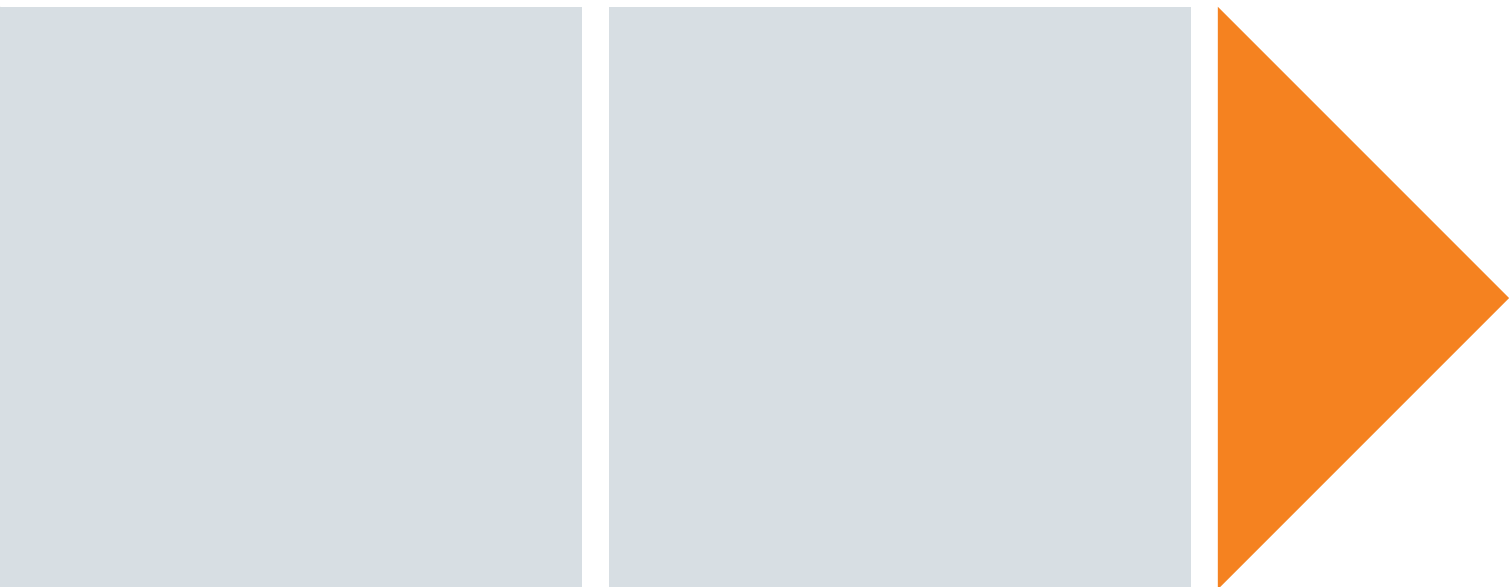




CATERING EQUIPMENT



CATERING EQUIPMENT



Prismafood guarantees the quality of the imported product

Prismafood garantisce la qualità del prodotto importato

Prismafood garantiert die Qualität des importierten Produkts

Prismafood garantit la qualité du produit importé

Prismafood garantiza la calidad del producto importado



I-Line is a brand name by Prismafood dedicated to all professionals in the catering sector seeking maximum convenience without renouncing optimal performance. Prismafood directly deals with importation, not only offering higher cost savings, but also guaranteeing safe and thoroughly checked products.

I-Line è il marchio Prismafood dedicato a tutti gli operatori professionali della ristorazione che ricercano il massimo della convenienza senza rinunciare a prestazioni ottimali. Prismafood cura direttamente l'importazione offrendo non solo grande vantaggio economico, ma anche la garanzia di prodotti sicuri e attentamente controllati.

I-Line ist die Marke Prismafood für alle professionellen Restaurant-Betreiber, die maximale Vorteilhaftigkeit suchen, ohne auf die optimale Leistung zu verzichten. Prismafood kümmert sich direkt um Import und bietet nicht nur einen großen wirtschaftlichen Vorteil, sondern auch die Garantie für sichere und sorgfältig kontrollierte Produkte.

I-Line est la marque Prismafood consacrée à tous les opérateurs professionnels de la restauration qui recherchent le maximum de la commodité sans pour autant renoncer à des performances optimales. Prismafood se charge directement de l'importation afin d'offrir non seulement un grand avantage économique, mais aussi la garantie de produits sûrs et attentivement contrôlés.

I-Line es la marca Prismafood dedicada a todos los operadores profesionales de la gastronomía que buscan la máxima conveniencia sin renunciar a rendimientos óptimos. Prismafood se ocupa directamente de la importación ofreciendo no sólo una gran ventaja económica, sino también la garantía de productos seguros y cuidadosamente controlados.



INSULATION THICKNESS 60MM
Spessore isolamento 60mm

PLASTIFIED SHELVES AND GUIDES
IN STAINLESS STEEL
Griglie plastificate e guide in acciaio INOX



DIGITAL CONTROLLER
Centralina digitale



VENTILATED REFRIGERATED STORAGE CABINETS

ARMADI REFRIGERATI VENTILATI
KÜHLSCHRANK MIT UMLUFTKÜHLUNG
ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE
ARMARIO REFRIGERADO VENTILADO



Solid and long-lasting, the **I-LINE refrigerated storage cabinets** offer optimal functionality and utmost convenience. The internal and external structure is manufactured in STAINLESS STEEL, while the external bottom and rear panels are in galvanised steel. The storage cabinets are height adjustable thanks to the levelling feet in STAINLESS STEEL. Ventilated refrigeration ensures the temperature is uniform along the entire length of the chamber, while defrosting takes place automatically using the digital thermostat. The refrigeration unit is tropicalised: the external environment can reach a temperature of +30°C and 55% relative humidity. The door is reversible and the gasket is easily removed to facilitate cleaning and replacement, if necessary.

Solidi e durevoli, gli **armadi refrigerati I-LINE** offrono funzionalità ottimale e grande convenienza. La struttura interna ed esterna è realizzata in acciaio INOX, mentre i pannelli esterni di fondo e quello posteriore sono in acciaio zincato. Gli armadi sono regolabili in altezza grazie alla presenza di piedini livellatori in acciaio INOX. La refrigerazione ventilata fa sì che la temperatura sia omogenea per tutta la lunghezza della camera mentre lo sbrinatorio avviene in automatico tramite termostato digitale. Il gruppo refrigerante è tropicalizzato: l'ambiente esterno può arrivare a una temperatura di +30°C e 55% di umidità relativa. La porta è reversibile e la guarnizione è facilmente estraibile per facilitare la pulizia e l'eventuale sostituzione.

Die soliden und langlebigen **I-LINE-Kühlschränke** bieten optimale Funktionalität und hohen Komfort. Der Kühlschrank mit Umluftkühlung hat ein Gehäuse und einen Innenraum komplett aus AISI 304 Edelstahl, während die unteren und hinteren Verkleidungen aus verzinktem Stahl bestehen. Die Schränke sind mit den Nivellierfüßen aus Edelstahl höhenverstellbar. Durch belüftete Kühlung wird sichergestellt, dass die Temperatur über die gesamte Länge der Kammer homogen ist, während das Abtauen automatisch über einen digitalen Thermostat erfolgt. Die Kühleinheit ist tropentauglich: Die äußere Umgebung kann eine Temperatur von +30°C und eine relative Luftfeuchtigkeit von 55% erreichen. Die Tür ist umkehrbar und die Dichtung ist leicht abnehmbar, um die Reinigung und den möglichen Austausch zu erleichtern.

Solides et durables, les **armoires réfrigérées I-LINE** offrent une capacité de fonctionnement optimale et une grande commodité. La structure interne et externe est réalisée en acier INOX, tandis que les panneaux extérieurs de fond et celui arrière sont en acier zingué. Les armoires sont réglables en hauteur grâce à la présence de pieds de nivellement en acier INOX. La réfrigération ventilée fait en sorte que la température soit homogène sur toute la longueur de la chambre tandis que le dégivrage se fait automatiquement grâce au thermostat numérique. Le groupe réfrigérant est tropicalisé : le milieu extérieur peut arriver jusqu'à une température de +30°C et 55% d'humidité relative. La porte est réversible et le joint est facilement amovible afin de faciliter le nettoyage et le remplacement éventuel.

Sólidos y duraderos, los **armarios refrigerados I-LINE** ofrecen una funcionalidad óptima y una gran conveniencia. La estructura interna y externa está realizada de acero inoxidable, mientras que los paneles externos inferiores y posteriores son de acero galvanizado. Los armarios se pueden regular en altura gracias a la presencia de pies niveladores de acero inoxidable. La refrigeración ventilada asegura que la temperatura sea homogénea en toda la longitud de la cámara, mientras que la descongelación se realiza automáticamente por medio de un termostato digital. El grupo de refrigeración es tropicalizado: el ambiente externo puede alcanzar una temperatura de +30°C y una humedad relativa del 55%. La puerta es reversible y la guarnición es fácilmente extraíble para facilitar la limpieza y la eventual sustitución.



