





SOFTCOOKER

cottura a bassa temperatura
low temperature cooking

- Riscaldatore termoregolato ad alta precisione 2.000 Watt potenza.
- Visualizzatore di temperatura e tempo esercizio.
- Struttura in acciaio inox IP X3.
- Profondità di lavoro max 16,5 cm.
- Funzionamento ottimale fino a 50 Lt.
- Temperatura di lavoro da 20° a 100° con precisione di +/- 0,03°C.
- Dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco.
- Ventola di circolazione per favorire una ottima miscelazione del prodotto.
- Dispositivo di blocco motore se rilevata sovratensione e sovratemperatura.
- Maniglia in acciaio inox per un comodo trasporto della macchina.

- High precision warmer with temperature control.
- Working temperature display.
- IP X3 protection rated stainless steel structure.
- Can be applied to the pot by means of a clamp. (max depth 16,5 cm)
- Best performances up to 50 lt.
- Working temperature from 20 to 100° C, accuracy 0,03°C.
- Protection device switches off the warmer in case of accidental use outside the liquid.
- Circulating pump to help the best product mixing.
- Temperature sensor to prevent overload and overheating.
- A convenient stainless steel handle makes it easy to carry.

Vasca Softcooker

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.
- Vasca gastronorm 1/1 H. 20 in acciaio inox AISI 304, capacità 27 litri.
- Coperchio vasca per il massimo risparmio energetico.

Container for Softcooker

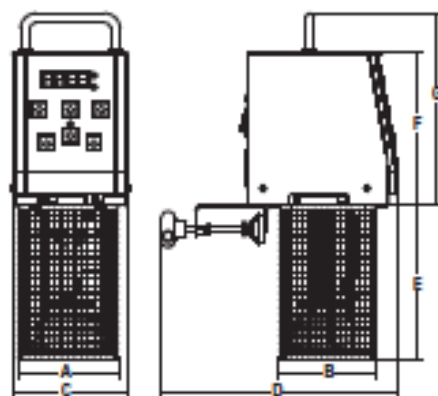
- AISI 304 s/steel construction
- Practical handles to carry it easily
- 1/1 GN, 20 cm high, 27 lt container is made of AISI 304 s/steel
- Comes with lid to save energy



1. Morsetto per fissaggio pentola
Pot fixing clamp



2. Vasca inox con coperchio opzionale
S/S container with lid optional



	Potenza Power Spennung Potenzial	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur Temperatur	A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni indiche Shipping Vopak. dimensions Dim. embalagem	Peso brutto Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt	230V/50Hz	°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Softcooker	2000	230V/50Hz	20 - 100	110	105	130	280	170	170	210	-	-	-	4.5	440x280x210	5.2
Vasca/Container	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	360	360	230	7.7	720x360x230	11.3
	Potenza Potenzial Maximum Maximum	Alimentazione Alimentation Tensione Tension	Temperatura Temperature Temperatur Temperatur	A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni indiche Shipping Vopak. dimensions Dim. embalagem	Peso brutto Gross weight Bruttogewicht Poids brut





ALISEO

forni a convezione convection ovens

- Struttura in acciaio inox interno ed esterno.
- 4 griglie in dotazione facilmente rimovibili per la pulizia.
- Distanza tra ripiani cm 8
- Camera interna con angoli raggiati per una pulizia facile e veloce.
- Porta in acciaio inox, con doppio vetro.
- Illuminazione interna con due lampade per una luminosità omogenea.
- Distribuzione calore con una ventola per Aliseo 2/3 e due ventole per Aliseo 4.
- Regolazione termostatica della temperatura da 25° a 300° C.
- Timer di controllo cottura da 0' a 120' o continuo.

Versione plus:

- Umidificatore di serie.
- Sistema ventola potenziata per una migliore distribuzione della temperatura.
- Stainless steel construction including chamber.
- Comes with 4 removable racks for an easy cleaning.
- Distance between shelves cm 8.
- Seamless, round-cornered and easy to clean chamber to prevent contamination.
- Double glass stainless steel door.
- Effective 2 lamp chamber lighting.
- Heat-distribution with single-fan for Aliseo 2/3 and double-fan for Aliseo 4
- Thermostatically controlled temperature from 25°C to 300°C (77°F to 572°F).
- Choice of 0' to 120' programmable timer or continuous operation.

The "Plus" version feature:

- Humidifier.
- Inverter system allows for an even and effective heat distribution.



