

Roberto Bozzi

Forni, impianti e arredamenti per panifici, pasticcerie e industrie

catalogo





**L'arte
del Panettiere**

pag. 4



**Bar, Pasticceria
e Gelateria**

pag. 14



Caldo

Forni e cucine
per grandi comunità



Freddo

Armadi, banchi frigo,
celle e abbattitori



Macchine

Impastatrici, spezzatrici,
gruppi, sfogliatrici



Neutro

Tavoli, lavelli,
pensili e carrelli



Arredamenti

Panifici, pizzerie, bar,
pasticcerie e gelaterie



**Pianeta
Pizza**

pag. 24



**La Ristorazione
e la Gastronomia**

pag. 32



**La linea
del Neutro**

pag. 40



**Spazio
Arredo**

pag. 46

Il nostro prodotto è un investimento che dura nel tempo

Impegno

La nostra missione è offrire soluzioni concrete, innovative e accessibili per migliorare la qualità del lavoro di tutti i giorni **umentandone i profitti**. La soddisfazione dei nostri Clienti è da sempre l'obiettivo della nostra azienda.

Responsabilità

L'ambiente, il benessere delle persone e il rispetto per le risorse naturali, sono alla base di tutto quello che progettiamo e realizziamo con l'unico obiettivo di **migliorare la vita ai nostri clienti**.

Qualità

Valori essenziali come la sicurezza, la solidità dei materiali, l'ergonomia e la praticità, costituiscono da sempre i punti di forza della nostra azienda.

Competenza

La costante e puntuale ricerca dell'eccellenza per ogni singolo dettaglio, ci ha indotto negli anni a testare e sviluppare nuovi concetti strutturali e studi di design, pregiandoci di aver dato sempre un significativo contributo all'evoluzione del settore "FOOD".



Rapidmac

Refrigeratore d'acqua rapido pensile con dosatore contalitri integrato. Quadro comandi remoto con controllo della temperatura dell'acqua da +3° a +18°C.

Optional: Kit riscaldamento con gestione della temperatura sino a 30°C.

Alim.: 400V/3N/50Hz Pot: 2,2 Hp.



Impastatrice Ribaltabile

Macchina a spirale con 2 motori 2 velocità e 2 temporizzatori con ciclo di lavoro automatico e inversione di vasca.

Sistema di ribaltamento idraulico tipo Prisma che può essere richiesto su banco o su tramoggia della spezzatrice. Versioni da 130 kg di pasta sino a 300 kg max.



Cella fermalievitazione

Il processo di fermalievitazione si applica agli impasti di pane e pasticceria con il principale scopo di evitare il lavoro notturno con dei risultati eccellenti.

Disponibili modularità da 2 carrelli sino a 20/30 carrelli con opzioni di funzionalità ed estetica.



Clean hands

Guanto igienico per servizio al banco su supporto magnetico e bracciale rigido.

Disponibile in 2 versioni Plexy e Inox.



Tavolo da lavoro

Tavoli da lavoro in acciaio inox 304 modulabili e personalizzabili in base alle esigenze delle varie produzioni. Possibilità di inserimento tramogge, cassette o cassettiere e portateghe carrellate. Profondità max 135, larghezza sino ad ogni richiesta.



Tramogge Inox

Tramogge carrellate contenitive mono scomparto o bicomparto per materie prime (Farine, Zucchero, Sale, Miglioratori, ecc.)



L'Arte del Panettiere



Tronik+informatore

Forno elettrico fisso con impianto d'informazione integrato, gestione semplice e pratica che impegna con pochissima fatica 1 sola persona nelle operazioni di informamento e sfornamento. L'informatore è disponibile nelle versioni 120/180 dei Tronik/Anular/Termik.



Portatelai

Carrello portatelai nelle versioni inox e zincato, possibilità di personalizzare il numero dei posti sino ad un max di 12. Ruote auto piroettanti per la facilità di gestione dei movimenti.

Optional: Cuffia di lievitazione con apertura a cerniera e oblò trasparente centrale.



Lavaoggetti

Lavaoggetti polivalente con addolcitore incorporato, cicli di lavaggio automatici con controllo elettronico e display digitale. Doppia pannellatura con interno macchina autopulente.

Alim.: 400V/3N/50Hz
Pot: 7,6 KW.



Spezzarrotondatrice

Macchina che divide ed arrotonda in parti uguali un pastone che più si addice al proprio lavoro. La scelta fra i modelli sarà indispensabile per gestire grammature che vanno da 12 gr a 260 gr. Disponibile in 3 versioni:

- Semiautomatica
- $\frac{3}{4}$ Automatica
- Automatica.



Cilindro/Formatrice

Macchina combinata "salvaspazio" 2 in 1. Funzionamento cilindro capacità max 17 kg di pasta con tempo di laminazione automatico. Funzionamento formatrice a 2 cilindri con regolazione di pezzature da 25 gr a 2000 gr "arrotondati".

Dim. Cm 82 L x 103 P x 135 H.

Alim.: 400V/3N/50Hz Pot: 2,6 KW.



Macinapane

Macinapane in continuo con gruppo girevole per 2 diversi tipi di granulometria.

Protezione antinfortunistica al serbatoio di carico.

Produzione: 150 kg/h

Alim.: 400V/3N/50Hz Pot: 0,75 KW.



Confezione multipack

Macchina nata per la massima resa e versatilità, possibilità di confezionare dal panino singolo alla pezzatura multiconfezione, sino alla pezzatura da 1 kg.

Bobina max: 700 mm

Velocità: da 10 a 30 battute al minuto.

Dim. Cm 125 L x 125 P x 170 H

Alim.: 400V/3N/50Hz Pot: 2 KW.



6 Panificazione

Atlas

Forno automatico con sistema di riscaldamento indiretto, attraverso fornace in muratura e tubi a "L" Mannesmann da Diam. 35.

Cottura tradizionale accostata ad una tecnologia unica del suo genere.

Il pane cuoce su suolo in fibra di ceramica garantendo una dinamica di cottura tradizionale e perfetta.

Disponibile da mq 13,39 a mq 35,71

Alim.: Gas/Combustibili solidi/Pellets/Gasolio.



COTTURA TRADIZIONALE



Anular

Il forno a vapore Anular AST unisce il classico sistema di costruzione a tubi anulari ad un innovativo concetto di costruzione della camera di combustione che riduce al minimo la parte muraria ed i relativi consumi.

Disponibile nelle varie versioni da 2/3 portine, 3/4/5 camere, da mq 5,90 a mq 18,50.

Optional: Informatore integrato

Alim.: Gas/Combustibili solidi/Pellets/Gasolio.

Vapor

Il forno a tubi a "L" Vapor ST offre una cottura con una dinamica molto dolce ricordando le tipiche cotture in calata dei forni a legna, i vantaggi che ne derivano sono molteplici fra cui il notevole risparmio di combustibile, un'estrema affidabilità ed una stabilità della cottura senza precedenti.

Disponibile nelle varie metrature quadrate da mq 5,40 a mq 22,60.

Alim.: Gas/Combustibili solidi/Pellets/Gasolio.



Tronik

Il forno ET Tronik è il prototipo per eccellenza per qualità di cottura unita all'economicità e all'innovazione.

Da sempre il forno elettrico n°1 al mondo oggi arricchito con ancora più tecnologia per rendere più semplice e perfette le cotture. Le camere sono gestite singolarmente quindi indipendenti tra di loro.

Disponibile nelle varie metrature da mq 3,90 a mq 24,70.

Optional: Generatore di vapore, Informatore integrato (sino al 180).

Alim.: 400V/3N/50Hz.



Caldo

Modular

Il forno EMT Modular, unico nella categoria degli elettrici modulari per innovazioni e consumi, è perfetto per la cottura di tutti i tipi di pane, pasticceria, focacce e pizza.

La sua modularità consente di comporre anche delle superfici di cottura importanti con un minimo ingombro. Ogni camera è un forno, disponibile da 2 teglie sino a 6 per camera di cottura con possibilità di richiedere il modulo cella con vapore sottostante e bancale estraibile.

Optional: Generatore di vapore, telaietti di infornamento, informatore integrato.

Alim.: 400V/3N/50Hz.



Complex

I forni della serie Complex sono dei combinati che offrono più soluzioni di cottura: a piani, ventilato e ventilato rotativo.

Ideale per piccole panetterie che necessitano di estrema versatilità nelle cotture differenziate.

Disponibile nelle varie combinazioni: a secondo delle necessità anche personalizzabile.

Optional: Piani system fire per cottura nel ventilato, Telaietti di infornamento.

Alim.: 400V/3N/50Hz.



COTTURA DIFFERENZIATA



Rotovent

Forno elettrico ventilato pasticceria per teglie 60x40. Disponibile in 2 versioni 5 o 10 teglie con base portateglie o cella con vapore. Il forno è dotato di vaporiera per favorire la produzione di pane per piccole pezzature con risultati sorprendenti.

Optional: Centralina con ricette automatiche, 5 velocità ventilazione, Valvola automatica, Piani system fire.

Alim.: 400V/3N/50Hz.



Rotor

Forno a carrello rotante adatto a tutte le produzioni di pane, pasticceria, biscotti e taralli. La capacità dello scambiatore di sfruttare al massimo la potenzialità termica, permette una produzione di qualità di cottura e consumi unica per la sua categoria.

Optional: Centralina con programmi, Valvola automatica, Vaporiera, pedana rotante, Piani system fire.

Alim.: 400V/3N/50Hz.



