MEI
ALBERGHIERA

TEKNOLINE CATERING EQUIPMENT

FAMA INDUSTRIE

HENDI Tools for Chefs

TRE SPADE

Hamilton Beach

Dynamic

Beckers

fac

bamix® of Switzerland

korel

minipack®-torre Packaging machines and systems

Kuvings®

ELLE EFFE EQUIPMENTS HORECATECH

Lacor

PICCOLI MACCHINARI PROFESSIONALI

AFFETTATRICI MEI ALBERGHIERA PROFESSIONALI

SXZ LAMA 30 CM

Beckers

Modello: SXZ 300
Potenza: 250 Watt
Peso: 23 Kg
Lama Ø 300 mm
Taglio utile: 170x220 mm
Corsa carrello: 220 mm
Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0∞15 mm
Lama RASSPE
Motore Ventilato
Affilatoio fisso
Blocco carrello
Doppio pulsante luminoso 24 Volt
Centralina di sicurezza
Dimensioni: 580x450x450 mm
Dimensioni imballo: 615x525x500 mm
Origine: Asia

BKL LAMA 25 E 30 CM

Beckers

Modello: BKL 250
Potenza: 160 Watt
Peso: 15,5 Kg
Lama Ø 250 mm
Taglio utile: 160x210 mm
Corsa carrello: 235 mm
Dimensioni: 390x510x380 mm
Dimensioni imballo: 570x445x400 mm

Telaio in alluminio pressofuso verniciato
Spessore taglio: 0∞15 mm
Affilatoio fisso
Motore ventilato
Lama RASSPE
Doppio pulsante luminoso 24 V
Centralina di sicurezza
Origine: Comunità Europea

MIXER IMMERSIONE

MX052

La versione MX052 comprende una caraffa graduata trasparente da 1 litro, ilcoltello standard a due lame da ristorazione, un disco emulsionatore per maionesi e salse, un disco sbattitore per montare le uova. Capacità da 1 a 4 litri;

Modello	MX052
Capacità (acqua)	da 1 a 4 litri
Lunghezza Tubo	160 mm
Lunghezza Totale	395 mm
Diametro campana	55 mm
Peso	0,9 kg
Potenza	220 W
Velocità	da 3.000 a 13.000 giri/minuto
Variatore di velocità	di serie
Monoblocco o Smontabile	Smontabile
Pensato per	Piccola ristorazione, gastronomie, pasticcerie, bar

MEI ALBERGHIERA

ACCESSORIO FRUSTA

MX090

Il Dynamix MX090 è un apparecchio piccolo ma potente. Ideale per la piccola ristorazione, in pasticceria e cioccolateria, bar e creperie. Piede smontabile per una facile pulizia, di comodo e facile uso, con variatore elettronico di velocità di serie. La versione Dynamix 190 è dotata di un piede mixer da 19 cm con coltello emulsionatore.

Modello	Dynamix 190
Capacità (acqua)	da 1 a 6 litri
Lunghezza Tubo	190 mm
Lunghezza Totale	425 mm
Diametro campana	66 mm
Peso	1,2 Kg
Potenza	250 W
Velocità	da 3.000 a 13000 giri/min
Variatore di velocità	di serie
Monoblocco o smontabile	smontabile
Pensato per	Piccola ristorazione, gastronomie, pasticcerie, bar

MIXER IMMERSIONE

bamix®
of Switzerland

GASTRO 200

Il bamix® è il braccio prolungato di ogni cuoco esigente e nessuna cucina potrebbe farne a meno. Che si tratti di tritare, emulsionare, montare a neve panna o albumi, preparare la maionese in pochi secondi, il bamix® è sempre un compagno fedele nella gastronomia raffinata. Più che un frullatore ad immersione, è un robot da cucina „tutto in uno" prodotto in Svizzera con lavoro manuale, da oltre 60 anni. La facile pulizia semplifica l'uso quotidiano.

DESCRIZIONE	SPECIFICHE
Potenza	200W
Garanzia	25 anni sul motore
Garanzia	Lama per carne e verdura Lama multiuso Frusta Mixer Supporto da muro
Dimensioni	7.00 x 6.50 x 40.50 cm
Peso	950 g
Brand	BAMIX - PROVER

AD APRILE 2020 BAMIX® HA INTRODOTTO L'ECCEZIONALE GARANZIA A VITA PER IL MOTORE BAMIX®, PERCHÉ BAMIX® È UN PRODOTTO SVIZZERO AL 100% DI ECCEZIONALE QUALITÀ.*
***DATA DI PRODUZIONE SUCCESSIVA AL 01/2020**

bamix®
of Switzerland

GASTRO 350

Gastro, la versione professionale più potente del piccolo robot da cucina. Motore AC Doppio isolamento Velocità: 18.000 giri/minuto 22.000 giri/minuto Lunghezza asta: 28,7 cm Lama per carne e verdura Lama per sminuzzare, tritare e omogeneizzare carne e pesce e per tritare le verdure

