabilizes, lift up the cover adding some more oil to your meet your need.

"AMERICAN BLENDER"

CRUSH DI ANANAS

1 ananas grande
 1 limone
 4 frutti della passione
 Cubetti di ghiaccio
 Zucchero o miele a piacere

Pulire l'ananas, tagliarlo a pezzetti grossi e metterlo nel blender. Aggiungere il succo di limone e versare il drink in un bicchiere pieno di ghiaccio. Mescolate con energia unendo la polpa di 3 frutti della passione. Il quarto tenetelo per decorare la superficie. Regolare con zucchero o miele la dolcezza.

PINEAPPLE CRUSH

1 large pineapple
 1 lemon
 4 passion fruit
 Ice cubes
 Sugar or honey to taste

Clean the pineapple and cut into chunks and put them into the blender. Add the lemon juice and pour the drink into a filled ice glass. Stir vigorously joining the pulp of 3 passion fruit. Used the fourth fruit to decorate the surface. Adjust sweetness with sugar or honey.

SMOOTHIES AI FRUTTI DI BOSCO

250g frutti di bosco
 250ml yogurt al naturale
 125ml ghiaccio tritato
 Zucchero o miele a piacere

Mettete tutti gli ingredienti in un blender e frullate finché non diventerà una soffice crema, non troppo densa. Per renderla leggermente più liquida basta aggiungere un po' d'acqua. Addolcite con un po' di miele o lo zucchero.

WILD BERRY SMOOTHIES

250gr wild berry
 250ml natural yoghurt
 125ml crushed ice
 Sugar or honey to taste

Put all the elements into the blender and blend until them becomes a soft cream, not too dense. To make it more liquid just add a little water. Sweeten with honey or sugar.



FROZEN



FRULLINO FROZEN E MIXAGE - FROZEN BLENDER AND MIXAGE

FROZEN ANGIURIA

1 anguria matura, non troppo grande
 2 cucchiaini di zenzero tritato
 Zucchero a piacere
 Ghiaccio tritato per servire
 Tagliare l'anguria a metà, separare il polpa dalla buccia e dai semi. Mettere la polpa e lo zenzero tritato nel frozen e lavorarlo fino ad ottenere un composto spumoso. Se fosse troppo denso aggiungete un po' d'acqua. Servire con ghiaccio tritato.

WATERMELON FROZEN

1 ripe watermelon, not too big
 2 spoons of minced ginger
 Sugar to taste
 Crushed ice to serve
 Cut watermelon in half, separating the pulp from the peel and seeds. Put the pulp and the minced ginger into the frozen and whip until frothy. If it is too thick add a little water. Serve with crushed ice.

BANANA FROZEN

6/10 di rum bianco
 3/10 di liquore di banana
 1/10 di succo di limone
 mezza banana
 Versare tutti gli ingredienti nel frozen, frullare il contenuto fino ad ottenere una poltiglia densa e cremosa. Versare il preparato in un tumbler basso e servire.

BANANA FROZEN

6/10 of white rum
 3/10 of banana liqueur
 1/10 of lemon juice
 Half banana
 Pour all ingredients into the frozen, blend the contents until you obtain a thick and creamy mash.
 Pour the preparation in a low tumbler and serve.

PRE-DINNER

30cl di Vodka
 20cl di Bitter Campari
 20cl di Martini Dry
 10cl di Mandarinetto
 Spruzzata di buccia di limone
 Inserire tutti gli ingredienti nel mixage e azionare per 8-10 sec, versare in un bicchiere e servire.

PRE-DINNER

30cl of Vodka
 20cl of Bitter Campari
 20cl of Martini Dry
 10cl of Mandarinetto
 Splash of lemon peel
 Place all the ingredients into the mixage and operating for 8-10 sec, pour in a glass and serve.

LONG DRINK

40cl di Rum bianco
 20cl di Cordial Campari
 40cl di frullato di papaia
 Gocce di limone e granatina.
 Frullare tutti gli ingredienti nel frozen, versare in un bicchiere e servire.

LONG DRINK

40cl of white Rum
 20cl of Cordial Campari
 40cl of papaya milkshake
 Drops of lemon and grenadine.
 Blend all the ingredients into the frozen, pour in a glass and serve.

