



## ADVANTAGE

Ⓣ Dei risultati di cottura eccezionali! Panini, croque-monsieur, pizze in 1'30. Mini-pizze in 50". Nuggets di pollo e finger foods: 2'15 dopo scongelamento. Bruschetta, toast, tartine, viennoiseries col vassoio superiore.

Ⓤ Exceptional cooking results! Panini, croque-monsieurs, pizzas in 1'30. Mini pizzas in 50". Chicken nuggets and finger foods: 2'15 after defrosting. Bruschetta, Goat cheese toasts, sandwiches, pastries with the upper tray.

Ⓝ Excepcionales resultados de cocción. Panini, croque-monsieurs, pizzas en 1'30. Mini pizzas en un 50". Nuggets de pollo y "finger-food": 2'15 después de descongelarla. Brochetas, tostadas de cabra, tartinas, bollería con la bandeja superior.

**QUICK COOKING**

### TPW/30

**1 552,00 EUR**

mm : 470x720xh385

kW : 3

230/1N 50-60Hz

Ⓣ **Forno convogliatore L300 mm (H 110) al quarzo "S-POWER"**

- Tunnel: larghezza 300 mm, profondità 370 mm, altezza da 70 a 110 mm.
- Messa in funzione istantanea, senza preriscaldamento infrarossi. Regolazione della velocità di rotazione e della potenza di scaldo.
- Riflettori all'entrata e uscita del tunnel e ridurre il tempo di cottura (1'30 in media).
- Utilizzazione lunga durata grazie al motore ventilato. Selettore di scaldo.
- Vassoi anteriori e posteriori di 150 mm. Realizzazione in acciaio inossidabile, piedi regolabili.

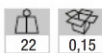


Ⓤ **Conveyor oven L. 300 mm (H.110) with quartz "S-POWER"**

- Tunnel: width 300 mm, depth 370 mm, height from 70 to 110 mm.
- Instant start, without preheating thanks to infrared. Adjustment of the rotational speed and the power of the heater.
- Reflectors at the entrance and at the exit of the tunnel to reduce cooking time (1'30 on average).
- Long duration use thanks to the ventilated engine. Heater selector.
- Front and rear 150 mm trays. Realization in stainless steel, adjustable feet.

Ⓝ **Horno de banda L.300 mm (H.110) cuarzo "S-POWER"**

- Túnel: ancho 300 mm, profundidad 370 mm, altura de 70 a 110 mm.
- Puesta en marcha al instante, sin precalentamiento infrarrojo. Ajuste de la velocidad de giro y la potencia del calentador.
- Reflectores en la entrada y la salida del túnel y reducir el tiempo de cocción (1'30 en promedio).
- Uso de larga duración gracias al motor de ventilación. Selector de calentadores.
- Bandejas delanteras y traseras de 150 mm. Realización en acero inoxidable, patas regulables.



**new**

### STAR-HD/RX

**379,00 EUR**

mm : 260x380xh400

kW : 0,65

230/1N 50-60Hz

Ⓣ **Scalda salsicce elettrico**

- Tubo in vetro Pirex ± 40 salsicce, 2 compartimenti appoggiati su bacinella ad acqua, coperchio in acciaio inox. Regolatore d'energia.
- Base in acciaio inox, 2 maniglie laterale atermiche.

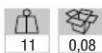


Ⓤ **Electric sausage heater**

- Pirex glass container ± 40 sausages, 2 compartments, on a water tub. Cover in stainless steel. Energy regulator.
- Base in stainless steel, 2 athermic side handles.

Ⓝ **Calienta salchichas eléctricos**

- Manguito de vidrio Pirex ± 40 salchichas, 2 compartimientos, reponiendo en una cuba a agua, tapa de acero inoxidable. Regulador de energía.
- Base de acero inoxidable, 2 puñados laterales atérmicos.