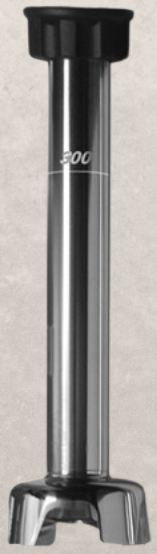
DESCRIZIONE	SPECIFICHE
Potenza	350W
Garanzia	25 anni sul motore
Garanzia	Lama per carne e verdura Lama multiuso Frusta Mixer Supporto da muro
Dimensioni	7.00 x 6.50 x 39.70 cm
Peso	950 g
Brand	BAMIX - PROVER

MIXER IMMERSIONE

MIXER 250 VV LINEA LIGHT

- Macchinario per uso professionale
- Corpo realizzato in plastica con disegno innovativo
- Macchinario dal peso contenuto e di facile utilizzo
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di protezione al motore
- Variatore di velocità
- Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS (self-regulating-speed)
- Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza
- Mescolatori ed emulsionatori disponibili in due misure: 200-250 mm
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

MIXER 650 VV HEAVY PRO



- Macchinario per uso professionale
- Corpo motore in acciaio inox
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di protezione al motore
- Impugnatura ergonomica per un maggiore comfort d'utilizzo
- Display a cristalli liquidi
- Regolatore a 9 velocità
- Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS (self-regulating-speed)
- Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza
- Mescolatore in acciaio inox disponibile in 4 lunghezze: 300-400-500-600 mm
- Innesto mescolatore a vite
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

ACCESSORIO FRUSTA

LA LINEA HEAVY PRO DI FAMA E' DISPONIBILE IN DIVERSE VERSIONI

350 WATT VELOCITA' VARIABILE O FISSA

450 WATT VELOCITA' VARIABILE O FISSA

550 WATT VELOCITA' VARIABILE O FISSA

650 WATT VELOCITA' VARIABILE O FISSA

MIXER IMMERSIONE

MIXER IMMERSIONE CONCEPT LINE

HENDI
Tools for Chefs

PROGETTATO PENSANDO AGLI CHEF DA ROBERT BRONWASSER. STRUTTURA IN PLASTICA. ABS E ALBERO IN ACCIAIO INOSSIDABILE. LAMA A CROCE IN ACCIAIO INOSSIDABILE CON TITANIO. POTENTE MOTORE 250W, 6 VELOCITÀ CON DISPLAY LCD. VELOCITÀ MASSIMA 13500 GIRI / MIN. ADATTO A PROCESSARE DA 1 A 4 LITRI.

MEI ALBERGHIERA

MIXER IMMERSIONE BRISK 500

VELOCITA' VARIABILE

Lacor

Ref.	W	Velocidad	Capacidad	cm. Brazo
69791	500	4.000 - 16.000 r.p.m	30 lt.	20cm
69792	500	4.000 - 16.000 r.p.m	40 lt.	25cm.
69793	500	4.000 - 16.000 r.p.m	60 lt.	30cm.
69794	500	4.000 - 16.000 r.p.m	100 lt.	40cm.
69795	500	4.000 - 16.000 r.p.m	140 lt.	50cm.

CUTTER PROFESSIONALI

CUTTER C1 3 LT

MOTORE	Monofase, 115-220-240 V, 50-60 Hz

CUTTER C2 5 LT

MOTORE	Monofase, 115-220-240 V, 50-60 Hz

CUTTER C3 8 LT

MOTORE	Monofase, 115-220-240 V, 50-60 Hz

MEI ALBERGHIERA

MADE IN ITALY

I CUTTER MODELLO C1-C2-C3 SONO DEI PRATICI APPARECCHI CHE PERMETTONO DI TRITARE, SMINUZZARE ED IMPASTARE IN BREVISSIMO TEMPO UNA GRANDE QUANTITÀ DI PRODOTTI MANTENENDO INALTERATA LA LORO QUALITÀ.
COSTRUITI IN LEGA DI ALLUMINIO TRATTATA ANODICAMENTE, DOTATI DI CONTENITORE E LAME IN ACCIAIO INOX COMPLETAMENTE AMOVIBILI, GARANTISCONO UN'ASSOLUTA IGIENE E UNA RAPIDA PULIZIA. IL COPERCHIO, IN MATERIALE PLASTICO TRASPARENTE IDONEO AL CONTATTO CON ALIMENTI, PERMETTE UN ACCURATO CONTROLLO DEL PRODOTTO DURANTE LA LAVORAZIONE. DOTATI DI MICROINTERRUTTORE E PULSANTI A BASSA TENSIONE FUNZIONANO UNICAMENTE A COPERCHIO CHIUSO.