AFTER-DINNER

1/3 di Amaretto di Saronno
 1/3 di Cordial Campari
 1/3 di Menta Sacco verde
 Ghiaccio tritato
 Frullare tutti gli ingredienti nel frozen, versare in un bicchiere e servire

AFTER-DINNER

1/3 of Amaretto di Saronno
 1/3 of Cordial Campari
 1/3 of Spearmint Sacco
 Crushed ice
 Blend all the ingredients into the frozen, pour in a glass and serve.



FRULLINO FRAPPE' - FRAPPE' BLENDER

FRAPPÈ AL LATTE

Usare latte rigorosamente magro e freddo, 1 cucchiaino di zucchero e del ghiaccio tritato a neve

FRAPPÈ VARI O SALSE

Aggiungere, a piacere, cacao, caffè o sciroppi

ZABAIONE

2 tuorli d'uovo, 3 cucchiaini di zucchero, 1 bicchierino di marsala e una grattatina di buccia di limone

MAIONESE

1 uovo intero, qualche goccia di limone, un pizzico di sale, mezzo bicchiere di olio. Far funzionare aggiungendo dall'alto un filo d'olio fino alla consistenza voluta.

SALSA ROSA

aggiungere alla maionese Tabasco e mezzo bicchierino di whisky.

CAFFÈ AL GINSENG

Shakerare un caffè lungo al ginseng, ghiaccio a cubetti e un goccio di crema di latte. Versare in un bicchiere da frappè precedentemente variegato con topping al cioccolato o al caramello.

KAHLUA CAFFÈ

1 caffè espresso, 45cl di vodka, 45cl di kahlua, Panna non montata
 Shakerare gli ingredienti con 5/6 cubetti di ghiaccio e servire in bicchieri da cocktail raffreddati precedentemente, E' possibile aggiungere uno strato di panna.

FRAPPÈ

One glass of skimmed and cold milk, one spoonful of sugar and "snow crushed" ice.

VARIOUS FRAPPÈ OR SAUCES

Add to the shake (to your choice) cocoa, coffee or syrup.

ZABAGLIONE

Two eggs yolks, two spoonfuls of sugar, one small glass of Marsala and one grated lemon rind.

MAYONNAISE

One egg, some lemon drops, a pinch of salt, half a glass of oil. Stir in oil, until you reach the right consistency.

RED SAUCE

Add to the mayonnaise a little ketchup, a little Tabasco and half a small glass of whisky.

GINSENG COFFÈ

Shake a coffee with ginseng, ice cubes and a dash of cream. Pour in a milkshake glass previously variegated with chocolate or caramel topping.

KAHLUA COFFÈ

1 espresso, 45cl vodka, 45cl kahlua, Unmounted cream shake the ingredients with 5/6 ice cubes and serve in chilled cocktail glasses previously. It's possible to add a layer of cream.



CREPIERE - CREPE MACHINE MAKER

RICETTA BASE PER DOLCE E SALATO

125 gr di farina 00

3 uova

250 ml di latte fresco intero

Burro

1 pizzico di sale

Sciogliere circa 40 gr di burro a fuoco bassissimo e lasciarlo raffreddare. Versare la farina nella ciotola, mescolare con la frusta versando a filo il latte freddo. Alternare al latte le uova, una alla volta; quindi aggiungere un cucchiaino di burro fuso e il pizzico di sale. Continuare a mescolare, senza montare, fino ad ottenere un composto liscio. Far quindi riposare in frigorifero per 30 minuti.

Se si vuol preparare crepes dolci, aggiungere anche due cucchiaini di zucchero.

Uso: accendere la Crepiere con il pulsante verde e posizionare il termostato alla temperatura di circa 200° (o più o meno se si preferisce) - quando la lampada spia rossa si spegne segnalando che la temperatura impostata con il termostato è stata raggiunta si può iniziare la cottura - ungere il piano di cottura con un po' di burro prima di versare un mestolo di pastella stendendolo poi con una spatola di silicone in strato sottile - lasciar cuocere la crepe fino a staccarsi un po' dal bordo prima di girarla aiutandosi con la spatola di silicone - lasciar cuocere bene anche l'altra faccia prima di ritirarla.

BASIC RECIPE FOR SWEET OR SAVORY

125 gr flour 00

3 eggs

250 ml of fresh whole milk

Butter

A pinch of salt

Dissolve about 40gr of butter at low heat and let cool. Pour the flour into the bowl, mix with the whisk and pour slowly the cold milk.