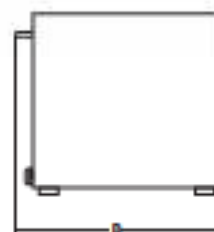
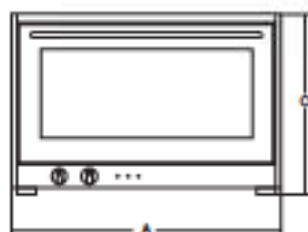
ALISEO 4



1. 4 griglie di serie
4 racks standard



2. Doppia ventilazione
Double ventilation



	Potenza Power Square Potenza	Alimentazione Power source Elettricità Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur Temperatur	Numero griglie Number of racks Anzahl Roste Nombres de grilles	Dimensione griglia Type, dimensions Blechabmessungen Dimension table	Dimensione interna Inner dimension Garantierter Innenraum Dimension table	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Netto gew.	Dimensione scatola Shipping Verpack. abmessungen Dim. embalagem	Peso lordo Grossweight Bruttogewicht Brutto gew.
	watt	°C	°C	n.	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Aliseo 2/3	2800	230V/50Hz	25 - 300	4	440x330	430x480 h.300	600	570	515	35	750x1000x650	45
Aliseo 2/3 Plus	3100	230V/50Hz	25 - 300	4	440x330	430x480 h.300	600	570	515	35	750x1000x650	45
Aliseo 4	Min 3400 Tr 5200	230V/50Hz 380V/50Hz	25 - 300	4	600x400 1/1 gasfo	630x480 h.360	820	780	805	54	750x1000x650	88
Aliseo 4 Plus	6200	380V/50Hz	25 - 300	4	600x400 1/1 gasfo	630x480 h.360	820	780	805	54	750x1000x650	88

Potenza
Potência
Mощность
Power

Alimentazione
Alimentación
Trombada
Alimentation

Temperatura
Temperatura
Temperatur
Temperatur

Numero griglie
Número de grillas
Anzahl Roste
Nombres de grilles

Dimensione griglia
Dimensiones de grilla
Anzahl Roste
Dimensiones de grilles

Dimensione interna
Dimensiones internas
Garantierter Innenraum
Dimensiones interiores

A

B

C

Peso netto
Net weight
Nettogewicht
Netto gew.

Dimensione scatola
Dimensiones embalagem
Verpack. abmessungen
Dim. embalagem

Peso lordo
Grossweight
Bruttogewicht
Brutto gew.

3. 4 griglie di serie
4 racks standard



4. Singola ventilazione
Single ventilation



ALISEO 2/3

BASIC - FISSA - PRO

salamandre / finishing ovens



SALAMANDRA PRO 1/2 G



1. Particolare supporto a muro
Wall mounted support

FISSA E BASIC

- Realizzate in acciaio inox.
- Simostato per la regolazione dell'intensità del calore.
- Griglia di cottura e griglia di protezione resistenze,
- in acciaio cromato.
- Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile.
- Griglia di cottura posizionabile su quattro livelli in base alle esigenze di cottura del prodotto.

PRO

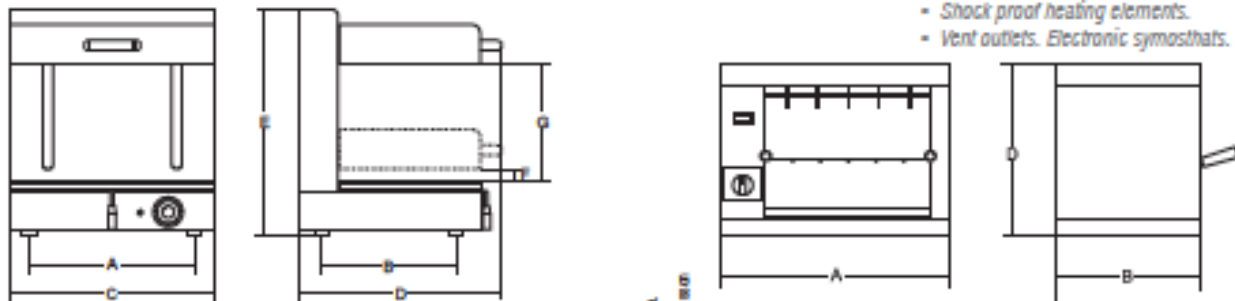
- Carcassa in acciaio inox.
- Corpo riscaldante regolabile in altezza.
- Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile.
- Griglia di cottura in acciaio cromato.
- Resistenze corazzate.
- Camini di sfogo. Simostati elettronici.

FISSA AND BASIC

- Made from stainless steel.
- Heating up controlled by a symostat.
- Galvanized steel gridiron and heating elements protection grill.
- Easy to remove crumb pan.
- Gridiron can be placed on 4 levels according to the cooking requirements.

PRO

- Stainless steel body.
- Height on the heating structure can be adjusted.
- Easy to remove crumb pan.
- Galvanized steel gridiron.
- Shock proof heating elements.
- Vent outlets. Electronic symostats.