CUTTER CSK32

karel

BASAMENTO E VASCA IN ABS TERMORESISTENTE. COPERCHIO IN POLICARBONATO CON FORO PER L AGGIUNTA DI INGREDIENTI DURANTE LA LAVORAZIONE. COPERCHIO E VASCA INTERBLOCCATI MA FACILMENTE SMONTABILI PER LE OPERAZIONI DI PULIZIA. FRENO MOTORE. COMANDI CON NVR 24 V-IP 67. IN DOTAZIONE: MOZZO CON COLTELLI IN ACCIAIO INOX MOZZO PER MONTARE IN ABS PALETTA

Larghezza in mm	240
Profondità in mm	240
Altezza in mm	355
Peso	8
Larghezza con imballo in mm	430
Profondità con imballo in mm	330
Altezza con imballo in mm	305
Peso con imballo	9
Capacità in Lt	3,2
Potenza Hp	0,5
Potenza motore in Watt	370
Velocità giri al minuto	2800
Frequenza Hz	50/60
Tensione Volt	230

IMPASTATRICE IMK7QS LT.7

IMPASTATRICE PLANETARIA INTERAMENTE IN METALLO. TESTA ALZABILE PER SMONTAGGIO VASCA, SOSTITUZIONE UTENSILE E PULIZIA GENERALE. VASCA SMONTABILE INOX DA LITRI 7. 3 UTENSILI IN ALLUMINIO. MOTORE IN CC CON VARIATORE DI VELOCITÀ. TRASMISSIONE AD INGRANAGGI LUBRIFICATI A GRASSO. MICROINTERRUTTORI SU ALZATA TESTA. DISPOSITIVO NVR. LA MACCHINA È INDICATA PER IMPASTI DI MEDIA CONSISTENZA (ES. PANE) E PER CIRCA 1 KG DI FARINA; MENTRE NON È ADATTA PER IMPASTI MOLTO DURI (ES. TARALLI).

karel

Beckers

IMPASTATRICE 7 L IP7

Modello: IP7
Potenza: 0,325 Kw / 220 V
Peso: 21 Kg
Volume vasca: 7,5 Lt
Capacità vasca: 0,8 Kg
Vasca in acciaio inox #201
Velocità R.P.M./ Speed R.P.M. :
- Frusta: 1080
- Spatola: 1080
- Uncino: 1080

Dimensioni: 410x250x420 mm
Dimensioni imballo: 475x285x495 mm

Basamento in ghisa
Griglia di protezione in acciaio inox
Trasmissione a ingranaggi con vite senza fine
Microswitch sulla testata
Microswitch sulla griglia di protezione
Pulsanti on/off
Cambio manuale a tre velocità
Accessori inclusi: FRUSTA, SPATOLA, UNICINO
Origine Asia

PIASTRE INDUZIONE

3500 D

HENDI
Tools for Chefs

TOUCH SCREEN DIGITALE PER REGOLARE POTENZA, TEMPERATURA E TIMER. STRUTTURA IN ACCIAIO INOX. DOTATO DI FILTRO GRASSI RIMOVIBILE E DOPPIA VENTILAZIONE. RISPOSTA IMMEDIATA A ALTO-BASSO. ADATTO PER PADELLE CON DIAM. MINIMO DI 140 MM. ALTEZZA REGOLABILE SUI 4 PIEDI.

Voltaggio	Potenza (entrata) (W)	Larghezza (mm)xProfondità (mm)x(h)Altezza (mm)
230	3500	340x440x(h)120

3500 M

HENDI
Tools for Chefs

Voltaggio	Potenza (entrata) (W)	Larghezza (mm)xProfondità (mm)x(h)Altezza (mm)
230	3500	327x425x(h)100

2000W DISPLAY LINE

HENDI
Tools for Chefs

MEI ALBERGHIERA

Voltaggio	Potenza (entrata) (W)	Larghezza (mm)xProfondità (mm)x(h)Altezza (mm)
230	2000	293x373x(h)56

PIASTRE IN VETRO CERAMICA

MEI ALBERGHIERA

FUNZIONA CON OGNI TIPO DI PENTOLA O PADELLA

ELLE EFFE EQUIPMENTS HORECATECH

LUNGHEZZA/PROFONDITÀ: 280 MM
LARGHEZZA: 420 MM
ALTEZZA: 63 MM
PESO: 2,8 KG
MATERIALE: VETRO
FINITURA: ACCIAIO SATINATO
SPESSORE: 4 MM
POTENZA: 2000 W
TENSIONE: 220-240 V.

FUNZIONA CON OGNI TIPO DI PENTOLA O PADELLA

RS588 TOP PRO

HORECATECH PIASTRA IN VETROCERAMICA SINGOLA TOP PRO PER LA COTTURA DI CIBI. ADATTA A TUTTI I TIPI DI PADELLE E PENTOLE, DIAMETRO FUOCO 20 CM. DISPONIBILI 8 LIVELLI DI TEMPERATURA DA 60 A 600 , PIEDINI ANTISCIVOLO E COMODO PANNELLO TOUCH, TIMER DA 60 SECONDI A 3 ORE. PROTEZIONE DA SOVRACCARICO, POTENZA 2000 W.