Rotor Pellets

Novità

Alternativa di combustione solida per un forno rotativo dalle indiscusse qualità di performance da sempre.

Della serie RT sono disponibili 4 modelli 68-88-810-812.

Optional: Centralina con programmi, Valvola automatica, Vaporiera, pedana rotante, Piani system fire.

Alim.: Pellets.





Carrello mobile

Carrello d'informazione a molle con regolazione di fine corsa per piano forno.

L'operatore dopo aver caricato il telaio trasferendo il pane dalle tavole può da solo agevolmente gestire l'informazione su tutte le camere del forno.

Necessario installare guida metallica a pavimento.

Optional: Struttura in acciaio inox.



Caldo



Telaio d'informazione

Disponibile per tutti i tipi di forni a 5 o 7 fori con telo intercambiabile aggancio a canalina o astina.

Optional: Pianale forato alleggerito, Astina apriporta.



Informatore integrato

Sistema di informazione manuale basculante integrato alla facciata del forno.

Disponibile per forni 1/2/3 portine,

Costituito da 2 colonne di sollevamento

contrappesate che provvedono al posizionamento in altezza senza sforzo dell'operatore.

Tretau'

Carrellino d'informazione Tretau' in lega di alluminio. Adatto a tutti i tipi di telai d'informazione larghi mm 615, grazie ad un semplice sistema mobile a ruote rende semplice sia il trasferimento del pane dalle tavole al telaio che l'ingresso dello stesso sulla bocca del forno.

Robot

Torre robotizzata per informazione e sfornamento automatico per la gestione di 1 o più forni a piani in linea.

Il caricamento può avvenire in automatico direttamente dalla lievitazione.

Impianto personalizzabile.

Optional: Struttura in acciaio inox.

Alim.: 400V/3N/50Hz.



INFORMAMENTO



Caldo



Scaldaralli

Interamente costruito in acciaio inox, motore di sollevamento autofrenante.

Alim.: 200V/50Hz Pot: 0,5 hp

Quadro comandi 24 V.

Capacità max 18 teglie

per i 4 modelli: 4/6 - 4/8 - 6/8 - 8/8.

Optional: Dispositivo di sollevamento a tempo, spegnimento automatico, gocciolatoi laterali.

Alim.: Gpl/Gas.



10



Scaldaralli mini

Interamente costruito in acciaio inox. Capacità 6 teglie 60x40. Macchina adatta a piccole produzioni ma continue ed organizzate.

Optional: Telai supplementari, gocciolatoio laterale. **Alim.:** 400V/3N/50Hz Pot: 9 Kw.



Cucine

Disponibile nelle versioni a gas o elettriche, serie 700/900, da 2 a 6 fuochi (piastre) con o senza forno sottostante.

Dotate tutte di accensione automatica e valvole di sicurezza a termocoppia.

Alim.: Gpl/Gas/400V-3N-50Hz-60Hz.



Friggitrice

Disponibili a gas o elettrica, serie 700/900, da 13 a 18 lt, gastronomia o pasticceria. Interamente costruito in acciaio inox Aisi 304, spessore 15/10, possibilità di VASCA PULITA e SISTEMA MELTING con controllo elettronico della temperatura dell'olio.

Optional: Gocciolatoi, Bacchette di giunzione.

Alim.: Gpl/Gas/400V-3N-50Hz.

Friggitrice pasticceria

Friggitrice da 45 lt con 1 vasca cm 80x38x38 H, cesto, filtro e coperchio vasca inox.

Disponibile nelle versioni a gas o elettriche.

Optional: Gocciolatoi laterali.

Alim.: Gpl/Gas/400V-3N-50Hz.

Particolare vasca pulita





Freddo

Aquamac

Il refrigeratore d'acqua è la soluzione all'impasto dal più piccolo laboratorio alla grande industria.

Per questo la gamma dei modelli varia da 100 lt fino a 1000 lt.

Macchina dimensionata per lavorare anche ad alte temperature tipiche del periodo estivo quando il refrigeratore d'acqua diventa indispensabile.

Optional: Finitura inox, Supporto staffe a muro.

Alim.: 400V-3N-50Hz.



Dosamix

La gamma Dosamix offre soluzioni adeguate a qualsiasi utilizzo, la temperatura dell'acqua da utilizzare negli impasti varia a secondo delle stagioni ed a volte anche da ricetta in ricetta.

Un dosatore/miscelatore associato ad un refrigeratore d'acqua diventa quasi indispensabile per il panificio moderno.

Alim.: 230V-50Hz.



Easylev

Armadio di fermalievitazione per pane, pizza e pasticceria lievitata, adatto per il posizionamento di un forno sopra il pianale, ideale per punti vendita di prodotti surgelati. Temperatura di utilizzo: -8°C/+35°C. Umidità: 65% - 90%. Funzioni: Ciclo di fermalievitazione; Ciclo di scongelamento e lievitazione; Dormiglione; Programmazione; Sistema di controllo manuale.

Alim.: 230V-50Hz.

Fermalievitazione

Un indispensabile elemento per chi desidera lavorare con la tranquillità di gestire la propria attività dando più spazio alla propria vita. Una modularità adattabile a tutte le più disparate esigenze. L'opportunità di infornare pane lavorato il giorno prima.

Optional: Versione inox, LCD touch, lampada UV interna, Carena silenziata U.C.

Alim.: 400V-3N-50Hz.



Frigoriferi

La gamma HC completa sia della serie 700 lt che della 1400 lt (1 e 2 porte), è pensata per conservare la Vostra passione.

Sia la versione a bassa temperatura che quella normale dispongono di più ampia scelta di utilizzo bassa/media/alta temperatura. Anche 2 mezze porte.

Alim.: 230V-50Hz.



Bigacontrol

Cella a controllo di fermentazione Biga, disponibile da 4 a 16 ceste per cella, quadro comandi computer elettronico con umidità/deumidificazione controllati elettronicamente.

Optional: Versione inox, Esterno inox, Carena silenziata U.C.

Alim.: 400V-3N-50Hz.





Forcella

L'impastatrice a forcella trova una sua specifica collocazione fra gli impasti tradizionali, sia nella produzione di pane di grosse pezzature che per impasti di semola di grano duro e più specificamente per la produzione della pasta. Disponibile da 50 kg a 250 kg, 2 velocità temporizzate. **Alim.:** 400V-3N-50Hz.



Autoribaltante

Impastatrice (spirale-forcella) composta da un dispositivo idraulico di ribaltamento che a richiesta può scaricare su banco o su tramoggia spezzatrice. Dotata di due velocità automatiche, copertura in ABS, protezione antinfortunistica in acciaio inox Aisi 304. Disponibile da 130 kg a 300 kg d'impasto. **Optional:** Scivolo scarico pasta inox, Comandi digitali. **Alim.:** 400V-3N-50Hz.

Spezzatrice

La spezzatrice è una macchina che permette di tagliare un pastone da 1 kg min a 5,5 kg max in diverse parti di forma e peso uguale a seconda del modello. Disponibili nei vari tipi (esagonale-quadre-rettangolari-tonde) ed ognuna nei vari modelli con le rispettive grammature. **Optional:** Finitura macchina inox. **Alim.:** 400V-3N-50Hz.



Tuffanti

L'impastatrice a bracci tuffanti è indicata in panifici pasticcerie e industrie dolciarie per il particolare sistema di movimentazione in vasca che ossigena l'impasto non riscaldandolo pur mantenendo un'alta velocità di lavoro. Disponibile in versione vasca fissa da 45 a 120 kg, vasca estraibile da 120 kg a 320 kg di impasto. **Alim.:** 400V-3N-50Hz-60Hz.



Sollevatore

Macchina che consente il sollevamento di una vasca estraibile ed il rovesciamento su banco o tramoggia a dx o a sx senza manipolazioni della pasta e travasi in altri recipienti. **Alim.:** 400V-3N-50Hz.



Spirale

L'impastatrice a spirale è la macchina che trova riscontro assoluto nella panificazione, pizzeria e focacceria. La particolare spirale associata al piantone taglia pasta rende l'impasto in breve tempo omogeneo e compatto con dei risultati eccezionali. Disponibile da 35 kg a 300 kg d'impasto. **Optional:** Pannello di controllo digitale, motore potenziato "America", struttura inox 304, 2° velocità vasca. **Alim.:** 400V-3N-50Hz.



Spezzarrotondatrice

Spezzatrice arrotondatrice semi automatica con spezzatura meccanica manuale e successivo arrotondamento automatico meccanico. Disponibile in 5 versioni di diverse divisioni e grammature. **Optional:** Finitura macchina inox. **Alim.:** 400V-3N-50Hz.





Formatrice

Macchina adatta alla produzione di pane e panini avvolti da 35 g a 1000 g. Costituita da tappeto di introduzione e protezione antinfortunistica. Disponibile a 2 ed a 4 cilindri con antiscarto e possibilità di filonatore in uscita. **Optional:** Finitura macchina inox. **Alim.:** 400V-3N-50Hz.



Cilindro

Macchina automatica dotata di contatempo per predisporre la durata della laminazione. Al termine di ogni ciclo la macchina si ferma. La massima capacità per ciclo è di max 15 kg di pasta.

Optional: Finitura macchina inox, Sfarinatore. **Alim.:** 400V-3N-50Hz.



Volumetrica

La spezzatrice volumetrica è una macchina che permette il porzionamento automatico della pasta che precedentemente è stata rovesciata nella sua tramoggia. È regolabile per velocità e pezzature mediante dispositivi posti sul pannello di controllo.