VH650TN



MODEL Modello	ENERGY CLASS Classe energetica	POWER SUPPLY Alimentazione	POWER Potenza	REFRIGERANT GAS Gas refrigerante	QUANTITY OF GAS Quantità di GAS	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio	MAX TEMP. / HUMIDITY Temperatura / Umidità max.	
		V / Hz	W		gr	°C	°C / Hr	
VH650TN	D	230 / 50	230	R290	100	-2 +8	+30 / 55%	
VH650BT	E	230 / 50	500	R290	128	-18 -22	+30 / 55%	



VH650BT



	CAPACITY Capacità	INTERNAL DIMENSIONS Dimensioni Interne	EXTERNAL DIMENSIONS Dimensioni esterne	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	
	lt	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	kg	kg	
	685	62,4x70x139,6	74x83x201	76,5x85,5x207	113	123	
	685	62,4x70x139,6	74x83x201	76,5x85,5x207	131	141	

AS STANDARD / DI SERIE VH650TN - VH650BT	AS STANDARD / DI SERIE VH650BT
DIGITAL CONTROLLER Centralina elettronica	HEATING ELEMENT Resistenza
LIGHT Illuminazione	KEY Chiave
PLASTIC COATED GRIDS Griglie plastificate	LOW TEMPERATURE Bassa temperatura
STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES Coppia guide INOX	
LEVELING FEET Piedini livellatori	



PLASTIFIED GRIDS AND GUIDES IN STAINLESS STEEL
Griglie plastificate e guide in acciaio INOX



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



DOOR RESISTANCE
Resistenza sulle porte



KEY CLOSURE
Chiusura con chiave

THE RESISTANCE OF THE DOOR FRAME ENSURES NO CONDENSATE FORMS
La resistenza sulla cornice delle porte fa sì che non si crei condensa



VH1410TN



MODEL Modello	ENERGY CLASS Classe energetica	POWER SUPPLY Alimentazione	POWER Potenza	REFRIGERANT GAS Gas refrigerante	QUANTITY OF GAS Quantità di GAS	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio	MAX TEMP. / HUMIDITY Temperatura / Umidità max.	
		V / Hz	W		gr	°C	°C / Hr	
VH1410TN	D	230 / 50	450	R290	130	-2 +8	+30 / 55%	
VH1410BT	E	230 / 50	650	R290	120	-18 -22	+30 / 55%	



THE RESISTANCE OF THE DOOR FRAME ENSURES NO CONDENSATE FORMS
La resistenza sulla cornice delle porte fa sì che non si crei condensa



VH1410BT



	CAPACITY Capacità	INTERNAL DIMENSIONS Dimensioni Interne	EXTERNAL DIMENSIONS Dimensioni esterne	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	
	lt	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	kg	kg	
	1476	136,4x70x139,6	148x83x201	150,5x85,5x207	188	203	
	1476	136,4x70x139,6	148x83x201	150,5x85,5x207	202	217	

AS STANDARD / DI SERIE VH1410TN - VH1410BT	AS STANDARD / DI SERIE VH1410BT
DIGITAL CONTROLLER Centralina elettronica	HEATING ELEMENT Resistenza
LIGHT Illuminazione	KEY Chiave
PLASTIC COATED GRIDS Griglie plastificate	
STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES Coppia guide INOX	
LEVELING FEET Piedini livellatori	



PLASTIFIED GRIDS AND GUIDES IN STAINLESS STEEL
Griglie plastificate e guide in acciaio INOX



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



DOOR RESISTANCE
Resistenza sulle porte



KEY CLOSURE
Chiusura con chiave

OPTIONAL / OPTIONAL
PLASTIC COATED GRIDS Griglie plastificate
STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES Coppia guide INOX
4 CASTORS KIT Kit 4 ruote

COUNTERS WITH REFRIGERATED DISPLAY FOR PIZZERIAS

BANCHI CON VETRINA REFRIGERATA PER PIZZERIE
PIZZAKÜHLTISCH MIT KÜHLAUFSATZVITRINE
COMPTOIRS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR PIZZERIA
MOSTRADORES CON VITRINA REFRIGERADA PARA PIZZERÍAS



I-LINE refrigerated counters meet client needs thanks to their excellent functionality, pleasant appearance and many fittings. Internal and external structure in STAINLESS STEEL. Ventilated refrigeration. The temperature can be set of $-2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$. 60mm insulation. Refrigeration unit tropicalised: the external environment can reach a temperature of $+30^{\circ}\text{C}$ and 55% relative humidity. With digital thermostat. 80cm deep. Granite counter-top and backsplash.

The refrigerated displays have a working temperature of $+2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ / $+2^{\circ}/+10^{\circ}\text{C}$ controllable via a digital thermostat. In stainless steel, they are fitted with safety glass. Suitable to contain Gastronorm pans. Refrigeration is static.



PIZZA COUNTER DEPTH 80CM
Profondità banco pizza 80cm



INSULATION THICKNESS 58MM
Spessore isolamento 58mm



I banchi refrigerati I-LINE soddisfano le esigenze della clientela grazie alla ottimale funzionalità, all'estetica gradevole e alla ricca dotazione. Struttura interna e esterna in acciaio INOX. Refrigerazione ventilata. La temperatura può essere impostata da $-2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$. Spessore di isolamento di 60mm. Gruppo refrigerante tropicalizzato: l'ambiente esterno può arrivare a una temperatura di $+30^{\circ}\text{C}$ e 55% di umidità relativa. Dotati di termostato digitale. Profondità 80cm. Pianale e alzatina in granito.

Le vetrine refrigerate hanno temperatura d'esercizio $+2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ / $+2^{\circ}/+10^{\circ}\text{C}$ controllabile tramite termostato digitale. In acciaio INOX, sono complete di vetri di protezione. Adatte a contenere le bacinelle gastronom. La refrigerazione è statica.



GLASS KIT INCLUDED
Kit vetri incluso



DIGITAL CONTROLLER
Centralina digitale



Die I-LINE Kühltsichen erfüllen dank optimaler Funktionalität, angenehmer Ästhetik und reichhaltiger Ausstattung die Bedürfnisse der Kunden. Er hat eine interne und externe Struktur komplett aus AISI304 Edelstahl, ein Material, das Robustheit, Hygiene und Praktikabilität bietet. Pizzakühltisch ist mit einer Arbeitsplatte aus Granit mit Aufkantung ausgestattet. Der Temperaturbereich geht von -2°C bis $+8^{\circ}\text{C}$. Die Temperatur kann einfach durch ein digitales Thermostat kontrolliert und reguliert werden. Der tropentaugliche Pizzakühltisch arbeitet mit der maximalen Leistung bis zu einer maximalen Umgebungstemperatur von $+30^{\circ}\text{C}$ bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 55%. Der Kühltisch hat eine Umluftkühlung, wo wird die kalte Luft durch einen außerhalb des Kühlraums angeordneten Verdampfer erzeugt und mit Ventilatoren verwirbelt. Auf dem Pizzakühlwisch befindet sich immer **eine Kühlaufsatzvitrine** mit statischer Kühlung, die eine Vorrichtung für GN Behälter hat. Sie besteht aus Edelstahl und ist mit Gläsern ausgestattet. Kühlaufsatzvitrine hat einen Temperaturbereich von $+2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ / $+2^{\circ}/+10^{\circ}\text{C}$ die von einem digitalen Thermostat gesteuert werden können.

Les Comptoirs réfrigérés I-LINE répondent aux exigences de la clientèle grâce au fonctionnement optimal, à l'esthétique agréable et à la dotation riche. Structure interne et externe en acier INOX. Réfrigération ventilée. La température peut être programmée de $-2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$. Épaisseur d'isolation de 60mm. Groupe réfrigérant tropicalisé : le milieu extérieur peut arriver à une température de $+30^{\circ}\text{C}$ et 55% d'humidité relative. Dotées d'un thermostat numérique. Profondeur 80cm. Plan et rebord en granit.

Les vitrines réfrigérées ont une température d'exercice $+2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ / $+2^{\circ}/+10^{\circ}\text{C}$ qui est contrôlée grâce à un thermostat numérique. En acier INOX, elles sont dotées de vitres de protection. Adaptées pour contenir les cuvettes gastronom. La réfrigération est statique.

Los mostradores refrigerados I-LINE satisfacen las exigencias de los clientes gracias a su óptima funcionalidad, su estética atractiva y su completo equipamiento. Estructura interna y externa de acero inoxidable. Refrigeración ventilada. La temperatura puede ser programada de $-2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$. Espesor del aislamiento de 60mm. El grupo de refrigeración se tropicalice: el ambiente exterior puede alcanzar una temperatura de $+30^{\circ}\text{C}$ y una humedad relativa del 55%. Equipados con termostato digital. Profundidad 80cm. Plataforma y zócalo de granito.

Las vitrinas refrigeradas tienen una temperatura de funcionamiento de $+2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ / $+2^{\circ}/+10^{\circ}\text{C}$ controlable por termostato digital. De acero inoxidable, con vidrios de protección. Adecuado para contener las bandejas gastronómicas. La refrigeración es estática.



For the display cases data, please see page 14
Per i dati delle vetrine, vedere pag. 14

5
GN1/3

1
GN1/2

+2 +8
°C
TEMPERATURE
RANGE

STATIC
REFRIGERATION

150cm

VH15038

-2

+8

B

ENERGY CLASS

VH2600TN

428 lt

151cm

58mm
INSULATION

VENTILATED
REFRIGERATION

AUTOMATIC
CONDENSE WATER
EVAPORATION

CODE Codice	ENERGY CLASS Classe energetica	POWER SUPPLY Alimentazione	POWER Potenza	REFRIGERANT GAS Gas refrigerante	QUANTITY OF GAS Quantità di GAS	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio	MAX TEMP. / HUMIDITY Temperatura / Umidità max.			CAPACITY Capacità	INTERNAL DIMENSIONS Dimensioni Interne	EXTERNAL DIMENSIONS Dimensioni esterne	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	IN COMBINATION WITH GLASS DISPLAY Abbinamenti con vetrina
		V / Hz	W		gr	°C	°C / Hr			lt	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	kg	kg	
VH2600TN	B	230 / 50	208	R290	108	-2 +8	+30 / 55%			428	94,9x68x58,9	151x80x100	154x83x105	234	249	VH2600TN + VH15038

AS STANDARD / DI SERIE
VH2600TN

 **DIGITAL CONTROLLER**
Centralina elettronica

 **PLASTIC COATED GRIDS**
Griglie plastificate

 **STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES**
Coppia guide INOX

 **CASTORS KIT**
Kit ruote

OPTIONAL
VH2600TN

 **LEVELING FEET**
Piedini livellatori



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



PLASTIFIED GRIDS AND GUIDES IN STAINLESS STEEL
Griglie plastificate e guide in acciaio INOX