ELLE EFFE EQUIPMENTS HORECATECH

- Funziona con ogni tipo di pentola
- Pannello di controllo "touch"
- 8 livelli di temperatura da 60°C a 600°C
- Timer regolabile da 1 minuto a 3 ore
- Piedini antiscivolo
- Facile da pulire
- Protezione sovraccarico
- Pulsante di sicurezza "blocco pannello"
- Materiale: vetro cristallo nero (superficie), acciaio S/S telaio, acciaio pannello inferiore

MEI ALBERGHIERA

FRIGGITRICI ELETTRICHE DA BANCO

FRIGGITRICE INDUZIONE PROFI LINE 8 L 3500 W

HENDI
Tools for Chefs

570x328x505 mm

CONTROLLO PRECISO DELLA TEMPERATURA, LA TECNOLOGIA AD INDUZIONE MANTIENE L'OLIO ESATTAMENTE ALLA TEMPERATURA IMPOSTATA. EFFICIENTE TRASFERIMENTO DI TEMPERATURA. STRUTTURA IN ACCIAIO INOX PER UNA FACILE PULIZIA. PROTEZIONE DAL SURRISCALDAMENTO. VISUALIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA IMPOSTATA E LA TEMPERATURA EFFETTIVA. ZONA FREDDA ALLA BASE DELLA VASCA. LA MODALITÀ BOOST FORNISCE CALORE ACCESSORIO QUANDO NECESSARIO.

FRIGGITRICE BLUE LINE 8 L 3500 W

STRUTTURA IN ACCIAIO. VASCA PER L'OLIO IN ACCIAIO. ELEMENTO REMOVIBILE CON UNA FUNZIONE DI DISINSERIMENTO QUANDO QUESTO VIENE RIMOSSO. CONTENITORE RIMOVIBILE, PER UNA MIGLIORE PULIZIA. LAMPADA DI CONTROLLO PER INDICARE IL FUNZIONAMENTO DELLA RESISTENZA. LA TEMPERATURA È REGOLABILE FINO A 190 C. UN TERMOSTATO DI SICUREZZA SALVA LA FRIGGITRICE DAL SURRISCALDAMENTO. CESTELLO PER FRIGGERE CON UN MANICO ISOLATE ED EXTRA LUNGO. ZONA FREDDA PER PRESERVARE L'OLIO DI FRITTURA. FORNITA CON CESTELLI E COPERCHI.

HENDI
Tools for Chefs

265x430x(h)345

MEI ALBERGHIERA

FRIGGITRICE BLUE LINE DOPPIA VASCA

4+4 LITRI 6000 WATT
6+6 LITRI 6600 WATT
8+8 LITRI 7000 WATT

RONER

COTTURA BASSA TEMPERATURA

ELLE EFFE EQUIPMENTS HORECATECH

RS554

- Regolazione temperatura da 5°C a 99°C
- Range di funzionamento (temperatura all'interno della quale il dispositivo è sensibile 0°C a 100°C
- Risoluzione 0,1°C / 0,1°F
- Tempo di cottura regolabile da 0 a 99 ore
- Display LCD
- Impostazione display in °C o °F
- Dimensioni: 145 x 130 x 320 mm
- Peso: 1,9 Kg
- 220/240V ~ 50Hz 1500W
- Volume pompa 7,5L/Min
- Protezione sovraccarico

MEI ALBERGHIERA

korel

ROY9

ALTE PRESTAZIONI

RISCALDATORE TERMOREGOLATO AD ALTA PRECISIONE 2.000 WATT POTENZA. VISUALIZZATORE DI TEMPERATURA E TEMPO ESERCIZIO. STRUTTURA IN ACCIAIO INOX IPX3. PROFONDITÀ DI LAVORO MAX 16,5CM. FUNZIONAMENTO OTTIMALE FINO A 50 LITRI. TEMPERATURA DI LAVORO DA 20 C A 100 C CON PRECISIONE DI +/- 0,3 C. DISPOSITIVO DI PROTEZIONE AUTOMATICO IN CASO DI UTILIZZO A SECCO. VENTOLA DI CIRCOLAZIONE PER FAVORIRE UNA OTTIMA MISCELAZIONE DEL PRODOTTO. DISPOSITIVO DI BLOCCO MOTORE SE RILEVATA SOVRATENSIONE E SOVRATEMPERATURA. MANOPOLA IN ACCIAIO INOX PER UN COMODO TRASPORTO DELLA MACCHINA.

FORNI MICROONDE

HENDI
Tools for Chefs

MEI ALBERGHIERA

ART. 281710

440X330X(H)259

MICROONDE CON GRILL

CONTROLLATO CON DUE MANOPOLE, TIMER E POTENZA / FUNZIONI SEPARATAMENTE REGOLABILI. POTENZA DI INGRESSO 1050W, POTENZA DI USCITA 700W MICROONDE O GRILL DA 1000W. IL TIMER PUÒ ESSERE IMPOSTATO FINO A 35 MINUTI. PANNELLO FRONTALE IN ACCIAIO INOX E PORTA TRASPARENTE. LA CAMERA VERNICIATA CONTIENE UNA PIASTRA DI VETRO Ø255MM. ADATTO PER PIATTI FINO A Ø280X (H) 160MM. DIMENSIONI CAMERA: 304X306X (H) 206MM. VOLUME 20 LITRI.