Optional: Tappeto uscita prolungato, Sfarinatore in uscita, Predisposizione a collegamento in linea su arrotondatrice.

Alim.: 400V-3N-50Hz.



Affettapane

La taglierina per pane è una macchina che affetta in parti uguali filoni e pagnotte larghe max 40 cm o 50 cm in base al modello a disposizione. Disponibile in versione manuale con leva a contrappeso o automatica con spinta pane gestita elettronicamente. Passo lame fisso da definire in fase di ordine. **Optional:** Base con ruote, colorazione Ral.

Alim.: 400V-3N-50Hz su richiesta 230V-50Hz.



Grissinatrice

Macchina grissinatrice fornita di serie con calandra regolabile per uniformare lo spessore della pasta in trafile. Disponibile nei modelli: manuale, elettrica o programmata a mezzo temporizzatore del lavoro in continuo.

Optional: Trafile supplementare. **Alim.:** 400V-3N-50Hz.

Lavaoggetti

La gamma lavaoggetti è formata da 4 modelli in grado di soddisfare ogni esigenza di lavaggio per i settori della panificazione (teglie-ceste pane-vasche), pasticceria, gelateria ed industrie alimentare.

Optional: Addolcitore, Pompa pressione, Coibentazione pannelli, Doccetta esterna.

Alim.: 400V-3N-50Hz.



Gruppi automatici

I gruppi automatici pane sono delle linee concepite per velocizzare la produzione ed ottimizzare il personale addetto nel laboratorio. La gestione del prodotto tagliato e formato può essere manuale o automatico caricando il prodotto direttamente nelle teglie o nei supporti di infornamento. Disponibili per pane avvolto, tagliato, stampato.

Optional: Personalizzazioni su richiesta. **Alim.:** 400V-3N-50Hz





Planetaria da 40 Lt

Utensili di serie: Spatola, gancio e frusta a fili sottili. Disponibile con sollevamento vasca manuale o elettrico.
Optional: Kit riduzione vasca a 30 Lt, Sistema di riscaldamento vasca.
Alim.: 400V-3N-50Hz.



Friggitrici

Friggitrici a vasca unica, disponibile nelle 2 versioni gas o elettrica. Accensioni automatiche, doppio termostato di sicurezza. **Optional:** Sistema vasca pulita, Controllo elettronico della temperatura.
Alim.: Gas/Elettrica.



Juniorlev

Armadio di fermalievitazione con capacità di 25 teglie 60x40 cm, ciclo di lavorazione automatico o manuale con sistema di controllo automatico dell'umidità.
 Acciaio inox Aisi 304, pannello di controllo a sfioramento.
 Dimensioni cm 71x89x207H
Alim.: 230V-50Hz.



Carrelli e Cuffie

Varie modularità di carrelli standard o fuori standard in acciaio inox 304 o 430 Aisi a 13-15-18-20 ripiani a guide angolari.
 Cuffia di lievitazione calzante corredata di fronte cernierato con oblo trasparente.



Tavoli pasticceria

Tavoli in acciaio inox Aisi 304 componibili e personalizzabili con le più svariate combinazioni. Possibilità di inserimento vani refrigerati, vani caldi, ponti, cassettiere e tramogge.



Sfogliatrice

Sfogliatrice semiautomatica con regolazione graduale cilindri. Comandi di inversione a pedale e tappeti con velocità differenziata. Disponibile con tappeti lunghezza da 700 a 1300, larghezza da 500 a 600.
Optional: Doppio comando, Versione inox.
Alim.: 400V-3N-50Hz.



Forno a convezione

Disponibile in versione a gas o elettrica. Capacità da 4 a 10 teglie 60x40 cm. Garantisce una cottura dinamica e omogenea.
Alim.: Gas/Elettrica 230V-3N-50Hz-400V-3N-50Hz.

Bar, Pasticceria e Gelateria



Rotovent



I piccoli fanno miracoli!



Mantecatore Pastorizzatore Montapanna

Macchine per la produzione di creme, semifreddi, gelati e panna. Disponibile nelle varie capacità da 5 a 25 Lt di produzione a ciclo.

Raffinatrice



Macchina per la produzione di pasta di mandorle. Particolarmente robusta e pratica, dotata di 2 cilindri in porfido di elevata durezza. Completa di tramoggia e vaschetta raccogli-trice in acciaio inox.

Dim: cm 85x60x118 H
Alim.: 400V-3N-50Hz.



Vetrina Cornetti

Disponibile in versioni di varia misura a seconda delle proprie esigenze, da 1 a 3 ripiani, neutra o calda.

A seconda dei modelli possono essere illuminate o con plexiglass anteriori self-service.

Alim.: 230V-50Hz.



Tecnocontrol

Conservatori frigoriferi di pasticceria ad alto rendimento. Struttura esterna ed interna in acciaio inox Aisi 304.

Capacità max 30 teglie cm 60x80 (60 teglie cm 60x40).

Dim: cm 89x120x235 H

Optional: U.C. remota, Luce interna, Remotizzazione.

Alim.: 230V-50Hz.



Lavaoggetti polivalente

A controllo elettronico con display digitale. Doppia pannellatura. Tempi di lavaggio: min 2-4-6-10 (max)
Alim.: 400V-3N-50Hz.



Abbattitore-Forno Bt

Novità

Novità assoluta nel settore della pasticceria-gastronomia. Un eccellente abbattitore multifunzione, pratico, sicuro ed intuitivo, permette di abbattere, scongelare velocemente, lievitare e cuocere a basse temperature. Disponibile da 5 a 40 teglie.

Optional: Porta sim card, Kit gsm, Food scan con sonda multipunti, Supervisore Wi-fi.



Complex

I forni della serie Complex sono dei combinati che abbinano più soluzioni di cottura, a piani, ventilato e ventilato rotativo. Il massimo in pasticceria proprio per la sua versatilità nelle diverse possibilità di cottura.

Optional: Piani System fire, Telaio d'infernamento, Vaporiere.
Alim.: 400V-3N-50Hz.



Ventilato

Forno elettrico ventilato pasticceria per teglie cm 60x40. Disponibile da 5 a 10 teglie con base portateghe o cella con vapore. Dotato di vaporiera per favorire la produzione di prodotti lievitati di pasticceria e/o panificazione.

Optional: Piani System fire, cella di lievitazione con vapore.
Alim.: 400V-3N-50Hz.

Rotovent

Forno ventilato rotativo serie RVT. Disponibile in versione elettrica e gas Gpl/Metano, in tre differenti misure: per teglie cm 60x40, teglie 60x65, teglie 60x80. Performance di cottura e consumi mai visti prima, che unite a dimensioni esterne ridottissime fanno di questi forni un vero e proprio miracolo di tecnologia.

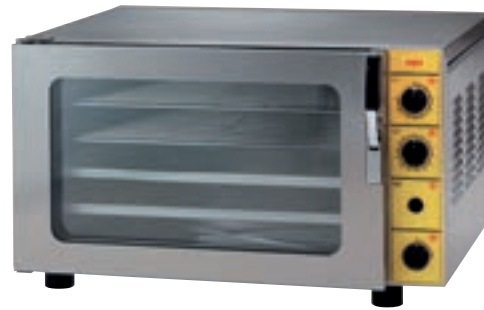
Optional: Piani System fire, Vaporiera, Centralina con ricette di cottura, Ventilatori a 5 velocità, Valvola automatica evacuazione vapori.

Alim.: Gas Gpl-Metano/Elettrica.





Caldo



Ventilati

Forni ventilati a convezione.
Disponibili a gas ed elettrici.
Capacità da 4 teglie (formato GN o 60x40) a 10 teglie. Garantiscono tutti una grande affidabilità di produzione con cottura dinamica ed omogenea.
Alim.: 230V-50Hz/400V-3N-50Hz.

Cucina

Cucina a 4 fuochi a gas gpl/
metano in acciaio inox Aisi 304.
Termocoppia di ultima generazione
spargifiamma in ghisa cromata,
fiamma pilota con possibilità
di accensione elettrica.
Optional: Coprigiunti inox, Portina
dx/sx, Schienale rivestimento (al-
tezza cappa) in acciaio inox.



Friggitrici

Friggitrice a vasca larga per pastic-
ceria. Disponibili in varie capacità
nelle 2 versioni a gas/elettrica.
Accensione automatica,
doppio termostato di sicurezza.
Optional: Sistema vasca pulita,
controllo elettronico della tempera-
tura, Gocciolatoi laterali.
Alim.: Gas Gpl-Metano/Elettrica.



Freddo



Tecnocel

Conservatori frigoriferi ad alto rendimento. Gamma modulare da 1 a 3 doppie porte. Disponibili TN e BT, in ogni condizione garantiscono una conservazione perfetta. Monitoraggio costante della temperatura.
Optional: Versione inox.
Alim.: 230V-50Hz.



Minilev

Cella di lievitazione controllata che gestisce 2 carrelli 60x40 con il principale scopo di programmare la lievitazione quindi l'infornamento del prodotto in base alle necessità ed alle esigenze produttive.
Optional: Versione inox Interno/Esterno, Motore remoto, Interfaccia usb.
Alim.: 400V-3N-50Hz.