For the display cases data, please see page 14
Per i dati delle vetrine, vedere pag. 14



VH20038



VH2610TN



For the display cases data, please see page 14
Per i dati delle vetrine, vedere pag. 14



VH20038



VH3600TN



CODE Codice	ENERGY CLASS Classe energetica	POWER SUPPLY Alimentazione	POWER Potenza	REFRIGERANT GAS Gas refrigerante	QUANTITY OF GAS Quantità di GAS	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio	MAX TEMP. / HUMIDITY Temperatura / Umidità max.			CAPACITY Capacità	INTERNAL DIMENSIONS Dimensioni Interne	EXTERNAL DIMENSIONS Dimensioni esterne	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	IN COMBINATION WITH GLASS DISPLAY Abbinamenti con vetrina
		V / Hz	W		gr	°C	°C / Hr			lt	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	kg	kg	
VH2610TN	B	230 / 50	208	R290	108	-2 +8	+30 / 55%			428	94,9x68x58,9	202,5x80x100	205,5x83x105	334	354	VH2610TN + VH20038
VH3600TN	C	230 / 50	230	R290	90	-2 +8	+30 / 55%			635	145,9x68x58,9	202,5x80x100	205x83x105	294	314	VH3600TN + VH20038

**AS STANDARD / DI SERIE
VH2610TN**

- DIGITAL CONTROLLER**
Centralina elettronica
- PLASTIC COATED GRIDS**
Griglie plastificate
- STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES**
Coppia guide INOX
- CASTORS KIT**
Kit ruote

**AS STANDARD / DI SERIE
VH3600TN**

- DIGITAL CONTROLLER**
Centralina elettronica
- PLASTIC COATED GRIDS**
Griglie plastificate
- STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES**
Coppia guide INOX
- CASTORS KIT**
Kit ruote

**OPTIONAL
VH2610TN - VH3600TN**

- LEVELING FEET**
Piedini livellatori



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



DOOR RESISTANCE
Resistenza sulle porte



PLASTIFIED GRIDS AND GUIDES IN STAINLESS STEEL
Griglie plastificate e guide in acciaio INOX



DRAWERS
Cassettiera

TECHNICAL
FEATURES OF THE
GLASS DISPLAYS

CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE VETRINE
TECHNISCHE DATEN DER VITRINEN
DONNÉES TECHNIQUES DES VITRINES
DATOS TÉCNICOS DE LAS VITRINAS



INSULATION THICKNESS 40MM
Spessore isolamento 40mm



VH15038

+2 +8
°C
TEMPERATURE RANGE

STATIC REFRIGERATION

AUTOMATIC
CONDENSE WATER
EVAPORATION

5
GN1/3

1
GN1/2

150cm

VH20038

+2 +8
°C
TEMPERATURE RANGE

STATIC REFRIGERATION

AUTOMATIC
CONDENSE WATER
EVAPORATION

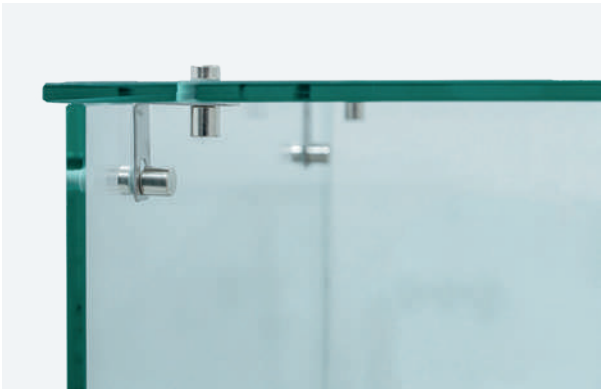
9
GN1/3

200cm

CODE Codice	POWER SUPPLY Alimentazione	POWER Potenza	REFRIGERANT GAS Gas refrigerante	QUANTITY OF GAS Quantità di GAS	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio	MAX TEMP. / HUMIDITY Temperatura / Umidità max.			CAPACITY Capacità	INTERNAL DIMENSIONS Dimensioni Interne	EXTERNAL DIMENSIONS Dimensioni esterne	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	
	V / Hz	W		gr	°C	°C / Hr				cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	kg	kg	
VH15038	230 / 50	125	R290	18	+2 +8	+30 / 55%			5 X 1/3 + 1 X 1/2	114,5x30,5x15,5	150x39,5x44	154x43,5x38	49	54	
VH20038	230 / 50	180	R290	20	+2 +8	+30 / 55%			9 X 1/3	164,5x30,5x15,5	200x39,5x44	204x43,5x38	62	68	

AS STANDARD / DI SERIE
VH15038 - VH20038

DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



GLASS KIT INCLUDED
Kit vetri incluso



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica

REFRIGERATED COUNTERS

TAVOLI REFRIGERATI
KÜHLTISCHE
TABLES RÉFRIGÉRÉES
MESAS REFRIGERADAS



I-LINE refrigerated tables are entirely made of stainless steel and are designed for daily and intense professional use. Available in versions with positive or negative temperatures, I-LINE refrigerated tables offer the flexibility needed to meet every storage requirement. The tables have a ventilated refrigeration system: the cold is produced by the evaporator located outside while inside it is distributed via a recirculation fan that ensures temperature uniformity. The temperature is regulated and controlled by a digital thermostat. I-LINE refrigerated tables are equipped with automatic defrosting and a digital thermostat.

I tavoli refrigerati I-LINE sono interamente realizzati in acciaio inox e sono progettati per un utilizzo professionale quotidiano e intenso. Disponibili nella versione con temperatura positiva o negativa, i tavoli refrigerati I-LINE offrono la flessibilità necessaria per soddisfare ogni esigenza di conservazione. I tavoli hanno un sistema di refrigerazione ventilata: il freddo è prodotto dall'evaporatore posto all'esterno mentre all'interno è distribuito tramite ventola di ricircolo che garantisce l'uniformità della temperatura. La temperatura è regolata e controllata tramite termostato digitale. I tavoli refrigerati I-Line sono dotati di sbrinamento automatico e di termostato digitale.

Die Kühltheken von I-LINE sind vollständig aus Edelstahl gefertigt und für den täglichen und intensiven professionellen Einsatz konzipiert. Erhältlich in Versionen mit positiven oder negativen Temperaturen, bieten die Kühltheken von I-LINE die nötige Flexibilität, um jede Lageranforderung zu erfüllen. Die Theken verfügen über ein belüftetes Kühlsystem: Die Kälte wird vom außen liegenden Verdampfer erzeugt und im Inneren über einen Umluftventilator verteilt, der die Temperaturgleichmäßigkeit gewährleistet. Die Temperatur wird durch ein digitales Thermostat geregelt und kontrolliert. Die Kühltheken sind mit einer automatischen Abtauung und einem digitalen Thermostat ausgestattet.

Les tables réfrigérées I-LINE sont entièrement fabriquées en acier inoxydable et sont conçues pour une utilisation professionnelle quotidienne et intensive. Disponibles en versions à température positive ou négative, les tables réfrigérées I-LINE offrent la flexibilité nécessaire pour répondre à tous les besoins de conservation. Les tables sont dotées d'un système de réfrigération ventilé : le froid est produit par l'évaporateur situé à l'extérieur, tandis qu'à l'intérieur il est distribué via un ventilateur de recirculation qui assure l'uniformité de la température. La température est régulée et contrôlée par un thermostat numérique. Les tables sont équipées d'un dégivrage automatique et d'un thermostat numérique.

Las mesas refrigeradas I-LINE están completamente fabricadas en acero inoxidable y están diseñadas para un uso profesional diario e intenso. Disponibles en versiones con temperatura positiva o negativa, las mesas refrigeradas I-LINE ofrecen la flexibilidad necesaria para satisfacer cualquier necesidad de conservación. Las mesas tienen un sistema de refrigeración ventilada: el frío es producido por el evaporador ubicado en el exterior, mientras que en el interior se distribuye a través de un ventilador de recirculación que garantiza la uniformidad de la temperatura. La temperatura se regula y controla mediante un termostato digital. Las mesas están equipadas con descongelación automática y un termostato digital.



DEPTH 70CM
Profondità 70cm



INSULATION THICKNESS 58MM
Spessore isolamento 58mm



THE RESISTANCE OF THE DOOR FRAME ENSURES NO CONDENSATE FORMS
La resistenza sulla cornice delle porte fa sì che non si crei condensa



DIGITAL CONTROLLER
Centralina digitale



VH2100TN



VH2100BT



CODE Codice	ENERGY CLASS Classe energetica	POWER SUPPLY Alimentazione	POWER Potenza	REFRIGERANT GAS Gas refrigerante	QUANTITY OF GAS Quantità di GAS	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio	MAX TEMP. / HUMIDITY Temperatura / Umidità max.	
		V / Hz	W		gr	°C	°C / Hr	
VH2100TN	B	230 / 50	208	R290	108	-2 +8	+30 / 55%	
VH2100BT	C	230 / 50	510	R290	80	-10 -20	+30 / 55%	
VH3100TN	B	230 / 50	208	R290	108	-2 +8	+30 / 55%	
VH3100BT	C	230 / 50	510	R290	76	-10 -20	+30 / 55%	

AS STANDARD / DI SERIE
VH2100TN- VH2100BT



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



PLASTIC COATED GRIDS
Griglie plastificate



STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES
Coppia guide INOX



LEVELING FEET
Piedini livellatori

AS STANDARD / DI SERIE
VH3100TN- VH3100BT



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



PLASTIC COATED GRIDS
Griglie plastificate



STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES
Coppia guide INOX



LEVELING FEET
Piedini livellatori



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



VH3100TN



VH3100BT



CAPACITY Capacità	INTERNAL DIMENSIONS Dimensioni Interne	EXTERNAL DIMENSIONS Dimensioni esterne	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	
lt	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	kg	kg	
314	79,5x58x58,9	136x70x86	139x74x91	93	108	
314	123x58x58,9	136x70x86	182,5x74x91	114	131	
465	79,5x58x58,9	179,5x70x86	140x74x91	97	112	
465	123x58x58,9	179,5x70x86	184x74x91	117	134	