HENDI
Tools for Chefs

ART. 281444

511X432X(H)311

PROGRAMMABILE

PANNELLO DI CONTROLLO FACILE DA USARE CON 10 PULSANTI PROGRAMMABILI. PROGRAMMABILE FINO A 3 FASI DI COTTURA, CAPACITÀ DI MEMORIA PER 100 PROGRAMMI. CAMERA IN ACCIAIO INOX CON LUCE INTERNA. STRUTTURA IN ACCIAIO INOX. ADATTO PER PIATTI FINO A Ø320 MM. POTENZA DI INGRESSO 1550W, POTENZA DI USCITA 1000W. L'ALIMENTAZIONE DI ENERGIA ATTRAVERSA IL FONDO TRAMITE L'UTILIZZO DI UN'ANTENNA RUOTANTE. PORTA TRASPARENTE SENZA SERRATURA, FACILE DA APRIRE. DIMENSIONI CAMERA: 327X346X(H)200MM. VOLUME 25 LITRI.

ESSICCATORI

MOD. ED 1

ADATTO PER ESSICCARE FRUTTA, VERDURA, ERBE AROMATICHE, CARNE, FUGHI, PASTA ED OGNI ALTRO ALIMENTO. RIMUOVE L'ACQUA CONTENUTA NEGLI ALIMENTI E PROLUNGA LA LORO CONSERVAZIONE MANTENENDO VITAMINE, MINERALI E ALTRI INGREDIENTI PREZIOSI PER UNA DIETA SANA.

Potenza: 1 Kw / 220∞240V / 50-60 Hz
Peso: 16,5 Kg
Range temperatura: 40-72°C
Timer regolabile fino 12 ore
In acciaio inox
Interruttore On/Off
Piedini in gomma antiscivolo
Griglie lavabili in lavastoviglie
10 vassoi rimovibili

Con piastra frontale così il calore rimane meglio all'interno
Dimensioni ripiani per asciugatura: 410(L)x360(P) mm
Distanza tra i ripiani per l'asciugatura: 3 cm
Ventola posteriore per una distribuzione del calore uniforme
Dimensioni: 430x500x420h mm
Dimensioni interne: 410x400x345h mm
Origine: Asia

MEI ALBERGHIERA

Lacor

Ref.	Potencia	Temp.	Capacidad	Cm.
69523	600W	29?C-73?C (max)	6 bandejas / Trays	36x47x26

MADE IN ITALY

ESSICCATORE ATACAMA PRO

Innovativo, efficace e pratico da usare, l'essiccatore Atacama permette di conservare frutta, verdura, funghi, erbe e molti altri alimenti con facilità, garantendo risultati sempre gustosi e duraturi nel tempo.Atacama vi conquisterà con la sua compattezza e il suo design. Grazie al sistema di flusso d'aria orizzontale e al controllo della temperatura, avrete a disposizione tutto 'anno i vostri alimenti preferiti, conservati in modo naturale ed economico, e potrete sperimentare nuove ricette e gusti originali.

MACCHINE SOTTOVUOTO

JOLLY MATIC

TECLA JOLLY MATIC È UNA MACCHINA PER SOTTOVUOTO PROFESSIONALE DI DIMENSIONI RIDOTTE, ADATTA SIA AGLI UTILIZZATORI PROFESSIONALI CHE A QUELLI DOMESTICI.
LA STRUTTURA IN ACCIAIO INOX DONA A QUESTA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO UN ASPETTO ROBUSTO E PROFESSIONALE E LE PERMETTE DI INTEGRARSI IN QUALSIASI AMBIENTE DI LAVORO O CUCINA DOMESTICA.
LA MACCHINA VANTA UNA AFFIDABILITÀ ESTREMA: IL PANNELLO DEI COMANDI È DI TIPO DIGITALE E LA POMPA È AUTOLUBRIFICATA PERTANTO NON RICHIEDE RABBOCCHI D'OLIO, SOSTITUZIONE DI FILTRI O ALTRA MANUTENZIONE. LA MACCHINA È PROGETTATA E FABBRICATA IN ITALIA
LE SOLUZIONI TECNICHE ADOTTATE SULLA CONFEZIONATRICE JOLLY MATIC SONO DERIVATE DALLE MACCHINE PER SOTTOVUOTO DI FASCIA PIÙ ALTA: TECLA JOLLY MATIC DA LA POSSIBILITÀ DI AVERE TRE LIVELLI DI SALDATURA CHE LE PERMETTE DI ADATTARSI A BUSTE PIÙ O MENO SPESSE E DI OTTENERE IL FUNZIONAMENTO SIA MANUALE CHE AUTOMATICO CON LA SEMPLICE IMPOSTAZIONE DEI COMANDI DIGITALI SUL PANNELLO.