Easy Control

La nuova linea di conservatori per teglie 60x80 (25 teglie max oppure 50 teglie 60x40), si propone di essere un punto di riferimento nei settori di pasticceria, pralineria, gelateria. L'EC 50 utilizza un particolare sistema di circolazione dell'area derivato dalla linea Levcontrol.
Optional: Software dedicato, telecomando a infrarossi.
Alim.: 230V-50Hz.

18



Vetrina espositiva

Espositore refrigerato disponibile nei seguenti modelli: Bibite, Pasticceria, Gelateria-semifreddi, da 1 a 4 lati a vetro, refrigerazione statica o ventilata, piani espositivi in griglie o in vetro o in vetro tondo girevole.
Alim.: 230V-50Hz.



Abbattitore



Abbattitore di temperatura rapido. Disponibile da 5 a 30 teglie 60x40, possibilità di abbattimento prodotti a tempo o a sonda con inserimento automatico di fine ciclo.
Optional: Kit su ruote, Lampada U.V., Stampante HACCP.
Alim.: 400V-3N-50Hz.

Prod. ghiaccio

Una gamma ricca di produttori di ghiaccio da 5 a 150 kg di stoccaggio nelle versioni a cubetto pieno/vuoto o granulare.
Alim.: 230V-50Hz /400V-3N-50Hz.





Planetaria

Una gamma completa di mescolatrici planetarie da 5 Lt a 80 Lt con vasche a sollevamento manuale o elettrico.

Dotazione di serie: Frusta, gancio, spatola, variatore di velocità inverter o con selettore a 5 velocità.

Optional: Kit riscaldamento elettrico vasca.

Alim.: 400V-3N-50Hz.



Sfogliatrici da Banco

Soluzione salvaspazio ed ideale per sfogliare impasti di rosticceria e pasticceria. Macchina con comando avanzamento manuale e chiusura cilindri di laminazione sino a min. 0,5 mm.

Alim.: 400V-3N-50Hz.



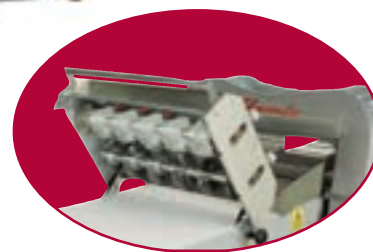
Sfogliatrici

Sfogliatrici serie 600, disponibili con lunghezza piani 850/1000/1200/1400 mm. Apertura cilindri 0,5 - 40 mm.

Tappeti a velocità variabile per ottenere massima uniformità nella sfoglia. Inversione senso di laminazione dei tappeti mediante leva e pedale.

Optional: Gruppi di taglio croissant, Variatore di velocità.

Alim.: 400V-3N-50Hz.





Maxidrop

È la macchina più versatile e creativa di sempre, grazie alle numerose opportunità di produzione e scelta della forma del prodotto è ideale anche per grandi laboratori di pasticceria. Disponibile per teglie pasticceria 60x80.
Optional: Gruppo dosaggio per impasti duri, Stampi per: pan di spagna, plum cake, muffin.
Alim.: 400V-3N-50Hz.



Babydrop

È la più piccola e versatile colatrice per la produzione di pasticceria e biscotteria. Da oggi ancora più completa grazie all'integrazione di serie del taglio a filo. La macchina può essere da banco o con supporto "opzionale". Disponibile per teglie pasticceria 40x60 o per teglie GN 325.
Optional: Molteplici stampi e bocchette.
Alim.: 400V-3N-50Hz.

Temperatrice

Temperatrice automatica a ciclo continuo, dalla fusione a bagnomaria alla tempera con raffreddamento tramite compressore frigorifero. Disponibile da 8 kg di capacità fino a 80 kg massimo.
Optional: DOS-ST
Alim.: 230V-3N-50Hz/400V-3N-50Hz.



Cuocicrema

Macchina elettrica ideale per produzione di tutti i tipi di crema. Cottura a bagnomaria, in una speciale vasca a doppia camera contenente olio termico che consente la migliore cottura per la crema senza che attacchi o bruci. Disponibile da 19 Lt a 52 Lt massimo.
Optional: Variatore di velocità, Capacità superiori.
Alim.: 400V-3N-50Hz.



Gruppi Pasticceria

Gruppo di lavorazione automatico adatto alla produzione di una vasta gamma di prodotti di pasta sfoglia e pasta lievito con farciture automatiche. Linee personalizzabili in base alle molteplici esigenze di produzione.
Alim.: 400V-3N-50Hz.



Rotativa

La ROT 500 è stata costruita per soddisfare le esigenze produttive dei biscottifici artigianali. Le molteplici regolazioni operative la rendono particolarmente versatile per le più svariate applicazioni produttive quali frollini, fondi di crostate, griglie, ecc. Integramento automatico per teglie 40x60/46x66x/50x70.
Alim.: 400V-3N-50Hz.





Mantecatore

Il mantecatore è la macchina più importante nel ciclo di produzione artigianale in una gelateria, la miscela si trasforma da fluida a prodotto finale pronto per essere esposto in vetrina.

Optional: Dispositivo elettronico per granite.
Alim.: 400V-3N-50Hz.



Pasto Crema

Macchina adatta alla produzione di ogni tipo di crema pasticceria, basi gelato, torroni, marmellate ecc. Disponibili nei vari modelli da 5 Lt di produzione a 55 Lt max.

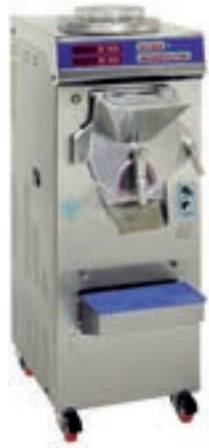
Alim.: 400V-3N-50Hz.

Mix Gel

È un vero e proprio laboratorio di gelateria, permette di pastorizzare e mantecare la miscela per gelato in un'unica macchina.

- Agitatore brevettato inox.
- Pale raschiati in vasca.
- 2 camere indipendenti operanti separatamente.

Alim.: 400V-3N-50Hz.



Lavatazzine

Macchina progettata per essere incassata sotto banchi o retrobanchi bar/pasticcerie. Risciacquo finale volumetrico, pressione di lavaggio 5 volte superiore alle lavastoviglie a riciclo.

Disponibile con cestello tondo e quadrato.

Optional: Addolcitore.
Alim.: 400V-3N-50Hz.



Lavaoggetti

Lavaoggetti polivalente con addolcitore incorporato, cicli di lavaggio automatici con controllo e display digitale. Doppia pannellatura con interno macchina autopulente.

Alim.: 400V-3N-50Hz



Lavastoviglie

Macchina lavastoviglie ed oggetti dalle dimensioni ridotte e consumi bassissimi. Cicli di lavaggio automatici con scarico acqua con pompa. Controllo con display digitale.

Optional: Cestelli piatti pizza, Cestello 26 piatti piani, Cestello 24 piatti fondi, Addolcitori.

Alim.: 400V-3N-50Hz.



Raffresca Bibite

Distributori da banco di bibite, l'intera gamma prevede moduli da 1 a 4 vasche di capacità che vanno da 10 a 20 Lt. La carrozzeria è costituita da acciaio inox con U.C. incorporata.
Alim.: 230V-50Hz.



Yogurt

Produttore-distributore di invitanti bevande allo yogurt, milk-shakes dai gusti più variegati, subito pronti per procurare o migliori profitti. Vasche in policarbonato antiurto, della capacità di 10 (ed oltre) Lt.
Alim.: 230V-50Hz.



Granitore

Disponibile da 1-2-3 campane. Capacità da 5 a 20 Lt. L'intera gamma è costruita con carrozzeria inox con U.C. incorporata.
Alim.: 230V-50Hz.



Cioccolato Caldo

Distributore da banco studiato per la mescolatura/servizio e la cottura della cioccolata e di altre bevande calde più o meno dense. Più si espone il prodotto finito, più facilmente aumentano i profitti. Vasca da 3 o 5 Lt facilmente estraibile anche a pieno.
Alim.: 230V-50Hz.



Blender

Frullatore ideale per la preparazione di cocktails, frappè o per montare la panna. Struttura in alluminio, bicchiere in policarbonato o acciaio.
Alim.: 230V-50Hz.



Gruppo multiplo

Macchina che racchiude in poco spazio più utensili professionali da bar: Blender-Spremiagrumi-Frullatore-Tritaghiaccio. Disponibile in diverse composizioni personalizzabili in base alle esigenze.
Alim.: 230V-50Hz.



Spremiagrumi

Spremiagrumi tradizionale costruito interamente in acciaio inox e con una gestione di pulizia estremamente pratica e semplice.
Alim.: 230V-50Hz.



Frullatore

Struttura in alluminio lucido, bicchiere in policarbonato da 1 Lt dotato di lame in acciaio inox, interruttore a 2 velocità (RPM 17000).
Alim.: 230V-50Hz.





Microonde



Forno microonde professionale con funzione combinata grill-microonde. 3 livelli di potenza, con piano girevole. Funzione di scongelamento.
Alim.: 230V-50Hz.

Piastra Panini

Piastra in vetroceramica con struttura in acciaio inox e sistema di riscaldamento rapido. Grande facilità di pulizia e bassi consumi di energia. Piano inferiore liscio, superiore rigato. Disponibile anche singola.
Alim.: 230V-50Hz.



Piastra ad Induzione

Piastra ad induzione ad elevata potenza realizzata con struttura in acciaio inox. Disponibile in versione da W 2000/ W 2700/ W 3500. 13 livelli di temperatura da 60°C a 240° C. Piano in vetroceramica.
Alim.: 230V-50Hz.