Alternate the milk with the eggs, one at a time, then add a spoonful of melted butter and a pinch of salt. Continue to mix, without mount, until it's smooth. Keep it in rest for 30 minutes.

If you want to prepare sweet crepes, add also two spoonfuls of sugar.

Use: switch on the "Crepiere" by means of the green button - put the thermostat about on 200° (more or less as you like) - start to work when the red signal lamp switched-off only - butter the hot plate before to shed a ladle of mixture and roll out it by means of a silicone spatula - overturn the crepe when it is well-done only and let it cooks on this face too before to take out.

CREPES SUZETTE

6 crepes base dolci

50gr di zucchero

40gr di burro

2 arance non trattate

½ limone

1 bicchierino abbondante di liquore d'arancia

Lavare bene le arance e grattugiare la sola parte arancione della scorza. Tagliare le arance a metà, in senso orizzontale, e spremere per ricavare il succo. Versare lo zucchero nella padella con 20gr di burro e qualche goccia di succo di limone. Farlo caramellare a fuoco medio basso, senza mescolare e spennellando d'acqua calda il bordo della padella, per evitare che lo zucchero si cristallizzi.

Quando il caramello assumerà un colore leggermente ambrato, unire il succo d'arancia, la scorza grattugiata delle arance e il succo di mezzo limone. Far addensare leggermente a fuoco vivo. Unire una crepe piegata a metà e ripiegarla a triangolo direttamente nella padella, aiutandosi con la pinza o con 2 spatole; quindi girarla, perché assorba bene la salsina dolce. Proseguire allo stesso modo per le altre 5 crepes. Lasciar cuocere le crepes per qualche istante, unendo il burro rimasto (20gr circa) diviso a pezzetti, in modo da lasciar addensare il fondo di cottura. Irrorare le crepes con il liquore all'arancia e fiammeggia, facendo attenzione a non bruciarsi.

SUZETTE CREPES

6 sweet based crepes

50gr of sugar

40gr of butter

2 oranges untreated

Half lemon

1 small glass of orange liquors.

Wash the oranges and grated only the orange part of the peel. Cut in horizontally the oranges and squeeze them to extract the juice. Pour the sugar into a pan with 20gr of butter and a few drops of lemon juice. Make candy on a low heat, without mix and brush with hot water the edge of pan, to prevent the sugar is crystallized.

When the caramel will assume a slightly amber colour, add the orange juice, the grated peel and the juice of half lemon. Thicken slightly over high heat. Combine the crepe folded in half and fold in a triangle directly into the pan, with the aid of forceps or with 2 spatulas, then turn it over, why absorb the sweet sauce. Continue the same for the other 5 crepes.

Cook crepes for a while, joining the remaining butter (about 20g) divided into pieces, so let thicken the gravy. Sprinkle crepes with orange liqueur and flame, being careful not to burn.

CREPES AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO

(per 6 persone)

12 crepes base

12 fettine di prosciutto

40 gr di burro

100 ml di panna fresca

150gr di formaggio tipo Gruyère o Emmentaler grattugiati

250gr di funghi champignon

1 piccolo scalogno

Sale e pepe

Distribuire sulla crepes i funghi. Spolverizzare con metà formaggio e ricoprire ciascuna crepe con una fettina di prosciutto cotto. Completare spolverizzando con il formaggio rimasto.

Chiudere la crepe, disporle in una pirofila imburrata, aggiungere il burro rimasto a pezzetti e scaldare per 8-10 minuti in forno già caldo a 180°C.

CREPES WITH HAM AND CHEESE

(for 6 person)

12 based crepes

12 ham slices

40gr of butter

100ml of fresh cream

150gr of grated cheese like Gruyère or Emmentaler

250gr champignon mushrooms

A little onion

Salt and pepper

Put the mushrooms on the crepes, sprinkle with half cheese and coat each crepes with a slice of ham. Complete sprinkle with all cheese.

Close the crepes, put them into a buttered pan, add the remaining butter and heat for 8-10 minutes in a preheating oven at 180°C.



РУССКИЙ ПРОЕКТ®

www.rp.ru

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8
Тел./факс: +74955404600



VEMA