Tensione	230 Volt - 50 Hz
Assorbimento	400 W
Barra saldante	330 mm
Pompa per vuoto	Autolubrificata - 15L/min
Controllo del ciclo	Con scheda elettronica
Corpo macchina	Acciaio inox satinato
Peso	7 Kg
Dimensioni	370 x 300 x 140 mm
Normativa	CE

JOLLY STEEL

Modello	Jolly Matic
Tensione	230 Volt - 50 Hz
Assorbimento	400 W
Barra saldante	330 mm
Pompa per vuoto	Autolubrificata - 15L/min
Controllo del ciclo	Con scheda elettronica
Corpo macchina	Acciaio inox satinato
Peso	7 Kg
Dimensioni	370 x 300 x 140 mm
Normativa	CE

TECLA JOLLY STEEL È UNA MACCHINA PER SOTTOVUOTO PROFESSIONALE DI DIMENSIONI RIDOTTE, ADATTA SIA AGLI UTILIZZATORI PROFESSIONALI CHE A QUELLIDOMESTICI.
LA STRUTTURA IN ACCIAIO INOX DONA A QUESTA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO UN ASPETTO ROBUSTO E PROFESSIONALE E LE PERMETTE DI INTEGRARSI INQUALSIASI AMBIENTE DI LAVORO O CUCINA DOMESTICA.
LA MACCHINA VANTA UNA AFFIDABILITÀ ESTREMA: IL PANNELLO DEI COMANDI È DI TIPO ELETTROMECCANICO E LA POMPA È AUTOLUBRIFICANTE PERTANTO NONRICHIEDE RABBOCCHI D'OLIO, SOSTITUZIONE DI FILTRI O ALTRA MANUTENZIONE. LA MACCHINA È PROGETTATA E FABBRICATA IN ITALIA.
LE SOLUZIONI TECNICHE ADOTTATE SULLA CONFEZIONATRICE SONO DERIVATE DALLE MACCHINE PER SOTTOVUOTO DI FASCIA PIÙ ALTA: TECLA JOLLY STEEL ÈEQUIPAGGIATA CON INDICATORE DI PRESSIONE (VACUOMETRO) A LANCETTA – CHE GARANTISCE UNA MISURAZIONE MOLTO PIÙ ACCURATA RISPETTO A QUELLA FORNITADAGLI INDICATORI DIGITALI E A LED DELLE MACCHINE DI FASCIA INFERIORE – E DI REGOLAZIONE DEL TEMPO DI SALDATURA, CHE LE PERMETTE DI ADATTARSI A BUSTE PIÙO MENO SPESSE

MACCHINE SOTTOVUOTO

Takaje Deluxe

Cod. F69000/DL

TRE SPADE

MEI ALBERGHIERA

MADE IN ITALY

L'UNICO SISTEMA CHE PERMETTE DI CONFEZIONARE SOTTOVUOTO QUALUNQUE VASO IN VETRO CON COPERCHIO IN METALLO. TRASFORMI COSÌ UNO SCARTO IN UNA RISORSA, RISPARMIANDO NOTEVOLMENTE TEMPO E SOLDI E RIDUCENDO AL MINIMO GLI SPRECHI.

- Carrozzeria in acciaio inox e ABS
- Tensione e Frequenza: 220-240 V / 50-60 Hz (motori per diversi voltaggi e frequenze su richiesta)
- Quattro diverse modalità di funzionamento: Ciclo automatico-Ciclo manuale - Ciclo svuotamento vasi - Ciclo sigillatura (per rotoli)
- Barra saldante (larghezza 3 mm) ad altissima resistenza termica
- Facile e precisa regolazione della saldatura
- Massima pulizia delle forme.
- Aspirazione da contenitori integrata sulla macchina
- Vaschetta estraibile per una facile pulizia
- Dotazione standard: 10 buste e 2 valvole

- Peso: 3,5 kg
- Ingombro: 36,5x18,5x11 cm
- Lunghezza barra saldante: 33 cm
- Potenza assorbita: 200 W
- Depressione massima: 800 mbar
- Portata pompa del vuoto: 16 l/min

minipack®- torre

minipack®- torre
Packaging machines and systems

MADE IN ITALY

MVS31 X

SOTTOVUOTO DA BANCO - BARRA SALDANTE 310 MM

MACCHINA SOTTOVUOTO DA BANCO

CARATTERISTICHE TECNICHE

Alimentazione elettrica	V	120/230
Fase	ph	1
Potenza MAX installata	kW	0.9
Dimensioni barre saldanti	mm	310 (nr.1 frontale)
Ciclo di confezionamento (Vuoto 99,9%)	sec.	Vuoto= 22 - Rientro aria= 4
Pompa vuoto	mc/h	8
Dimensioni macchina coperchio aperto	mm	390x499x h.669
Dimensioni macchina coperchio chiuso	mm	390x499x h.345
Peso macchina (Netto/Lordo)	kg	37/41
Dimensioni utili camera (Vasca+coperchio)	mm	325x243,5 h.158

LAMPADE RISCALDANTI

MEI ALBERGHIERA

Grazie al cavo regolabile questa lampada termica è molto flessibile, la lunghezza del cavo è regolabile da 70 a 150 cm. La quantità di calore fornita può essere modificata regolando la lunghezza del cavo. Interruttore on / off situato sulla parte superiore della lampada. La lampadina stessa è infrangibile, rendendola adatta per conservare cibi caldi.