Crepiera

Struttura in acciaio inox, piatto liscio da 400 mm in lega pressofusa teflonata. Regolatore di temperatura elettromeccanico. Dotata di senti pastella in legno.
Alim.: 230V-50Hz.



Vetrinetta

Vetrinetta refrigerata da banco completa di illuminazione a led ed ante di chiusura lato operatore. Disponibile nelle 3 versioni: Neutra, Calda, Refrigerata.
Alim.: 230V-50Hz.





24 Pizzerie



Impastatrice

Macchina impastatrice a spirale disponibile da 5 a 60 kg di impasto 1 e 2 velocità automatiche con vasca fissa e piantone centrale. Eccellenza nella qualità dell'impasto.

Alim.: 230V-50Hz/400V-3N-50Hz.



Tramoggia

Tramoggia inox carrellata per il contenimento a norma di materie prime e/o semilavorati. Modulabili anche sotto banco.



Spezzarrotondatrice

Macchina adatta alla divisione in parti uguali di un pastone da max 3 kg in 20 pastelle perfettamente arrotondate pronte per essere intelaiate a lievitare.

Macchina eccezionale per la riduzione della mano d'opera.

Alim.: 400V-3N-50Hz.



Banco Pizza

Completo di 2 vani refrigerati, 1 cassetta, top in granito con spessore da 3 cm e vetrinetta refrigerata, struttura in acciaio inox 304 con U.C. incorporate ed evaporazione condense automatiche.

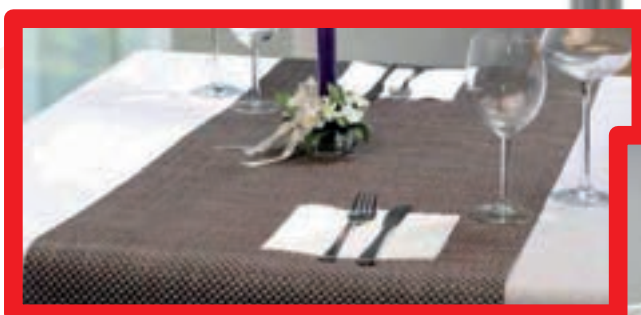
Alim.: 230V-50Hz.



Evento FRV



Come cotte a Legna



Set Pale Pizza

Composto da base di appoggio a pavimento, palino forato di sfornamento, spazzola di ottone, pala infornamento 35 cm diametro.

Optional: Pala infornamento da 50 cm diametro (Gigante).



Pianeta Pizza

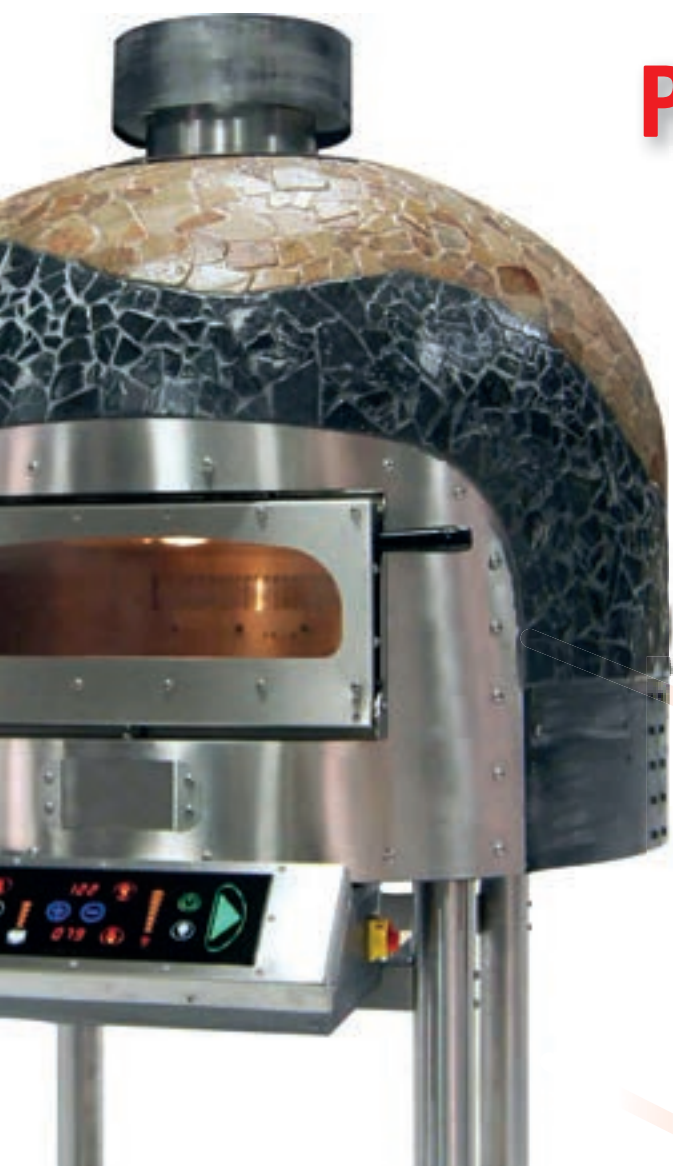


Table Mats

Tovagliati alternativi ecologici in polietere e cloruro di polivinile. Disponibile in vari formati e colori.



Stendipizza

Stendipizza a rulli con archetto gira pasta e regolazione volumetrica dello spessore della base. Struttura in acciaio inox 304, cilindri in teflon alimentare e difese in policarbonato anti urto.
Alim.: 230V-50Hz.



Affettatrice

Gamma ricchissima di affettatrici verticali e a gravità ad alta affidabilità. Modelli da diametro lama 18 cm sino a 37 cm.
Alim.: 230V-50Hz/400V-3N-50Hz.



Sottovuoto

La conservazione dei cibi nei più disparati settori diventa sempre più importante e necessaria. Sottrarre aria ai prodotti freschi quali carni, pesce, salumi e formaggi per conservarli, è garanzia di qualità ed ottimizzazione dei costi.
Optional: Atmosfera modificata.
Alim.: 230V-50Hz/400V-3N-50Hz.



Armadi Refrigerati

Una gamma ricca e completa di armadi refrigerati per ogni esigenza e categoria di attività. Struttura in acciaio inox, finiture di qualità eccellenti. Consumi ridotti ed efficienza massima. Disponibile nelle versioni a 1 porta e 2 semipor- te (700 Lt), 2 porte e 3 o 4 semipor- te (1400 Lt) cieche o a vetro, positivo (-2°/+8°C) e negativo (-15°/-25°C).
Alim.: 230V-50Hz.



Serie L/LP Standard

Forni tradizionali a legna in materiale refrattario con cassetto raccogli cenere, termometro analogico e cavalletto di sostegno, predisposizione bruciatore a gas (solo LP).
Disponibile da diametro 75 a 180 cm.
Optional: Box legna, Finitura Cupola Base, Finitura Cupola Mosaico.



Serie FGR-I Cupola

Forno testa di serie ibrido legna/gas, equipaggiato con platea rotante, doppio bruciatore, pannello comandi touch screen a controlli digitali indipendenti per cupola e platea, già completo di cavalletto e box legna.
Gamma da FGR-i 100 a FGR-i 150 (diametri superfici di cottura).
Disponibile anche Mix (solo legna in cupola), gas o elettrico sotto il piano rotante.
Alim.: Gas Gpl-Metano/Elettrica-230V-50Hz.

Serie Cupola

Sono disponibili 5 differenti gamme di metodo di riscaldamento per questa finitura cupola/cupola mosaico:

- L/LP Legna/Legna predisposizione bruciatore a gas;
- Mix Legna in cupola piano a gas;
- PG Gas con unico bruciatore;
- FG Gas con doppio bruciatore;

Tutti disponibili da diametro 100 a 180 cm di superficie utile di cottura.





Caldo

Serie FGR

Forno rotativo a gas con doppio bruciatore e controllo della temperatura indipendente tra cielo e platea.

Pannello comandi touch screen disponibile in versione standard, cupola base e cupola mosaico.

Alim.: Gas Gpl-Metano/Elettrica-230V-50Hz.

Serie MR-MRE-MRI

Forno a legna misto con platea rotante riscaldata a gas oppure elettricamente. Disponibile la versione MRI con doppio bruciatore a gas e vano legna "Ibrido" con portina di accesso dedicata alla fornace. Gamma da diametro 110 a 150 cm di superficie di cottura.

Tutti i modelli con pannello di controllo touch screen.

Alim.: Gas Gpl-Metano/Legna/
Elettrica-230V-50Hz.



FRV Evento

Forno elettrico rotante ventilato in materiale refrattario. Riscaldamento indipendente tra cupola e platea, ottimizzato da un perfetto controllo a mezzo di pannello di controllo touch screen tecnologia P.I.D. programmabile su 3 programmi.

Consumi ridottissimi per una cottura straordinaria mai vista prima con un forno elettrico.

Il concetto di cottura tradizionale viene simulato con il giro di aria calda che fa di questo forno un vero e proprio gioiello.

Disponibile da diametro 100 a e da 125 cm.

Alim.: 400V-3N-50Hz.



Pizza Zaffiro

Forno modulare pizzeria elettrico con piano e cielo in refrattario con temperatura fino a 450°C.

Cottura eccellente con consumi davvero ridotti al minimo. Una ricca gamma di modularità fa della serie Zaffiro una grande risorsa per le più disparate esigenze. Controllo elettronico della gestione delle camere con una perfetta regolazione cielo/platea.