DOOR RESISTANCE
Resistenza sulle porte



PLASTIFIED GRIDS AND GUIDES IN STAINLESS STEEL
Griglie plastificate e guide in acciaio INOX



VH4100TN



VH4100BT



CODE Codice	ENERGY CLASS Classe energetica	POWER SUPPLY Alimentazione	POWER Potenza	REFRIGERANT GAS Gas refrigerante	QUANTITY OF GAS Quantità di GAS	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio	MAX TEMP. / HUMIDITY Temperatura / Umidità max.			CAPACITY Capacità	INTERNAL DIMENSIONS Dimensioni Interne	EXTERNAL DIMENSIONS Dimensioni esterne	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	
		V / Hz	W		gr	°C	°C / Hr			lt	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	kg	kg	
VH4100TN	C	230 / 50	230	R290	90	-2 +8	+30 / 55%			616	166,3x58x58,9	223x70x86	226x74x91	138	158	
VH4100BT	D	230 / 50	670	R290	76	-10 -20	+30 / 55%			616	166,3x58x58,9	223x70x86	226x74x91	146	166	

AS STANDARD / DI SERIE
VH4100TN - VH4100BT

 **DIGITAL CONTROLLER**
Centralina elettronica

 **PLASTIC COATED GRIDS**
Griglie plastificate

 **STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES**
Coppia guide INOX

 **LEVELING FEET**
Piedini livellatori



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



DOOR RESISTANCE
Resistenza sulle porte



PLASTIFIED GRIDS AND GUIDES IN STAINLESS STEEL
Griglie plastificate e guide in acciaio INOX

PLANETARY MIXERS

MECHANICAL CONTROLS / SPEED CONTROLLER

IMPASTATRICI PLANETARIE

COMANDI MECCANICI / VARIATORE DI VELOCITÀ

PLANETENMISCHER

MECHANISCHE STEUERUNGEN / GESCHWINDIGKEITSREGLER

MÉLANGEURS PLANÉTAIRES

COMMANDES MÉCANIQUES / VARIATEUR DE VITESSE

AMASADORAS PLANETARIAS

CONTROLES MECÁNICOS / CONTROL DE VELOCIDAD VARIABLE



SAFE THANKS TO THE PROTECTIVE GRID
Sicura grazie alla griglia di protezione



EQUIPPED WITH SCHUKO PLUG
Dotate di spina schuko



BOWLS CAPACITY FROM 5 TO 40 LITERS
Capacità vasche da 5 a 40 litri



The I-LINE planetary mixers are versatile, robust, and suitable for intensive use, guaranteeing excellent performance along with unparalleled convenience. Suitable for processing various types of dough, from pastry to pizza, they are the ideal option for those seeking the best value for money. The whip, bowl, and splash guard are made of stainless steel. They are available with bowl capacities ranging from 5 to 40 liters.

Le impastatrici planetarie I-LINE sono versatili, robuste e adatte a un utilizzo intensivo garantendoti prestazioni eccellenti insieme a una convenienza senza pari. Adatte per la lavorazione di diversi tipi di impasto, dalla pasticceria alla pizzeria, sono l'opzione ideale per chi cerca il miglior rapporto qualità-prezzo. Frusta, vasca e coperchio piastra sono in acciaio inox. Sono disponibili con vasche con capacità di lavoro da 5 a 40 litri.

Die I-LINE Planetenrührmaschinen sind vielseitig, robust und für den intensiven Gebrauch geeignet, was eine hervorragende Leistung zusammen mit unschlagbarer Bequemlichkeit gewährleistet. Geeignet für die Verarbeitung verschiedener Teigarten, von Gebäck bis Pizza, sind sie die ideale Option für diejenigen, die das beste Preis-Leistungs-Verhältnis suchen. Der Schneebesen, die Schüssel und der Spritzschutz bestehen aus Edelstahl. Sie sind mit Schüsseln erhältlich, die eine Arbeitskapazität von 5 bis 40 Litern haben.

Les pétrins planétaires de la gamme I-LINE sont polyvalents, robustes et adaptés à une utilisation intensive, garantissant d'excellentes performances ainsi qu'une commodité incomparable. Adaptés au traitement de différents types de pâtes, de la pâtisserie à la pizza, ils sont l'option idéale pour ceux qui recherchent le meilleur rapport qualité-prix. Le fouet, le bol et le couvercle de protection sont en acier inoxydable. Ils sont disponibles avec des bols d'une capacité de travail de 5 à 40 litres.

Las mezcladoras planetarias de la línea I-LINE son versátiles, robustas y adecuadas para un uso intensivo, garantizándose un excelente rendimiento junto con una conveniencia sin igual. Adecuadas para procesar varios tipos de masa, desde repostería hasta pizza, son la opción ideal para quienes buscan la mejor relación calidad-precio. El batidor, el recipiente y la tapa son de acero inoxidable. Están disponibles con recipientes con capacidades de trabajo de 5 a 40 litros.



POWER CONSUMPTION: 230 V
Consumo energetico: 230 V

RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL
Testa ribaltabile e vasca estraibile



INCLUDING HOOK, SPATULA, WHISK
Gancio, racchetta, frusta inclusi

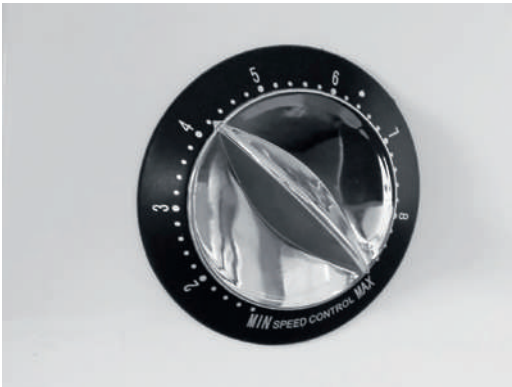


MZPL005

MZPL007



CODE Codice	POWER SUPPLY Alimentazione	POWER Potenza	SPEED Velocità	DOUGH WEIGH Peso pasta	CAPACITY Capacità			BOWL DIAMETER Diametro vasca	MACHINE SIZES Dimensioni macchina	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	
	V / Hz	kW	rpm	kg	lt			cm	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	kg	kg	
MZPL005	230 / 50	0,3	45 - 260	0,78	5			21,5	38x24x38	50,5x39,5x61	12,2	14,2	
MZPL007	230 / 50	0,325	45 - 260	1,09	7			22	38x24x41	50,5x39,5x61	15,6	17	



SPEED CONTROL
Variatore di velocità



HOOK
GANCIO



SPATULA
RACCHETTA



WHISK
FRUSTA



PROTECTIVE GRID
Griglia di protezione



RISING TOP SAFETY LOCK
Blocco di sicurezza della testa ribaltabile

POWER CONSUMPTION: 230 V
Consumo energetico: 230 V



3 SPEED, DEPENDING ON THE CHOSEN
ACCESSORY
3 velocità, a seconda dell'accessorio scelto



INCLUDING HOOK, SPATULA, WHISK
Gancio, racchetta, frusta inclusi



MZPL010

MZPL020



3 SPEED, DEPENDING ON THE CHOSEN
ACCESSORY
3 velocità, a seconda dell'accessorio scelto



INCLUDING HOOK, SPATULA, WHISK
Gancio, racchetta, frusta inclusi



MZPL030

MZPL040



CODE Codice	POWER SUPPLY Alimentazione	POWER Potenza	SPEED Velocità	DOUGH WEIGH Peso pasta	CAPACITY Capacità			BOWL DIAMETER Diametro vasca	MACHINE SIZES Dimensioni macchina	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	
	V / Hz	kW	rpm (ζ Φ Φ)	kg	lt			cm	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	kg	kg	
MZPL010	230 / 50	0,6	148 244 480	3,9	10			24	47x45x60	54x45x77	45	56	
MZPL020	230 / 50	1,1	197 317 462	7,8	20			32	54x49x78	64x50x103	65	84	
MZPL030	230 / 50	1,1	197 317 462	9,3	25			34	54x50x86	70x50x107	66	86	
MZPL040	230 / 50	2,1	109 170 497	14,0	40			40	65x62x112	80x69x133	152	190	

AS STANDARD / DI SERIE



**BOWL: EXTRACTABLE WITH QUICK
RELEASE FOR EASY CLEANING**
Vasca: estraibile con sgancio rapido
per una facile pulizia



**HOOK: FOR SOLID DOUGHS, PIZZA AND
DESSERTS**
Gancio: per impasti solidi, pizza e dolci



**SPATULA: FOR MORE DELICATE DOUGHS,
SHORTCRUST PASTRY, WHIPPED PASTES, FILLINGS**
Racchetta: per composti più delicati come
frolle, paste montate e ripieni



WHISK: FOR LIGHT AND FLUFFY DOUGHS
Frusta: per impasti leggeri e soffici



3 SPEEDS
3 velocità



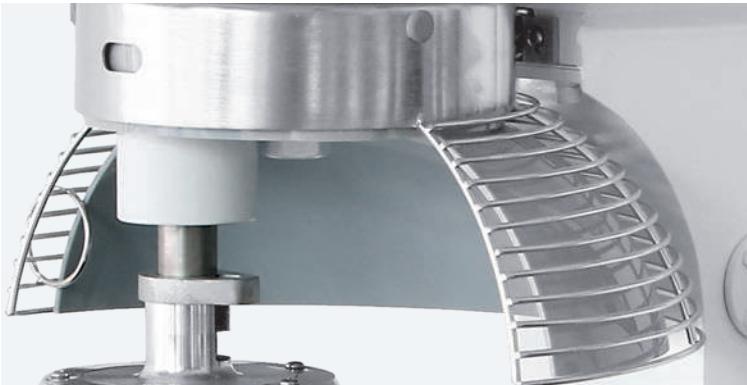
HOOK
GANCIO



SPATULA
RACCHETTA



WHISK
FRUSTA



PROTECTIVE GRID
Griglia di protezione

SPIRAL MIXERS WITH INVERTER

FIXED HEAD AND BOWL

IMPASTATRICI A SPIRALE CON INVERTER
TESTA E VASCA FISSA

SPIRALKNETER MIT INVERTER
FESTEN KOPF UND WANNE

PÉTRINS À SPIRALE AVEC VARIATEUR (INVERTER)
TÊTE ET CUVE FIXE

AMASADORAS ESPIRALES CON INVERSOR
CABEZA Y ARTESA FIJA



SMOOTH AND SILENT OPERATION
Funzionamento silenzioso e fluido



SPEED CONTROL WITH INVERTER
Controllo di velocità con inverter



BOWLS CAPACITY FROM 10 TO 60 LITERS
Capacità vasche da 10 a 60 litri



Silent power, total control and flawless results. **I-LINE spiral mixers** are equipped with an inverter that allows speed adjustment according to the type of dough, ensuring excellent performance even with high-hydration doughs. Silent and reliable, they stand out for their solidity and functionality. Available in various capacities, from 10 to 60 liters, to meet every production need.