Colore	Voltaggio	Potenza (entrata) (W)	Diametro (mm)x(h)Altezza (mm)
Argento	230	250	275x(h)250
Rame	230	250	275x(h)250

Colore	Voltaggio	Potenza (entrata) (W)	Diametro (mm)x(h)Altezza (mm)
Argento	230	250	175x(h)250
Rame	230	250	175x(h)250

TOASTER E PIASTRE SCALDAPANINI

TEKNOLINE
CATERING EQUIPMENT

Potenza watt Power watt	2000
Alimentazione Power supply	230/1N/50-60
Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	440x240x250h
Pinze Pincers	3
Altezza utile (mm) Useful height (mm)	80
Peso netto (kg) Net weight (kg)	6,50

Struttura in acciaio inox con tubi al quarzo griglie con pinze e timer 0-15 minuti

TEKNOLINE
CATERING EQUIPMENT

Potenza watt Power watt	3000
Alimentazione Power supply	230/1N/50-60
Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	440x240x380h
Pinze Pincers	6
Altezza utile (mm) Useful height (mm)	80x2
Peso netto (kg) Net weight (kg)	8,60

MEI ALBERGHIERA

HENDI
Tools for Chefs

Griglie in ghisa smaltate. Struttura in acciaio inox. Con spazzola metallica. Dotato di cassetto del grasso e alzatina. Termostato regolabile fino ad un massimo di 300°C, con spia. Con la parte superiore sollevata (H) 530 mm. Superficie grill 340x230 mm.

Voltaggio	Potenza (entrata) (W)	Larghezza (mm)xProfondità (mm)x(h)Altezza (mm)
230	2200	430x370x(h)210

FRY TOP ELETTRICO 40X35X21

HORECATECH FRY TOP IN ACCIAIO INOX DALLE DIMENSIONI COMPATTE. LA FUNZIONE SPEGNIMENTO AUTOMATICO CONSENTE UN NOTEVOLE RISPARMIO DI ENERGIA. IDEALE PER BAR, RISTORANTI E CATERING

LARGHEZZA: 400 mm
ALTEZZA: 210 mm
MODELLO: RS519
PESO: 11 kg
MATERIALE: acciaio inox
FINITURA: acciaio satinato
POTENZA: 2000 W
TENSIONE: 220-240 V
TIPOLOGIA ATTREZZATURA COTTURA: da appoggio
TIPOLOGIA DI ALIMENTAZIONE: elettrica
UNITÀ IMBALLO VENDITA: 1
CERTIFICAZIONE: CE, ROHS, LFGB

PINTINOX

TENDER

ACCIAIO INOX 18/10

SPEEDY PASTA

CUOCIPASTA COMPLETO
4 SETTORI
Composto da:
1 pentola, 1 coperchio,
1 settore lungo,
3 settori corti

FULL INDUCTION

CUOCI RISO

RIS8 B

RECIPIENTE INTERNO ANTIADERENTE CON FUNZIONE DI MANTENIMENTO DEL CALORE.

Beckers

POTENZA: 1950 W / 220-240 V / 50HZ
PESO: 9 KG
TEMPERATURA: +160 C

DIMENSIONI Ø 490X350 H MM

FRULLATORE CUOCI E FRULLA MOD. BL-C

CON FUNZIONE DI PRENOTAZIONE "BOOKING" È POSSIBILE IMPOSTARE L'ORARIO DI ACCENSIONE COSÌ DA TROVARE LA PIETANZA PRONTA ANCHE IN ASSENZA DELL'OPERATORE. BICCHIERE IN VETRO BOROSILICATO: È UN MATERIALE ROBUSTO, NOTO PER LE SUE QUALITÀ DI RESISTENZA AGLI SBALZI TERMICI E PER IL SUO BASSO COEFFICIENTE DI DILATAZIONE. DOTATA DI UN DISPOSITIVO DI SICUREZZA. SE LA MACCHINA SI SURRISCALDA SI SPEGNE.

Potenza resistenza: 1000 Watt / 230 V
Potenza frullatore: 600 Watt / 230 V
Bicchiere in vetro borosilicato
Capacità: 1,75 Lt
Peso: 7 Kg
Numero giri motore: 16.000 - 26.000/min.
Variatore di velocità
Coperchio con sensore di sicurezza
Display digitale
Termostato di sicurezza
8 tipi di funzioni con impostazioni predefinite
Con funzione di prenotazione "Booking"
Dimensioni: 230x255x490 mm

STERILIZZA COLTELLI

MEI ALBERGHIERA

HENDI
Tools for Chefs

Perfetto per sterilizzare coltelli, capacita´ 14 coltelli. In acciaio con porta in plexiglass. Incluso di supporto coltelli in acciaio. Sterilizza attraverso luce ultravioletta battericida. Dotato di interruttore per prevenire il funzionamento a porta aperta. Timer regolabile fino a 60 minuti.