Optional: Cella di lievitazione, Kit ruote.
Alim.: 400V-3N-50Hz.



Pizza Angolare

Forno elettrico con piano e cielo in refrattario, temperatura massima 450°C. Permette l'ottimizzazione dello spazio disponibile permettendo di affiancare 2 linee di lavorazione a 90° C con il forno come punto di unione.

Alim.: 400V-3N-50Hz.



Pizza Topazio

Forno monoblocco bicamera elettrico costruito in acciaio inox 304 di altissima qualità ed elevata robustezza resistenze corazzate e piano in refrattario.

Forno eccezionale per la proporzione fra qualità e prezzo.

Disponibile con comandi elettromeccanici o elettronici da 4 + 4 pizze da diametro 30 cm a 9 + 9 pizze da diametro 33 cm.

Optional: Cella di lievitazione, Kit ruote.
Alim.: 400V-3N-50Hz.





Friggitrice Vasca Larga

Friggitrice a vasca larga su mobile con ante a battente ideale per la produzione di panzerotti, arancini, patate ecc., in grandi quantità ed in tempi brevi.

Disponibile a gas o elettrica, con e senza sistema di vasca pulita.

Accensione elettronica di serie.

Dim. Cm 80 L x 70 P x 85 H.

Alim.: Gas Gpl-Metano/Elettrica-400V-3N-50Hz.



Caldo



Friggitrice 1 Vasca

Friggitrice modulabile alla serie 700. 1 vasca su mobile con ante a battente.

Disponibile a gas o elettrica.

Accensione elettronica di serie.

Optional: Vasca pulita, Sistema Melting.

Dim. Cm 40 L x 70 P x 85 H.

Alim.: Gas Gpl-Metano
Elettrica 400V-3N-50Hz.



Particolare vasca pulita



Friggitrice 2 Vasche

Friggitrice modulabile alla serie 700. 2 vasche su mobile con antine a battente.

Disponibile a gas o elettrica.

Accensione elettronica di serie.

Optional: Vasca pulita, Sistema Melting.

Dim. Cm 80 L x 70 P x 85 H.

Alim.: Gas Gpl-Metano/Elettrica-400V-3N-50Hz.

Freddo



Banco Pizza

Banchi pizza di ultima generazione modulari in base alle esigenze di ogni tipo di utenza. Possibilità di personalizzazione per top e vetrina.

Optional: Vaschette gastronorm, Guide porta telai.

Alim.: 230V-50Hz.

Armadi Refrig. 700 Lt

Armadi refrigerati interamente costruiti in acciaio inox 304, gestione automatica della/e temperatura/e, sbrinatori automatici. Classe di risparmio energetico. Disponibile nelle versioni a 1 porta e 2 semiporte cieche o a vetro, positivo (-2°/+8°C) e negativo (-15°/-25°C).

Alim.: 230V-50Hz.



Armadi Refrig. 1400 Lt

Armadi refrigerati interamente costruiti in acciaio inox 304, gestione automatica della/e temperatura/e, sbrinatori automatici. Classe di risparmio energetico. Disponibile nelle versioni a 2 porte e 3 o 4 semiporte cieche o a vetro, positivo (-2°/+8°C) e negativo (-15°/-25°C).

Alim.: 230V-50Hz.

Tavolo Refrigerato

Tavolo refrigerato da 2 a 4 portine con U.C. incorporata o remota. Struttura in acciaio inox 304, gestione automatica della temperatura. Disponibile nelle versioni antina cieca o a vetro, con o senza alzatina, con o senza piano, cassetteria a 2 o 3 cassetti, refrigerazione positiva statica o ventilata (-2°/+8°C), refrigerazione negativa (-15°/-25°C).

Alim.: 230V-50Hz.



Vetrinetta Condimenti

Vetrinetta portacondimenti refrigerata statica. Disponibile in varie misure e con kit bacinelle personalizzabili.

Alim.: 230V-50Hz.





Affettatrice a volano

Vasta gamma di affettatrici che uniscono tradizione e tecnologia necessarie per mantenere ed esaltare la qualità dei prodotti affettati. Questo modello è particolarmente adatto ad affettare come si faceva una volta ed accontentare tutti gli amanti del bello.
Alim.: 230V-50Hz.



Piastra Singola

Piastra rigata in pressofusione di ghisa/acciaio. Adatta per cuocere o scaldare carne, pesce, uova, formaggi, panini, toast farciti, ecc. Termostato da 0° a 300° C e termostato di sicurezza. Disponibile con piano e testata liscia, mista o rigata.
Alim.: 230V-50Hz/400V-3N-50Hz.



31

Hot Dog

Macchina per scaldare e cuocere panini e wurstel. Struttura in acciaio inox, 3 funzioni per forare e scaldare i panini con termostato da 30° a 90° C e campana in vetro per cottura wurstel a bagnomaria.
Alim.: 230V-50Hz.



Multiuso

Tritamozzarelle tagliaverdure indispensabile per tutti i laboratori dinamici che cercano di ottimizzare i tempi di produzione. Affetta, grattugia, cubetta, sfilaccia e listella tutti i tipi di verdure e ortaggi.
Alim.: 230 V-1-50Hz

Lavapiatti

Vasta gamma di lavastoviglie/lavaoggetti per ogni tipo di esigenza e capacità di lavaggio. Macchine a cicli automatici di lavaggio, con consumi di acqua ed energia elettrica limitata al minimo.
Alim.: 230V-50Hz/400V-3N-50Hz.





La ristorazione e la gastronomia



Isola e/o Penisola centrale di Cottura

Cucine professionali capaci di rispondere alle esigenze di potenza, affidabilità e sicurezza con design nuovi ed accattivanti. Piani stampati in acciaio inox Aisi 304 spessore da 15/10 a 30/10 in base alle serie (700 o 900).

Semplicità nella pulizia, infinite combinazioni in base alle proprie esigenze.

Optional: Struttura esterna colorata su richiesta, Maniglie e accessori su richiesta in base alle proprie esigenze.



Roberto Bozzi



Pentola tonda

Disponibile nelle versioni a gas o elettriche, serie 700/900/1100, versione Top o su supporto chiuso. Interamente costruito in acciaio inox Aisi 304, ideale per tutti i tipi di cottura, versioni con riscaldamento diretto per tutti i tipi di cottura e riscaldamento indiretto per le cotture più delicate, carico e scarico dell'acqua con rubinetti indipendenti. **Optional:** Raschietto, Paraspruzzi, Piastra in Compound.

Alim.: Gpl/Gas/400V-3N-50Hz.



Bagnomaria

Disponibile nelle versioni a gas o elettriche, serie 700/900/1100, a 1 vasca da 40 o da 80 cm, versione Top o su supporto con ante a battente, predisposizione per inserimento colonnina acqua. Regolazione della temperatura dell'acqua da 30° a 90° C. Scarico dell'acqua con troppopieno. **Optional:** Vasca GN di diverso formato.

Alim.: Gpl/Gas/Elettrico 400V-3N-50Hz-60Hz.



34



Tuttapiastra

Disponibile nelle versioni a gas o elettriche, serie 700/900/1100 passante, con fornelli ai lati, versione Top o su supporto a giorno, con ante a battente, con o senza forno sottostante, piastra radiante in ghisa di elevato spessore con foro centrale indicata per le cotture di pietanze che richiedono temperature costanti come salse e brasati.

Alim.: Gpl/Gas/Elettrico 400V-3N-50Hz-60Hz.



Elementi neutri

Disponibile nelle versioni serie 700/900/1100 passante, versione Top o su supporto con ante a battente.

Interamente costruito in acciaio inox Aisi 304, facile pulizia e di diversa modularità.

Optional: Cassetto singolo, Vasca con gruppo miscelatore.



Friggitrici

Disponibile nelle versioni a gas o elettriche, serie 700/900/1100, a 1 o 2 vasche, versione Top o su supporto con ante a battente. Interamente costruita in acciaio inox Aisi 304, vasca stampata, nella versione a gas gli scambiatori possono essere interni o esterni (VASCA PULITA). SISTEMA MELTING con controllo elettronico della temperatura dell'olio.

Optional: Gocciolatoi, Bacchette di giunzione, Vasche raccogli olio, Dimensioni dei cesti variabili, Coperchio vasca.

Alim.: Gpl/Gas/400V-3N-50Hz.





Caldo



Cucine

Disponibile nelle versioni a gas o elettriche, serie 700/900/1100 passante, da 2 a 8 fuochi (piastra tonda o quadre), versione Top o su supporto a giorno, con ante a battente, con o senza forno sottostante. Piastre e griglie in ghisa.

Le versioni ad induzione e in vetroceramica offrono prestazioni elevate, efficienza, facile pulibilità, controllo della potenza con tempi ridotti.

Alim.: Gpl/Gas/Elettrico 400V-3N-50Hz-60Hz.

35



Fry Top

Disponibile nelle versioni a gas o elettriche, serie 700/900/1100 passante, piano liscio, piano rigato, piano liscio/rigato, versione Top o su supporto con ante a battente. Interamente costruito in acciaio inox Aisi 304, facile pulizia, versione con piastra saldata ermeticamente al piano stampato e con piastra saldata ermeticamente al piano piegato, cassetto raccogli grassi.

Optional: Raschietto, Paraspruzzi, Piastra in Compound.

Alim.: Gpl/Gas/400V-3N-50Hz.



Cuocipasta

Disponibile nelle versioni a gas o elettriche, serie 700/900/1100, a 1 o 2 vasche, versione Top o su supporto con ante a battente.