Potenza silenziosa, controllo totale e risultati impeccabili. **Le impastatrici I-LINE** sono dotate di inverter che consente di regolare la velocità in base al tipo di impasto, garantendo prestazioni eccellenti anche con impasti ad alta idratazione. Silenziose e affidabili, si distinguono per la loro solidità e funzionalità. Disponibili in varie capacità, da 10 a 60 litri, per adattarsi a ogni esigenza di lavorazione.

Leise Kraft, volle Kontrolle und perfekte Ergebnisse. **Die I-LINE Spiralkneter** sind mit einem Inverter ausgestattet, der eine Geschwindigkeitsanpassung je nach Teigart ermöglicht und hervorragende Leistung auch bei Teigen mit hoher Hydratation garantiert. Leise und zuverlässig, zeichnen sie sich durch ihre Robustheit und Funktionalität aus. Erhältlich in Größen von 10 bis 60 Litern.

Puissance silencieuse, contrôle total et résultats impeccables. **Les pétrins à spirale I-LINE** sont équipés d'un variateur permettant d'ajuster la vitesse selon le type de pâte, garantissant d'excellentes performances même avec des pâtes très hydratées. Silencieux et fiables, ils se distinguent par leur solidité et leur fonctionnalité. Disponibles de 10 à 60 litres.

Potencia silenciosa, control total y resultados perfectos. **Las amasadoras I-LINE** están equipadas con un inversor que permite ajustar la velocidad según el tipo de masa, garantizando un excelente rendimiento incluso con masas de alta hidratación. Silenciosas y fiables, destacan por su solidez y funcionalidad. Disponibles en capacidades de 10 a 60 litros.



SAFE THANKS TO
THE PROTECTIVE GRID
Sicura grazie alla griglia
di protezione



BUILT-IN TIMER
Timer integrato



SFMC 10 VAR

SFMC 20 VAR



SAFE THANKS TO
THE PROTECTIVE GRID
Sicura grazie alla griglia
di protezione



BUILT-IN TIMER
Timer integrato



SFMC 50 VAR

SFMC 60 VAR



CODE Codice	POWER SUPPLY Alimentazione	POWER Potenza	DOUGH WEIGH Peso pasta	CAPACITY Capacità			BOWL SIZES Dimensioni vasca	MACHINE SIZES Dimensioni macchina	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	
	V	kW / Hp	kg	lt			cm (ØXH)	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	kg	kg	
SFMC 10 VAR	230	0,55 / 0,73	6,5	10			26x20	28,5x57x58,5	61,5x37x65,5	47	58	
SFMC 20 VAR	230	0,90 / 1,20	15	20			36x21,2	38,5x67x64	76x47x78	67	84	
SFMC 30 VAR	230	1,50 / 2,00	22,5	30			41x26,2	43,5x75,2x72,8	81x50x87	80	98	
SFMC 40 VAR	230	2,00 / 2,70	27	40			45x25,8	47,8x85,2x73,7	91x55x87	104	126	
SFMC 50 VAR	230	2,50 / 3,30	33	50			45x30	47,8x85,2x77,8	91x56x90	120	143	
SFMC 60 VAR	230	3,00 / 4,00	37,5	60			50x31,5	52,6x91,2x78	97x60x93	136	165	

AS STANDARD / DI SERIE



TIMER
Temporizzatore



SPEED CONTROL
Variatore di velocità



SPEED CONTROL
Variatore di velocità



PROTECTIVE GRID
Griglia di protezione

OPTIONAL / OPTIONAL



4 CASTORS KIT
Kit 4 ruote



POWER CONSUMPTION: 230 V
Consumo energetico: 230 V

ELECTRIC VEGETABLE CUTTER

TAGLIAVERDURE ELETTRICO
ELEKTRISCHER GEMÜSESCHNEIDER
TRANCHEUSE DE LÉGUMES ÉLECTRIQUE
CORTADOR DE VERDURAS ELÉCTRICO



The I-Line electric vegetable slicer is versatile and efficient: you can process food with great speed and ease, always achieving excellent results. The components are made of food-grade materials and can be easily removed for quick cleaning. The ventilated motor is powerful and quiet. The I-Line vegetable slicer comes with discs and blades for every type of processing.

Der elektrische Gemüseschneider I-Line ist vielseitig und effizient: Sie können Lebensmittel mit großer Geschwindigkeit und Leichtigkeit verarbeiten und erzielen immer hervorragende Ergebnisse. Die Komponenten bestehen aus lebensmittelechten Materialien und können zur schnellen Reinigung leicht entfernt werden. Der belüftete Motor ist leistungsstark und leise. Der I-Line Gemüseschneider wird mit Scheiben und Klingen für jede Art von Verarbeitung geliefert.

L'éplucheur de légumes électrique I-Line est polyvalent et efficace : vous pouvez traiter les aliments avec une grande rapidité et facilité, et obtenir des résultats toujours excellents. Les composants sont fabriqués à partir de matériaux adaptés au contact alimentaire et peuvent être facilement démontés pour un nettoyage rapide. Le moteur ventilé est puissant et silencieux. L'éplucheur de légumes I-Line est fourni avec des disques et des lames pour chaque type de traitement.

TWO SIZES OF FEED HOLES
Fori di alimentazioni di due dimensioni

MADE OF STAINLESS STEEL
AND ALUMINUM ALLOY
Realizzato in acciaio inossidabile
e lega di alluminio



Il tagliaverdure elettrico I-Line è versatile ed efficiente: puoi lavorare gli alimenti con grande velocità e facilità e ottenere risultati sempre eccellenti. I componenti sono realizzati con materiali adatti al contatto con gli alimenti e possono essere facilmente rimossi per una rapida pulizia. Il motore ventilato è potente e silenzioso. Il tagliaverdure I-Line è fornito con dischi e lame per ogni tipo di lavorazione.

El cortador de verduras eléctrico I-Line es versátil y eficiente: puedes procesar los alimentos con gran velocidad y facilidad, obteniendo siempre resultados excelentes. Los componentes están fabricados con materiales aptos para el contacto con alimentos y se pueden retirar fácilmente para una limpieza rápida. El motor ventilado es potente y silencioso. El cortador de verduras I-Line viene con discos y cuchillas para todo tipo de procesamiento.



550W HIGH-EFFICIENCY MOTOR
Motore da 550 W ad alta efficienza



CODE Codice	POWER SUPPLY Alimentazione	POWER Potenza	SPEED Velocità	MACHINE SIZES Dimensioni macchina	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	
	V / Hz	kW	rpm	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	kg	kg	
HD300	230 / 50	0,55	270	24,6x61,4x50,6	30x57x57	23,0	26,0	

AS STANDARD / DI SERIE DH300					
	CUTTING DISC 2 MM (2 BLADES) Disco da taglio 2 mm (2 lame)		GRATING DISC 3 MM Disco di grattugia 3 mm		
	CUTTING DISC 4 MM (2 BLADES) Disco da taglio 4 mm (2 lame)		GRATING DISC 5 MM Disco di grattugia 5 mm		
	EJECTION DISC Disco di espulsione		GRATING DISC 7 MM Disco di grattugia 7 mm		



INTERRUTTORE CON COPERCHIO DI SICUREZZA
Switch with safety cover

COUNTERTOP ELECTRIC FRYERS

FRIGGITRICI ELETTRICHE DA BANCO
ELEKTRISCHE TISCHFRITEUSEN
FRITEUSES ÉLECTRIQUES DE COMPTOIR
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE MOSTRADOR



STRUCTURE, TANK, AND BASKET MADE
OF STAINLESS STEEL
Struttura, vasca e cestello in acciaio inox

UP TO 190°C IN ABOUT 20 MINUTES
Fino a 190 °C in circa 20 minuti

MANUAL TEMPERATURE CONTROL
Controllo manuale della temperatura



EASILY REMOVABLE
HEATING ELEMENTS
Resistenze facilmente removibili



CAPACITY FROM
4 TO 8 + 8 LITERS
Capacità da 4 a 8 + 8 litri



The **I-Line fryers** are the perfect tool for professionals who want precise, fast, uniform preparations with maximum safety. Through the thermostat, it is possible to set the temperature from +50 °C to +190 °C according to different preparations. The heating elements are removable for simple and quick cleaning. Equipped with a cold zone at the bottom to avoid burning frying residues and keep the oil clean for longer. Maximum ease of use thanks to the additional safety thermostat. Great durability thanks to the stainless steel structure.

Le **friggitrici I-Line** sono lo strumento perfetto per i professionisti che desiderano preparazioni precise, rapide, omogenee e con la massima sicurezza d'uso. Attraverso il termostato è possibile impostare la temperatura da +50 °C a +190 °C in base alle differenti preparazioni. Le resistenze sono removibili per una pulizia semplice e rapida. Dotate di zona fredda sul fondo per evitare di bruciare i residui di frittura e mantenere l'olio pulito più a lungo. Massima tranquillità d'uso grazie al termostato di sicurezza aggiuntivo. Grande durabilità grazie alla struttura in acciaio inox.