### STAR-HD/R2

**397,00 EUR**

mm : 260x380xh400

kW : 0,65

230/1N 50-60Hz

Ⓣ **Scalda salsicce elettrico a 2 punzoni elettrici**

Ⓤ **Sausage heater electrical, 2 plots**

Ⓝ **Calienta salchichas eléctricos, 2contactos**



### STAR-HD/R

**418,00 EUR**

mm : 440x300xh400

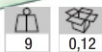
kW : 0,65

230/1N 50-60Hz

Ⓣ **Scalda salsicce elettrico a 3 punzoni elettrici**

Ⓤ **Sausage heater electrical, 3 plots**

Ⓝ **Calienta salchichas eléctricos 3 contactos**



**Hot Dog  
The universal  
snack !**

## CSX/5R

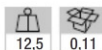
650,00 EUR

mm : 545x320x240      kW : 0,6      230/1N 50-60HZ

Ⓣ Grill salsicce elettrico, a 5 rulli

Ⓝ Sausaged grill electric, 5 rollers

Ⓟ Parrilla para salchichas de 5 rodillos



## CSX/7R

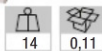
821,00 EUR

mm : 545x320x240      kW : 0,9      230/1N 50-60HZ

Ⓣ Grill salsicce elettrico, a 7 rulli

Ⓝ Sausages grill electric, 7 rollers

Ⓟ Parrilla para salchichas de 7 rodillos



## BH23/R

523,00 EUR

mm : 545x460x220      kW : 0,7      230/1N 50-60HZ

Ⓣ Riscalda pani "riscalda-bun"

Ⓝ Bread-roll warmer "bun warmer"

Ⓟ Calienta pancito "calienta-bun"



### Ⓣ Grill salsicce a rulli & riscalda pani.

- Fino a 16 salsicce pre-cotte, cioè 90 hot-dog/ora. Cottura uniforme e senza grassi.
- Riscaldamento a resistenze corazzate 125 W incorporate nei rulli in cromo (larghezza riscaldamento 430 mm), regolatore d'energia da 0 a 300°C.
- Motore ad alta performance, speciale "asincrono" con riduttore di velocità.
- Bacinella inferiore, per recupero succhi di cottura.
- Realizzazione : telaio in acciaio inossidabile.
- BHR23/ R: riscalda pani.
- Riscaldamento per regolatore d'energia da 0°C a 90°C.
- Controllo dell'umidità e della temperatura.
- Bacinella amovibile e vasca gastronorm GN 2/3 lavabile in lavastoviglie.
- Telaio in acciaio inossidabile.

### Ⓝ Sausages grill with rollers & breadrolls warmer.

- Till 16 pre-cooked sausages, which means 90 hot dogs/hour. Regular cooked without fat.
- Heating by means of 125 W armoured elements each inside the chrome rolls (430 mm large), energy regulator from 0° till 300° C.
- High performance engine, special asynchrone with speed reducer.
- Collector underneath, catches up gravy.
- Made in: stainless steel frame.
- BHR23/R: breadrolls warmer.
- Warms up by energy regulator from 0° till 90°C.
- Humidity and temperature control.
- Removable drawer and gastro GN 2/3 goes into dishwasher.
- Stainless steel frame.

### Ⓟ Parrilla para salchichas de rodillos & calienta pancitos.

- Hasta 16 salchichas precocinadas, sea 90 perro caliente cada ora. Cocción uniforme y sin grasa.
- Calentamiento para resistencias blindadas 125 W incluidas en los rodillos en cromo (alto de calefacción 430 mm), regular de l'energia de 0° hasta 300°C.
- Motor alta prestación, asincrono especial con reductor de velocidad.
- Cubeta inferior para recuper de jugos de cocción.
- Realización: bastidor en acero inox.
- BHR23/ R: calienta pancitos.
- Calentamiento para regular de l'energia de 0° hasta 90°C.
- Control de la humedad y de la temperatura.
- El cajón es amovible y los contenedores GN 2/3 sonos limpiables en la máquina.
- Bastidor en acero inox.

*Hot Dog  
The universal  
snack !*



**STACKABLE**