Carico dell'acqua tramite elettrovalvola o rubinetto a seconda delle versioni, vasca stampata in acciaio inox Aisi 316, ampia zona di espansione completa di scarico troppo pieno e griglia batti cesti.

Optional: Cesti di diverso formato.

Alim.: Gpl/Gas/Elettrico 400V-3N-50Hz-60Hz.



Caldo



Griglie

Disponibile nella versione pietra lavica a gas, serie 700/900/1100 passante, versione Top o su supporto con ante a battente. Interamente costruito in acciaio inox Aisi 304, griglia con ampie scanalature per il deflusso dei grassi, cassetto raccogli grassi.
Optional: Griglia carne, Griglia pesce, Sacchetto pietra lavica.
Alim.: Gpl/Gas.

Brasiere ribaltabili

Disponibile nelle versioni a gas ed elettriche, serie 700/900/1100, versione Top o su supporto chiuso. Interamente costruito in acciaio inox Aisi 304, macchina multifunzione adatta a tutte le cotture, ribaltamento manuale o motorizzato, immissione acqua mediante rubinetto, coperchio dotato di maniglione.
Optional: Vasca in Compound su richiesta.
Alim.: Gpl/Gas/400V-3N-50Hz.



Grill vapor

Disponibile nelle versioni a gas ed elettriche, serie 700/900/1100, versione Top o su supporto chiuso. Interamente costruito in acciaio inox Aisi 304, cottura uniforme a vapore.
Optional: Griglia di cottura reversibile.
Alim.: Gpl/Gas/400V-3N-50Hz.

36



Girarrosto

Disponibile nelle versioni a gas o elettriche, con movimento aste singole sovrapposte o rotanti in versione "planetaria", capacità per ogni asta variabile da 3 a 6 polli, ottimo per le cotture di patate, porchetta, arrosti e spiedini.
Optional: Schidioni di varie tipologie, Supporto per Girarrosto, Cella riscaldata, Cappa.
Alim.: Gpl/Gas/Elettrico 230V-50Hz/400V-3N-50Hz.



Forno a convezione

Disponibile in versione a gas o elettrico. Capacità da 3 a 40 teglie GN 1/1. Garantisce una cottura dinamica e omogenea statica, ventilata e mista vapore.
Alim.: Gpl/Gas/Elettrica 230V-50Hz/400V-3N-50Hz.





Freddo



Armadi refrigerati

Armadi refrigerati interamente costruiti in acciaio inox 304, gestione automatica della/e temperatura/e, sbrinamenti automatici. Classe di risparmio energetico. Disponibile nelle versioni a 1, 2 porte, 3 e 4 semiporte cieche o a vetro, da 300 a 1400 Lt, assetto temperatura positiva (-2°/+8°C), pesce (-5°/+2°C) e negativo (-15°/-25°C).
Alim.: 230V-50Hz.



37

Abbattitore



Abbattitore di temperatura rapido. Disponibile da 3 GN 2/3 a 2 carrelli per teglie 60x80, possibilità di abbattimento prodotti a tempo o a sonda con inserimento automatico di fine ciclo.
Optional: Su richiesta Tunnel di Abbattimento.
Alim.: 230V-50Hz/400V-3N-50Hz.



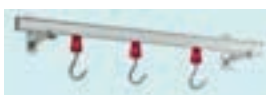
Produttori di ghiaccio

Una gamma ricca di produttori di ghiaccio da 5 a 150 kg di stoccaggio nelle versioni a scaglie, granulare o cubetto pieno/vuoto.
Alim.: 230V-50Hz/400V-3N-50Hz.



Cella refrigerata

Vasta gamma di celle refrigerate modulari, minicelle e armadi refrigerati a "cabina", adatti per la lavorazione (celle a temperatura controllata) o stoccaggio di materie prime e prodotti finiti, con motore monobocco agganciato a parete, posto sopra la cella oppure remoto, realizzabile a temperatura positiva (da 12° a 0° C) o negativa (-20°C).
Optional: Porte aggiuntive, porte con oblò, porte con apertura scorrevole, doppie porte, Tenda a strisce; Gancera perimetrale, Scaffalatura interna, Motore carenato/silenziato.
Alim.: 230V-50Hz/400V-3N-50Hz.



Particolari e accessori



Planetaria

Macchine adatte agli impasti teneri, vasta gamma di accessori complementari. Vasca e utensili in acciaio inox. **Optional:** Frullatore, Sfolgiatrice, Passaverdure, Taglierina, Centrifuga, Macinaspezie, Affettagrattugia, Spremiagrumi, Tritacarne. **Alim.:** 230V-50Hz.



Gyros

Disponibile in versione a gas o elettrico, Parete riscaldante curva per garantire una maggiore uniformità di cottura e minor consumi di energia. Nella versione elettrica e a gas i Gyros sono dotati di sezioni singole, doppie o triple. **Alim.:** Gpl/Gas/Elettrica 230V-50Hz/400V-3N-50Hz.



Abbinato

Tritacarne-grattugia, macchina combinata che in poco spazio risponde alle necessità di due indispensabili attrezzature da laboratorio. Disponibile nelle versioni: Abbinato refrigerato, Abbinato non refrigerato, solo Tritacarne non refrigerato e solo Tritacarne refrigerato. **Optional:** Disco per macinato fine. **Alim.:** 230V-50Hz.



Cutter

Indispensabile per tutti i laboratori dinamici che cercano di ottimizzare i tempi di produzione, sminuzza, grattugia e sfilaccia. **Optional:** Coltello dentellato, coltello forato. **Alim.:** 230V-50Hz.



Grattugia

Macchina adatta per grattugiare grandi e piccole quantità di formaggi, corpo motore robusto in una struttura esterna in acciaio inox, vasca raccoglitrice in alluminio. **Alim.:** 230V-50Hz.



Hotmix pro

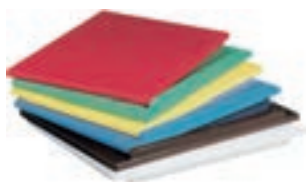
Disponibile nella versione "Gastro" con sistema di cottura, "Breeze" con sistema di refrigerazione e "Combi" per chi vuole in una macchina entrambe le funzioni contemporaneamente, l'hotmix è una macchina innovativa capace di lavorare come mixer, cutter e permette di cuocere fino a 190°C nella versione Gastro, nella versione Breeze si può portare il prodotto lavorato fino a -24°C in maniera graduale e senza farlo contaminare da cariche batteriche. Doppio boccale con funzioni singole indipendenti e contemporanee per la versione Combi. **Alim.:** 230V-50Hz.



Pelapatate/lavacozze

Macchine adatte alla pelatura delle patate o al lavaggio e pulizie delle cozze. Disponibile nelle versioni da banco, con supporto o da pavimento. **Alim.:** 230V-50Hz.





Ceppo/taglieri

Taglieri e Ceppi con piano in legno di diverso spessore o in policarbonato alimentare. I taglieri sono disponibili in diverse colorazioni.



Macchine

Segaossi



Macchina capace di segare da mm 170x150h a mm 230x340h, spessore di taglio regolabile, completo di porzionatore, piano di lavoro, guidalama e spingicarne in acciaio inox. **Alim.:** 230V-50Hz.



Impastatrice per carne

Ottima per la miscelazione delle carni, potente motore con riduttore a bagno d'olio, Struttura esterna e pala in acciaio inox. Rotazione frontale e svuotamento vasca mediante pannello. **Alim.:** 230V-50Hz.



Insaccatrice



Disponibile nei modelli orizzontale e verticale, con pressatura manuale o idraulica. Corpo e cilindro in acciaio inox, totalmente smontabili per una perfetta e più facile pulizia. **Alim.:** 230V-50Hz.

39



Hamburgatrice



Realizzata in lega di alluminio o in acciaio inox, dalla forma arrotondata, semplice e compatta. Disponibile con stampi di diversi diametri. **Optional:** Dischi cellophane.



Lavaoggetti a capotte

Indispensabile aiuto nelle aree lavaggio di tutte le cucine, abbinata al suo tavolo di sbarazzo/prelavaggio e alla mensola di uscita cesto pulito disponibili in varie dimensioni, la rendono enormemente versatile e facile da posizionare. Capacità di lavaggio da 700 a più di 1200 piatti ora con cicli di lavaggio da 120 secondi a 6 minuti per i lavaggi intensivi. **Optional:** Mensola di d'ingresso/uscita cesti, Tavolo cernita/sbarazzo/Prelavaggio. **Alim.:** 400V-3N-50Hz.

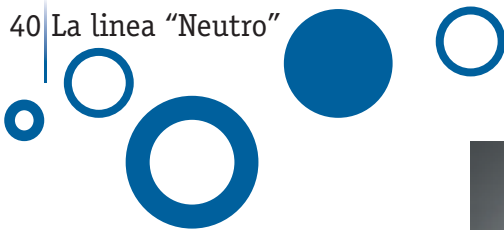
Mixer ad immersione

Di diverse dimensioni e potenze in base alle esigenze, corpo motore robusto e potente, in base all'utensile usato si ottengono i più svariati prodotti. Il Mescolatore è ottimo per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. La Frusta è ottima per realizzare panna montata, creme, omelette, soufflé ecc. **Alim.:** 230V-50Hz.