Die **I-Line-Fritteusen** sind das perfekte Werkzeug für Profis, die präzise, schnelle, gleichmäßige Zubereitungen mit maximaler Sicherheit wünschen. Durch den Thermostat kann die Temperatur je nach Zubereitung von +50 °C bis +190 °C eingestellt werden. Die Heizungen sind zur einfachen und schnellen Reinigung abnehmbar. Ausgestattet mit einer Kaltzone am Boden, um das Verbrennen von Frittierresten zu vermeiden und das Öl länger sauber zu halten. Maximale Benutzerfreundlichkeit dank des zusätzlichen Sicherheitsthermostats. Hohe Haltbarkeit dank der Edelstahlstruktur.

Les **friteuses I-Line** sont l'outil parfait pour les professionnels qui souhaitent des préparations précises, rapides, homogènes et avec une sécurité maximale d'utilisation. Grâce au thermostat, il est possible de régler la température de +50 °C à +190 °C en fonction des différentes préparations. Les résistances sont amovibles pour un nettoyage simple et rapide. Équipé d'une zone froide au fond pour éviter de brûler les résidus de friture et garder l'huile propre plus longtemps. Utilisation en toute sécurité grâce au thermostat de sécurité supplémentaire. Grande durabilité grâce à la structure en acier inoxydable.

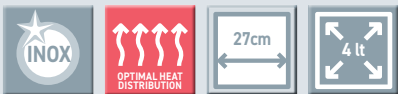
Las **freidoras I-Line** son la herramienta perfecta para los profesionales que desean preparaciones precisas, rápidas, homogéneas y con la máxima seguridad de uso. A través del termostato, es posible ajustar la temperatura de +50 °C a +190 °C según las diferentes preparaciones. Las resistencias son removibles para una limpieza simple y rápida. Equipadas con una zona fría en el fondo para evitar quemar los residuos de frittura y mantener el aceite limpio por más tiempo. Máxima tranquilidad de uso gracias al termostato de seguridad adicional. Gran durabilidad gracias a la estructura de acero inoxidable.



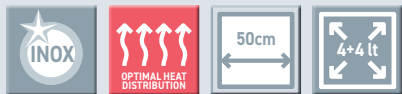
THERMALLY INSULATED BASKET HANDLES
Manici cestelli termo-isolati



HDF4



HDF44



CODE Codice	POWER SUPPLY Alimentazione	POWER Potenza	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio	CAPACITY Capacità	OIL POT DIMENSIONS Dimensioni serbatoio dell'olio			MACHINE SIZES Dimensioni macchina	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	
	V / Hz	kW	°C	lt	cm (WxDxH)			cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	kg	kg	
HDF4	230 / 50	2,5	+50 +190	4	22x30x17			27x38x31	29x45x37	5,4	6,4	
HDF44	230 / 50	5,0	+50 +190	4 + 4	22x30x17			50x38x31	46x51x37,5	10,0	11,4	

AS STANDARD / DI SERIE HDF4	AS STANDARD / DI SERIE HDF44
 LID Coperchio	 LIDS Coperchi
 FRYING BASKET Cestello per friggere	 FRYING BASKETS Cestelli per friggere



WITH ADDITIONAL SAFETY THERMOSTAT
Con termostato di sicurezza aggiuntivo



INTERNAL STAINLESS STEEL TANK WITH NO CORNERS
Vasca interna in acciaio inossidabile senza angoli



WITH A LOWER COOL ZONE
Con zona fredda inferiore



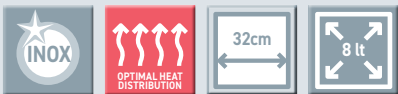
WITH THERMALLY INSULATED HANDLES
Con manici termo isolati



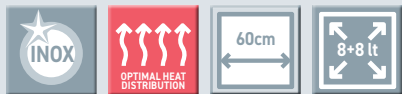
THERMALLY INSULATED BASKET HANDLES
Manici cestelli termo-isolati



HDF8



HDF88



CODE Codice	POWER SUPPLY Alimentazione	POWER Potenza	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio	CAPACITY Capacità	OIL POT DIMENSIONS Dimensioni serbatoio dell'olio			MACHINE SIZES Dimensioni macchina	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	
	V / Hz	kW	°C	lt	cm (WxDxH)			cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	kg	kg	
HDF8	230 / 50	3,25	+50 +190	8	30x24x20			32x57x39	45x34,5x62,5	7,6	9,0	
HDF88	230 / 50	6,5	+50 +190	8 + 8	30x24x20			60x57x39	45,5x55,5x62,5	13,9	16,2	

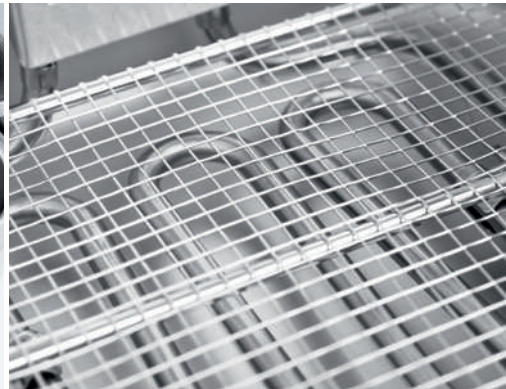
AS STANDARD / DI SERIE HDF8	AS STANDARD / DI SERIE HDF88
1 LID Coperchio	2 LIDS Coperchi
1 FRYING BASKET Cestello per friggere	2 FRYING BASKETS Cestelli per friggere



WITH ADDITIONAL SAFETY THERMOSTAT
Con termostato di sicurezza aggiuntivo



INTERNAL STAINLESS STEEL TANK WITH NO CORNERS
Vasca interna in acciaio inossidabile senza angoli



WITH A LOWER COOL ZONE
Con zona fredda inferiore



WITH OIL DRAIN TAP
Con rubinetto per lo scarico dell'olio

GENERAL TERMS OF SALE

**CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA
ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN
CONDITIONS GENERALES DE VENTE**

EN

PRICE LIST: the price list is expressed in Euro (VAT excluded), cancels and replaces all previous editions and may be modified at any time, without prior notice, at the sole discretion of Prismafood Srl.

PAYMENT: payment must be made in accordance with the conditions agreed and stated in the order confirmation. No exception of any kind or type, not even for evident and proven defects or irregularities in the goods sold, can authorise the purchaser to avoid or delay payment of invoices. At the first unpaid or delayed payment of an instalment as agreed in the contract, the purchaser may automatically lose the benefit of the term and the seller may proceed at its own irrevocable choice to recover the unpaid amount or the entire remaining difference. In the case of deferred payment or any other method of payment, the costs charged to the company by the credit institution shall be charged to the purchaser. In the event of delayed payment, interest for late payment and bank charges shall be charged in accordance with the law.

DELIVERY: the delivery period starts upon receipt of payment.

ORDERS: to avoid mistakes or misunderstandings, which may occur during a telephone conversation, orders and deliveries will not be effected but in the presence of a written order. In the case that, for reasons of urgency, the telephonic order is not followed by a written confirmation, no returns will not be accepted. Every order is irrevocable by the purchaser. Prismafood Srl reserves the right to give written acceptance. Any customer request or verbal agreement with representatives of the seller will not be valid unless confirmed in writing by the same. Delivery dates indicated on the order confirmation are indicative and not binding and are subject to variations and/or extraordinary events beyond the control of Prismafood Srl. If the customer fails to collect the goods within 30 days from the deadline specified in the order, the seller may cancel the sales contract.

TRANSPORT: Delivery Terms mentioned on all our documents refer to INCOTERMS 2010®. The goods travel at the risk of the purchaser. Any complaints about the defective condition of the equipment must be made to the carrier

when accepting the goods. The complaint is only valid if made with in 8 (eight) days of receipt of the goods.

PACKING: the packaging is included in the price.

MOTORS AND INSTALLATIONS: the price refers to equipment with motor power and voltage used in the European Community. Motor with special voltages or frequency are available on request.

WARRANTY: all parts of the equipment, electrical parts excluded, have 12 months of warranty from the date of our invoice only if the defects are due to the construction. Warranty does not cover any repairs due to wear and tear resulting from use, poor maintenance, inexperience, manipulation, or modifications made by the purchaser. Requests for spare parts under warranty must be made in writing. Parts replaced under warranty will be invoiced in any case; upon receipt of the parts to be replaced, which must be returned carriage free, a regular credit note will be issued. The guarantee does not cover the replacement of equipment and labour costs for spare parts and any other incidental expenses. All obligations of the manufacturer to compensate for direct or indirect damages resulting from the non-functioning of the machine are expressly excluded.

TEST: before delivery, the equipment is tested in Prismafood's workshops. Components, technical data and characteristics might be modified at any moment.

TECHNICAL DATA: the description and designs are only for information, is forbidden to copy, transfer or show them to third parties; weights and measures are always approximate. The manufacturer reserves his right to make any modifications in the specifications without any notice.

DEROGATIONS AND ADDITIONAL CONDITIONS: any possible derogation to the above-mentioned terms of supply, which is stated among the parties by mutual consent, must be put in writing and strictly limited to what will be agreed. This derogation will never include amendments also of the remaining terms of sale, which will remain the same, where there is no specific contrary agreement.

PLACE OF JURISDICTION: for any dispute upon this sale, the parties recognize the sole competence of the Court of Law of Pordenone. The mentioned competence cannot be derogated, not even with the issue of drafts, acceptances, bills of exchange, domiciliated by the purchaser.

IT

LISTINO PREZZI: il listino di vendita è espresso in Euro (I.V.A. esclusa), annulla e sostituisce tutte le precedenti edizioni e potrà essere modificato in qualsiasi momento, senza preavviso, ad insindacabile giudizio della Prismafood Srl.