Voltaggio	Potenza (entrata) (W)	Larghezza (mm)xProfondità (mm)x(h)Altezza (mm)
230	25	510x160x(h)610

BLENDER

BLENDER AD ALTA POTENZA

PROFESSIONAL

HENDI
Tools for Chefs

SKU	Voltaggio	Potenza (entrata) (W)	Larghezza (mm)xProfondità (mm)x(h)Altezza (mm)
230718	230	1680	270x250x(h)550

BLENDER HEAVY DUTY

ELLE EFFE EQUIPMENTS HORECATECH

POTENZA: 1500 W

CAPACITÀ: 2 L

VELOCITÀ: 16.000-29.000 GIRI/MINUTO

HORECATECH BLENDER HEAVY DUTY PROFESSIONALE AD ALTO RENDIMENTO CON CARAFFA DA 2 LITRI. L'ELEVATO NUMERO DEI GIRI DELLA LAMA, LA CARAFFA A PERIMETRO INTERNO ANGOLARE E IL TASTO PULSE NE FANNO UN BLENDER IDEALE PER I BARMAN PIÙ ESIGENTI.

BLENDER RIO® HBB 250-CE

Hamilton Beach

- Comandi: 2 velocità
- Voltaggio 220-240V~, 50-60 Hz, 450W
- Garanzia: 2 anni parti & funzionamento (tranne componenti sottoposti ad usura)
- Misure Blender: 16,5 x 20,3 x 40,6 cm
- MOTORE 1/2 HP
- Wave Action® System
- Standard: base motore, contenitore in policarbonato da 1,25 Lt, Piedini Sure GripTM e gruppo lame.
- Contenitore impilabile per lo stoccaggio
- Funzione PULSE

WAVE-ACTION® SYSTEM

Il sistema Wave-Action®, grazie alla conformazione tecnica della campana e del gruppo lame, crea una vera onda che permette a tutta la materia prima di ricadere al centro delle lame, in modo da ottenere un cocktail ben miscelato e di ottima qualità.

Hamilton Beach

20"

Frozen drinks in 20 secondi

Ideale per ghiaccio di piccole dimensioni o per cubetti spaccati

SIRMAN PROFESSIONAL

Tritaghiaccio Sirman, modello Nordkapp :

- Corpo in alluminio estruso e fianchi in ABS.

- Motore con riduttore ad ingranaggi non diretto.
- Giri 800.- Bicchiere inox da 3 litri.
- Coperchio incernierato con micro.
- Regolazione dello spessore del ghiaccio.

MEI ALBERGHIERA

PROFESSIONAL

ELLE EFFE EQUIPMENTS HORECATECH

Art. RS612Tritaghiaccio professionale
• Vasca raccogli ghiaccio inclusa (SS304)
• Materiale: SS304
• Switch di sicurezza: quando si solleva la leva il motore si ferma
• Semplice da usare e da pulire
• Produttività: 65 Kg/h
• Dimensione: 36 x 15 x h 28 cm (h 36 cm con la leva sollevata)
• Peso: 8 Kg• Dati elettrici: 220-240V ~ 50/60Hz – 180W

SPREMIAGRUMI
SPA 6

Beckers

Velocità: 1450 rpm
Potenza: 230 Watt / 220∞240V / 50∞60Hz
Peso: 6 Kg
Telaio in alluminio
Ogiva e coperchio in acciaio inox
Microswitch di sicurezza
Con frizione
Dimensione: 190x300x440 mm
Dimensione imballo: 380x240x510 mm
Origine: Asia

SPREMIAGRUMI 221099

HENDI
Tools for Chefs

MEI ALBERGHIERA

Voltaggio	Potenza (entrata) (W)	Larghezza (mm)xProfondità (mm)x(h)Altezza (mm)
230	230	280x200x(h)470

CENTRIFUGA CF1

Beckers

Modello: CF1
Peso: 4,9 Kg
Potenza: 700 Watt / 220∾240 V / 50Hz
Tutte le parti sono smontabili e lavabili in lavastoviglie;
Scocca realizzata in acciaio inox;
Interruttore accensione On/Off;
2 impostazioni di velocità
Dimensioni: 180x300x400 mm
Dimensioni imballo: 360x240x418 mm
Origine: Asia

ESTRATTORE C 9820 GM

Kuvings®

MEI ALBERGHIERA

VOLTAGGIO: AC 220-240 V
POTENZA: 240W
SPREMITURA A BASSA VELOCITÀ A 50 GIRI/MINUTO
CAPACITÀ: 400 ML
UTILIZZO MASSIMO: MENO DI 30 MIN.
MATERIALI: ULTEM, TRITAN, ABS, PC (BPA FREE)
DIMENSIONI: 22,8 X 20,8 X 44,6 CM
PESO: 6,4 KG

Volete un succo fresco e con il più alto concentrato di vitamine?

La risposta è...

l'estrattore Kuvings!