40 | La linea "Neutro"



Tavolo da lavoro componibile

Struttura RINFORZATA e RAGGIATA in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura scotch brite anticorrosione ed antitaglio, spessore 15/10, piano di lavoro tamburato in acciaio inox AISI 304 con angoli saldati. Disponibile nelle versioni a giorno o armadiati con ante a battente o scorrevoli, vano passante, con cassetteria laterale, con o senza alzatina posteriore e/o laterale, struttura ponte porta pensili, porta bagne e porta granelle. Dimensioni standard o realizzazioni su misura. Ogni tavolo componibile è personalizzabile strutturabile per ogni tipo di attività.



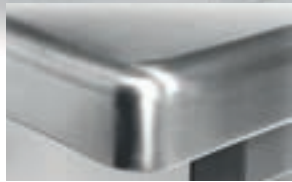
Tavoli da lavoro

Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 finitura SCOTH BRITE, piedini regolabili in altezza, piano di lavoro con angoli saldati e bordi antitaglio.

Disponibile nelle versioni a giorno, con doppio ripiano, armadiati con ante a battente o scorrevoli, vano passante, con cas-

setti singoli sottopiano o cassetteria laterale, con lavello saldato, con o senza alzatina posteriore e/o laterale. Dimensioni standard o realizzazioni su misura.

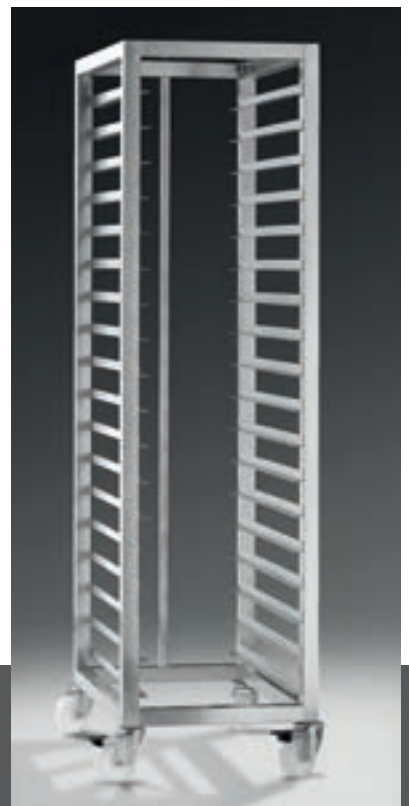
La linea del "Neutro"





Carrelli

Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 finitura SCOTHBRITE anticorrosione e antitaglio, ruote piroettanti con freno. Massima versatilità per il trasporto di tavole, teglie rettangolari e teglie tonde di tutte le dimensioni. Disponibile nelle versioni con ripiani, a pioli, a guide angolari, armadiato con anta a battente.





Pensili

Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 finitura SCOTH BRITE anticorrosione e antitaglio, formata da ripiano inferiore liscio, asolato o scolapiatti, piano intermedio, piano di copertura, fianchi e schienale, versione a giorno o chiuso con ante a battenti o scorrevole.



Mensole

Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 finitura SCOTH BRITE anticorrosione e antitaglio, formata da ripiani, reggimensole e cremagliere.





Tavoli speciali

Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 finitura SCOTH BRITE anticorrosione e antitaglio, progettato e realizzato in base alle proprie esigenze nella versione con: ripiano inferiore, vano per inserimento pattumiera, foro cernita, vasca stampata saldata, piano da lavoro in polietilene alimentare.

Lavelli

Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 finitura SCOTH BRITE anticorrosione e antitaglio, gambe con tubolare quadro 40x40 scotch brite con piedini regolabili, top con alzatina paraspruzzi con vasca inclinata verso lo scarico, vasca con fondo insonorizzato. Di serie piletta di scarico e troppopieno.

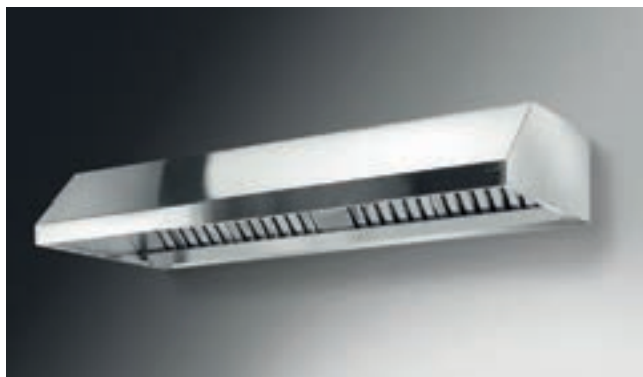
Disponibile nelle versioni a giorno, con ante a battente o scorrevoli, vasca singola o doppia, con o senza gocciolatoio, vascone con gocciolatoio mobile.

Optional: Gruppo miscelatore





Neutro



Aspirazione

Sistemi di aspirazione composti da Cappe, Motori aspiranti e/o Centraline a carboni attivi. Le cappe sono costruite interamente in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite, assemblate mediante saldatura e ribordatura di tutti gli spigoli interni, corredate di filtri a labirinto in acciaio inox per il drenaggio dei fumi e dei grassi, con canalina per la raccolta di condensa, disponibili nelle versioni neutre o motoaspiranti, a parete o centrali.

I Motori sono disponibili ad una e a due velocità, cassonati, capaci di gestire più aspirazioni contemporaneamente da più punti del laboratorio e di adattare la velocità di aspirazione tramite il regolatore di velocità.

Le Centraline a carboni attivi sono dei sistemi di aspirazione che aiutano coloro che non hanno possibilità di installare canne fumarie, abbattendo i fumi e gli odori.

45

Scaffali e armadi deposito

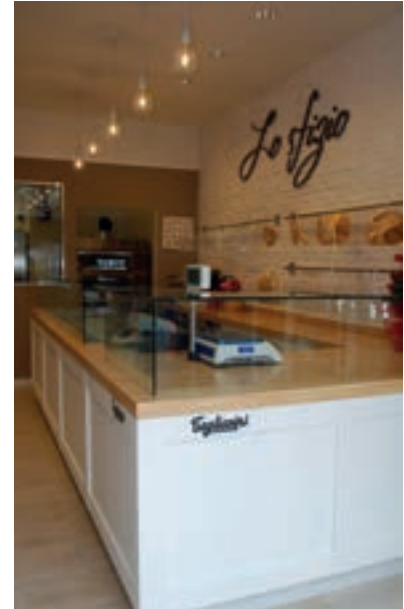
Elementi di deposito e stoccaggio materie prime, prodotti finiti.

Strutture interamente in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite, a giorno per gli Scaffali, con ante a battente o scorrevoli per gli Armadi deposito. Disponibili nelle versioni da 3 a 5 ripiani, con dimensioni standard o realizzazioni su misura.





Spazi di Arredo



47

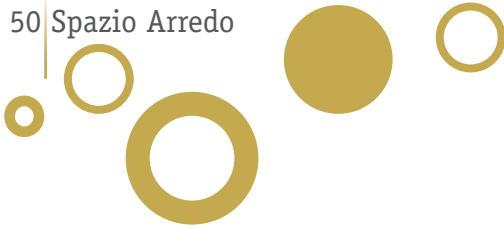
Un design rigoroso,
l'utilizzo di nuovi materiali
e di eccellenti lavorazioni
garantiscono un'arredamento all'avanguardia.

Roberto Bozzi





- la forma che distingue
- la predisposizione all'essenziale



La progettazione di un locale è sempre una nuova entusiasmante sfida per noi e per il Cliente. Con la migliore soluzione si determina a monte anche il 70% del successo della vostra futura attività. La nostra missione è seguire passo dopo passo tutte le fasi, dalla progettazione alla scelta dei materiali, dalle predisposizioni alla realizzazione finale.



L'ARREDO, un viaggio!

- **L'analisi di mercato:**

Riteniamo sia di fondamentale importanza come primo step un'attenta e scrupolosa analisi di mercato delle zone limitrofe all'ubicazione dei locali, ne seguirà quindi lo sviluppo e la definizione dell'offerta e dei settori della futura attività, con l'obiettivo unico di distinguersi dai *competitors* della zona.

Con l'acquisizione delle planimetrie parte lo studio della progettazione con un immediato confronto sulle risorse da utilizzare nella futura attività.

- **La presentazione della prima bozza:**

sulla quale si discute e ci si confronta sulle simulazioni di lavoro.

- **La presentazione del progetto definitivo:**

con allegate le tavole dei particolari (prospetti 2D) e dei realissimi *Rendering* 3D.

- **La misurazione e i rilevamenti:**

Si procede verso la fase operativa. Essendo responsabili del progetto, riteniamo necessario effettuare delle accurate misurazioni e rilevamenti in loco eseguiti direttamente dal nostro personale tecnico specializzato.

- **La progettazione Esecutiva:**

solo dopo aver acquisito tutti i dati si potrà procedere allo sviluppo del progetto. Saranno indicate su tavole in scala formato cartaceo: tramezzature, impianti idrico\fognanti, impianti elettrici, gas\canne fumaie, areazione, rivestimenti, controsoffittature e pitturazione.

- **La consegna e il collaudo:**

Ci preghiamo di seguire direttamente la direzione dei cantieri affrontando e gestendo tutte le relative problematiche affinché tutto possa essere pronto e corretto in fase di consegna e collaudo degli arredi e quindi della nuova realtà da vivere tutti i giorni.





La nostra Sede

Via La Lenza, 28
Capurso BA 70010 (Zona Industriale)

Contatti

tel&fax 080 237 80 23
cell +39 333 246 30 20
e-mail info@robertobozzi.it
web www.robertobozzi.it