PAGAMENTO: il pagamento dovrà avvenire in conformità alle condizioni concordate ed indicate nella conferma d'ordine. Nessuna eccezione di nessun genere e specie, neppure per palesi ed accertati vizi difetti o irregolarità della merce venduta, potrà autorizzare il compratore ad esimersi o ritardare il pagamento delle fatture.

Al primo mancato o ritardato pagamento di una rata convenuta nel contratto, l'acquirente può perdere automaticamente il beneficio del termine e la venditrice può agire alternativamente a sua insindacabile scelta per il recupero della somma non pagata o per l'intera differenza residua. Nel caso di pagamento differito con RI.BA. o altro metodo di pagamento, verranno conteggiate a carico del compratore le spese addebitate all'azienda dall'istituto di credito. In caso di ritardato pagamento, verranno applicati interessi di mora previsti per legge e addebitate le spese bancarie sostenute.

CONSEGNA: il termine di consegna decorre dall'avvenuto pagamento.

ORDINANTE: in considerazione degli errori od incomprensioni che derivano dalla trasmissione telefonica degli ordinativi, non saranno effettuate spedizioni se non in presenza di ordine scritto. Nell'eventualità che, per motivi d'urgenza, l'ordinativo telefonico non sia seguito da conferma scritta, non saranno accettati resi. Ogni ordinazione è irrevocabile da parte del committente. La ditta Prismafood Srl si riserva obbligo di dare l'accettazione scritta. Qualunque richiesta del cliente o suo accordo verbale con rappresentanti della venditrice non saranno validi se non confermati per iscritto dalla stessa. Le date di consegna indicate sulla conferma d'ordine sono da intendersi come indicative e non vincolanti e sono subordinate alle variazioni e/o eventi straordinari indipendenti dalla società Prismafood Srl. Ove il cliente non proceda al ritiro della merce entro 30gg dalla scadenza del termine indicato nell'ordine, il venditore potrà far dichiarar risolto il contratto di vendita.

TRASPORTO: I termini di consegna menzionati in tutti i documenti fanno riferimento agli INCOTERMS 2010®. la merce viaggia

a rischio del committente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Il reclamo è valido se fatto entro 8 (otto) giorni dal ricevimento della merce.

IMBALLO: l'imballo è incluso nel prezzo.

MOTORI E IMPIANTI: i prezzi sono intesi per macchine con motore a potenza e voltaggio utilizzati nell'ambito della comunità europea. Motori con voltaggi o frequenze speciali sono disponibili su richiesta.

GARANZIA: tutte le parti che compongono le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di mesi 12 dalla data della nostra fattura, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. Sono escluse dalla garanzia le eventuali riparazioni dovute al logoramento proveniente dall'uso, dalla cattiva manutenzione, dalla imperizia, manomissioni o modifiche apportate dall'acquirente. Le richieste di parti di ricambio in garanzia devono obbligatoriamente pervenire in forma scritta. Le spedizioni dei pezzi in oggetto avverranno in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque fatturati; a ricevimento dei componenti da sostituire, che dovranno essere resi in porto franco, si provvederà ad emettere regolare nota di accredito. La garanzia non contempla la sostituzione dell'apparecchiatura e le spese di manodopera per i ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria. Resta esplicitamente escluso ogni obbligo da parte della fornitrice di risarcimento di danni diretti o indiretti derivanti dal non funzionamento della macchina.

COLLAUDO: prima della spedizione le macchine e/o gli impianti vengono collaudati presso le officine Prismafood srl. Componenti, dati tecnici e caratteristiche potranno subire delle variazioni in qualsiasi momento.

DATI TECNICI: Le descrizioni ed i disegni sono solo informativi. È vietato estrarne copia, fare cessione o darli in visione a terzi. Le indicazioni di peso e di misure sono sempre approssimative. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

DEROGHE E NOVAZIONI: qualsiasi eventuale deroga alle sopradette condizioni generali di fornitura, che venisse stabilita fra le parti di pieno accordo, dovrà essere convenuta per iscritto e resterà strettamente limitata a quanto si converrà in modo specifico e non implicherà mai novazioni anche delle rimanenti condizioni generali, le quali tutte rimarranno ferme, ove manchi una esplicita pattuizione in contrario.

FORO COMPETENTE: per qualsiasi controversia relativa alla presente vendita, le parti riconoscono l'esclusiva competenza del Foro Giudiziario di Pordenone. Detta competenza non è derogabile neppure con l'emissione di tratte, accettazioni, effetti cambiari, domiciliati presso l'acquirente.

DE

PREISLISTE: Die Preisliste ist in Euro (MwSt. Ausgeschlossen) ausgedrückt, annulliert und ersetzt alle vorherigen Ausgaben und kann jederzeit ohne Vorankündigeng und nach unanfechtbarer Meinung von der Firma Prismafood srl geändert werden.

BEZAHLUNG: Die Bezahlung muss nach den vereinbarten und angegebenen Bedingungen auf der Auftragbestätigung erfolgen. Keine Ausnahme von irgendeiner Art kann dem Käufer nicht für offenbare und fest-gestellte Fehler, Mängel oder Unregelmässigkeit der verkauften Ware erlaube sich die Bezahlung der Rechnungen zu befreien oder sie zu entziehen. Bei der ersten ausbleibenden oder verspäteten Zahlung einer vertraglich vereinbarten Rate kann der Käufer automatisch den Vorteil der Frist verlieren, und die Verkäuferin kann alternativ zur Einziehung des unbezahlten Betrages oder der gesamten verbleibenden Differenz nach ihrer unanfechtbaren Wahl handeln. Bei Zahlungsverzug fallen gesetzliche Verzugszinsen an und die anfallenden Bankgebühren werden in Rechnung gestellt.

LIEFERUNG: Die Lieferzeit beginn nach Erhalt der Zahlung.

AUFTRAGGEBER: in anberacht der Fehler oder Unverstaendnisse, welche durch Telefongespräche gemacht werden konnten, werden Sedungen wenigstens in Anwesenheit von einer schriftlichen Auftragsbestaetigung nicht verschickt sein. Für den Fall aus dringenden Gründen, dass Bestellung von einer schriftlichen Auftragsbestätigung gefolgt wird, werden die unverkauften Waren nicht akzeptiert. Jede Bestellung ist von Seiten des Auftraggebers unwiderruflich. Das Firma Prismafood srl behält sich Vor, eine schriftliche Akzeptation zu senden. Irgendeine Anfrage oder verbales Abkommen der Kunden mit dem Verkäufer sind ungültig, wenn keine schriftliche Bestätigung von der Firma vorlegt. Die in der Auftragsbestätigung angegebenen Liefertermine sind unverbindliche Richtwerte und unterliegen Änderungen und/oder außergewöhnlichen Ereignissen, die unabhängig von der Firma Prismafood Srl sind.

Wenn der Kunde die Ware nicht innerhalb von 30 Tagen nach Ablauf der in der Bestellung angegebenen Frist abholt, kann der Verkäufer den Kaufvertrag auflösen.

VERSAND: Die in allen Dokumenten genannten Lieferfristen beziehen sich auf die INCOTERMS 2010. Der Transport der Ware ist auf Risiko des Auftraggebers. Eventuelle Beanstandungen in Bezug auf den fehlerhaften Stand der Ware müssen dem Transporteur mitgeteilt werden, wenn die Ware akzeptiert wird. Die Reklamierung ist nur gültig, wenn sie innerhalb 8 Tagen nach dem Empfang der Ware vorgezogen wird.

VERPACKUNG: die verpackungskosten sind in dem Preis der Geräte einschließlich.

MOTOREN UND ANLAGEN: es versteht sich, daß die Preise für Maschinemit Leistungsmotoren und von EG gebrauchter Anschlussg ausgedrückt sind. Motoren mit speziellen Spannungen oder Frequenzen sind auf Anfrage erhältlich.

GARANTIE: alles Teile die Maschine sind in Garantie für 12 Monate vom Rechnung Datum, mit Ausnahme von elektrische Teile, wenn die Mängel auf Baufehler zurückzuführen sind. Von der Garantie sind die möglichen Reparaturen ausgeschlossen, welche durch Zerrüttund wegen Gebrauchs, falscher Wartung, Unerfahrenheit, Schäden oder vom Erwerber verlangter Veränderungen hervorgerufen sind. Die Versand von alles Teile im Gegenstand werden sein liefern nachnahme. Die Bestellung der Ersatzteile unter Garantie müssen schriftlich sein; die Lieferung wird ab Werk sein; wir können die Rückabe der ersetzten Garantiestücke bitten. Die im Rahmen der Garantie ersetzten Teile werden in Rechnung gestellt. Nach Erhalt der zu ersetzenden Komponenten, die frankiert zurückgegeben werden müssen, wird eine regelmäßige Gutschrift ausgestellt. Die Garantie bezieht keine Ersetzung der Apparatur oder Arbeitskosten für Ersatzteile und irgendwelche andere Nebenausgabe. Es ist deutlich, daß jede Verpflichtung für die Entschädigung von direkten oder indirekten Schäden wegen der Untüchtigkeit der Maschine abgelehnt sind.

PRÜFUNG: Vor der Versendung werden die Maschinen und/oder die Anlagen bei der Werkstätten von Prismafood srl geprüft. Bauelemente, technische Daten und Kennzeichen können Veränderungen jederzeit erfahren.

TECHNISCHE DATEN: die Beschreibungen und die Zeichnungen sind rein unterrichtend. Es ist verboten, sie zu kopieren, Abtretung zu machen oder sie Dritten weiterzugeben.

Die Gewichts- und Massangaben sind immer ungefähr. Der Hersteller behält sich vor, jede Bauverahndehrung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

VERTRAGSABWEICHUNGEN UND ERNEUERUNGEN: jede eventuelle Abweichung von den o.g. allgemeinen Lieferbedingungen, die zwischen den Pareien mit gemeinem Abkommen abgemacht wird, muß schriftlich bestimmt weden.Siewird fest beschareinkt, auf was spezifsch in Einklang gebracht wird, und sie wird Erneuerungen auch von übrigen allgemeinen bedingungen nie verwicheln, welche so bleiben, wenn es kein gegenteiliges Abkommen gibt.
GERICHTSSTAND: für irgendeinen Streit bezüglich auf den vorliegenden Verkauf erkennen die Parteien die exklusive kompetenz vom Gericht in Pordenone an. Die genannte Kompetenz kann nicht einmail mit Erteilung von Tratten, Akzeptieren, Wechselgültigkeiten verändert weden, beim Erwerber ansässig sind.

FR

LISTE DE PRIX : la liste de prix est exprimée en euro (TVA exclue), annule et remplace toutes les éditions précédentes et pourra être modifiée à tout moment, sans avis préalable, à la seule discrétion de Prismafood Srl.
PAIEMENT : le paiement sera effectué aux conditions convenues et indiquées dans la confirmation de commande. Aucune exception de toute sorte, même pour des défauts ou irrégularités évidents et constatés des marchandises vendues, n'autorise l'acheteur à renoncer au paiement des factures ou à le retarder. Au premier défaut ou retard de paiement d'une échéance convenue dans le contrat, l'acheteur peut perdre automatiquement le bénéfice du terme et le vendeur peut agir alternativement à sa discrétion pour récupérer le montant impayé ou la totalité de la différence restante. Au premier défaut ou retard de paiement d'une échéance convenue dans le contrat, l'acheteur peut perdre automatiquement le bénéfice du terme et le vendeur peut agir alternativement à sa discrétion pour récupérer le montant impayé ou la totalité de la différence restante. En cas de paiement différé ou autre mode de paiement, les frais facturés à la société par l'établissement bancaire sont à charge de l'acheteur. En cas de retard de paiement, des intérêts moratoires prévus par la loi seront facturés et les frais bancaires éventuels seront débités.

LIVRAISON : le délai de livraison prend effet sur réception du paiement.
C OMMANDES : Compte tenu des erreurs ou des malentendus résultant de la réception des commandes par téléphone, aucune expédition ne sera effectuée si la commande n'est pas confirmée par écrit. Au cas où, pour des raisons d'urgence, la commande téléphonique n'est pas suivie d'une confirmation écrite, aucun retour ne sera accepté. Toute commande est irrévocable de la part de l'acheteur. Prismafood Srl se réserve le droit de donner une acceptation écrite. Toute demande du client ou tout accord verbal avec les représentants de la société vendeuse ne sera valable que s'il est confirmé par écrit par cette dernière. Les délais de livraison indiqués sur la confirmation de la commande doivent être considérés comme indicatifs et non impératifs et sont sujets à des variations et/ou à des événements extraordinaires indépendants de la société Prismafood Srl. Si le client ne collecte pas les marchandises dans les 30 jours suivant la date indiquée dans la commande, le vendeur peut annuler le contrat de vente.

TRANSPORT : Les conditions de livraison mentionnées dans tous les documents se réfèrent aux INCOTERMS 2010®. Les marchandises voyagent au risque de l'acheteur. Toute réclamation concernant l'état défectueux du matériel doit être adressée au transporteur lors de l'acceptation des marchandises. La réclamation est valable si elle est formulée dans les 8 (huit) jours suivant la réception des marchandises.

EMBALLAGE : l'emballage est inclus dans le prix.

MOTEURS ET INSTALLATIONS : les prix correspondent à des équipements dont la puissance et la tension du moteur sont utilisées au sein de la Communauté Européenne. Sur demande, des moteurs avec des tensions ou des fréquences spéciales sont disponibles.

GARANTIE : toutes les parties des équipements, à l'exclusion des parties électriques, sont couvertes par une garantie de 12 mois à compter de la date de notre facture, à condition que les défauts soient dus à la construction. Sont exclues de la garantie les réparations dues à l'usure résultant de l'utilisation, d'un mauvais entretien, d'une manipulation ou d'une modification effectuée par l'acheteur. Les demandes de pièces de remplacement dans le cadre de la garantie doivent être formulées par écrit. Ces pièces sont expédiées en port dû.

Les pièces remplacées dans le cadre de la garantie sont en tout cas facturées; à la réception des pièces à remplacer, qui doivent être renvoyées franco de port, un avoir est régulièrement émis. La garantie ne couvre pas le remplacement des équipements ni les frais de main-d'œuvre pour les pièces de remplacement et tous les autres frais accessoires. Toute obligation du fournisseur de réparer les dommages directs ou indirects résultant du non-fonctionnement de la machine est expressément exclue.

ESSAI : avant l'expédition, les équipements et/ou les installations sont testées dans les laboratoires Prismafood srl. Les composants, les données techniques et les caractéristiques peuvent être modifiés à tout moment.

DONNÉES TECHNIQUES : Les descriptions et les dessins sont fournis exclusivement à titre d'information. Il est interdit d'en faire des copies, de les transférer ou de les remettre à des tiers. Les indications de poids et les mesures sont toujours approximatives. Le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications structurelles sans préavis.

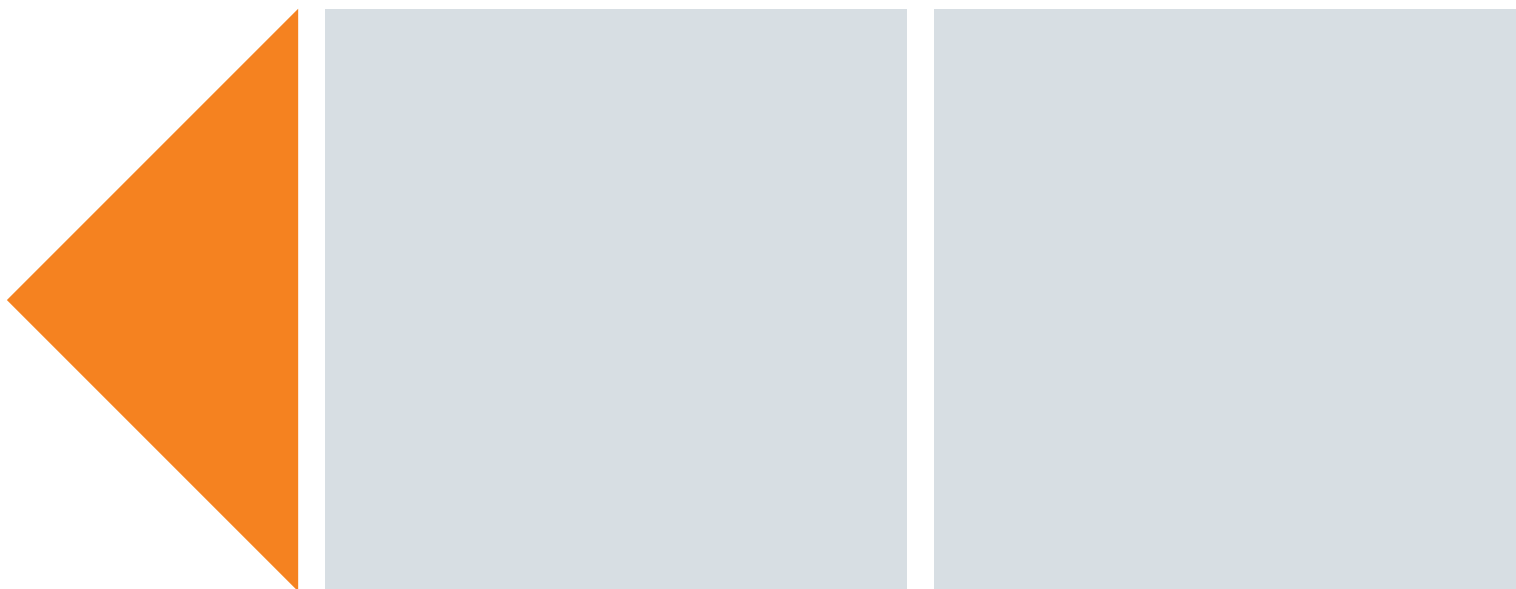
DÉROGATIONS ET RENOUVELLEMENTS : toute dérogation aux conditions générales de fourniture susmentionnées, convenue entre les parties d'un commun accord, devra être convenue par écrit et sera strictement limitée à ce qui est spécifiquement convenu et n'impliquera jamais de dérogation aux autres conditions générales, qui resteront incontournables sauf accord contraire explicite.

TRIBUNAL COMPETENT : pour tout litige relatif à la présente vente, les parties reconnaissent la compétence exclusive du Tribunal de Pordenone. Cette compétence ne peut être dérogée même par l'émission de traites, d'acceptations, de billets à ordre auprès de l'acheteur.

ICONS LEGEND
LEGENDA ICONE

	STAINLESS STEEL Acciaio inox
	ACCESSORIES Accessori
	DRAWERS Cassetti
	LENGTH Lunghezza
	CAPACITY Capacità
	STAINLESS STEEL PANS Bacinelle in acciaio INOX
	SECOND SPEED Seconda velocità
	SPEED CONTROL Variatore di velocità

	KEY Chiave
	LIGHT Illuminazione
	TIMER Temporizzatore
	INSULATION THICKNESS Spessore isolamento
	VENTILATED REFRIGERATION Refrigerazione ventilata
	CONDENSE WATER EVAPORATION Condensazione del vapore aqueo
	OPTIMAL HEAT DISTRIBUTION Distribuzione ottimale del calore
	STATIC REFRIGERATION Refrigerazione statica
	ENERGY CLASS Classe energetica
	ENERGY CLASS Classe energetica
	ENERGY CLASS Classe energetica
	ENERGY CLASS Classe energetica
	TEMPERATURE RANGE Temperatura
	TEMPERATURE RANGE Temperatura
	TEMPERATURE RANGE Temperatura
	TEMPERATURE RANGE Temperatura
	TEMPERATURE RANGE Temperatura



ILINE

by Prismafood

Via Tabina, 18 - 33098 Valvasone PN Italy
Tel. +39 0434 85081 - info@prismafood.com
www.ilineequipment.com