	Potenza Power Stromsp Potência	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentação	Zona riscaldante Heating zones Heizzone Zones de calentamiento	Dimensioni interne Internal dimensions Innenmaße Dimensiones interiores	Dimensioni vano cottura Cooking compartment Ofenfläche Dimensiones de cocción	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettopgewicht Peso net	Dimensioni imballo Shipping Verpackungsmaße Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Peso bruto
	Watt	V	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Salamandra BASIC	2200	230V 50/60 Hz P+N	1	480x330 h.320	-	620	350	445	430	-	-	-	16	670x430x450	18
Salamandra FISSA	2200	230V 50/60 Hz P+N	1	480x330 h.320	-	620	350	445	430	-	-	-	16,5	670x430x450	20,5
Salamandra PRO 1/2 G	1700	230V 50/60 Hz P+N	1	-	385x330	330	400	400	345	310	30	240	45	500x630x450	50
Salamandra PRO 1/1 G	3400	230V 50/60 Hz P+N	2	-	585x330	510	400	600	345	310	30	240	56	750x630x450	86



SALAMANDRA PRO 1/1 G

Potenza
Potência
M
10,5kW

Alimentazione
Alimentação
Tensão
10,5kW

Zona riscaldamento
Zones de calentamiento
Zones de aquecimento

Dimensioni interne
Dimensiones interiores
Dimensiones interiores
Innenmaße

Dimensioni vano cottura
Dimensiones espacio cocción
Dimensiones espacio cocción
Ofenfläche

A B C D E F G

Peso netto
Peso líquido
Desempenho
Net weight

Dimensioni imballo
Dimensiones embalagem
Dimensiones embalagem
Shipping

Peso lordo
Peso bruto
desempenho
Gross weight



SALAMANDRA FISSA - BASIC



P.I. 2,5-3,5

piastre ad induzione

induction hobs



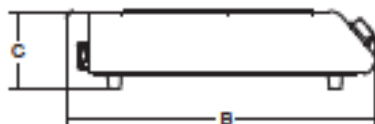
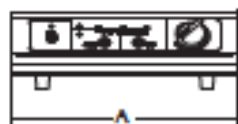
- Facilmente installabili in qualsiasi piano liscio presente in cucina, nei ristoranti e nelle sale da pranzo come dimostrazione, o la preparazione di piatti particolari di fronte ai clienti, grazie all'assenza di fumi e odori.
 - Dotate di pulsantiera digitale graduata.
 - Estremamente facili da utilizzare e da pulire.
 - Superficie di cottura liscia, pratica da pulire.
 - Massima sicurezza grazie alla superficie di cottura che non si riscalda.
 - Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa.
 - Non sono previsti tempi di pre-riscaldamento ed il consumo di energia si blocca non appena la pentola viene rimossa dal piano.
- The induction hobs are easy to install on every working surface in kitchens, restaurants or dining rooms; thanks to the absence of fumes they are perfect for public cooking performances or when the preparation is made in view of customers.*
- Graduated digital controls.
 - Extremely easy to use and to clean.
 - Smooth cooking surface makes cleaning easy.
 - Safe operations are ensured by the cooking surface which is never heating up.
 - Induction hobs are energy saving thanks to heating efficiency and no need to heat up.
 - Electric absorption is stopped when the pan is removed from the hob surface.



P.I.3,5



1. Piastre modulari
Modular grills



Modello	Potenza Power Sparring Pulsance	Alimentazione Power source Elettricità/pertung Alimentation	Sup. utile Usable surface Nutfläche Surface utile	Dimensioni incorporate Cooks dimensions for built-in moduli Lochdimensionen für Einbaue Dimensionen etc.	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballe Shipping Verpack dimensions Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
P.I. 2,5 Kw	2500	230V(50Hz)	520x270	-	520	440	110	7,5	500x570x160	9
P.I. 2,5 Kw da incasso	2500	230V(50Hz)	520x270	307x470	520	500	110	9	500x570x160	10,5
P. I. 3,5 Kw	3500	230V(50Hz)	530x275	-	540	480	130	11	510x580x200	12,5



P. I. 2,5 KW AD INCASSO



P. I. 2,5 KW



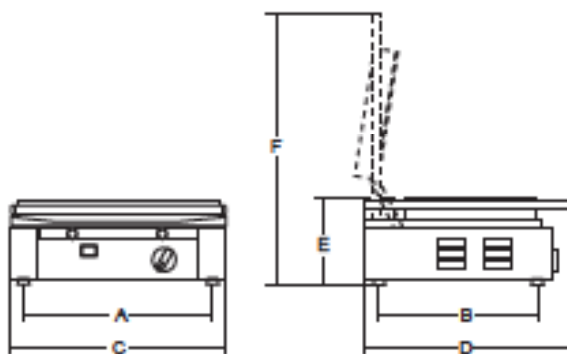
ELIO R

ELIO

piastre sandwich grills

- Facile da maneggiare e da posizionare, grazie alle sue piccole dimensioni, offre in poco spazio una ottimale superficie di lavoro.
- Disponibile con piastre sia lisce che rigate
- Struttura in acciaio inox.
- Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura: massima robustezza e durata ottima conducibilità termica estrema facilità di pulizia
- Piastre superiori con durezza regolabile ad esigenza dell'operatore.
- Piastra superiore autobilanciata.
- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica.
- Termostato regolabile fino a 300 °C.
- Timer meccanico opzionale.

- Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface.
- Ribbed and smooth surfaces available.
- Stainless steel construction.
- Cast iron plates with ceramic coating treatment: highest sturdiness and life time; perfect thermal conductivity; very easy to clean.
- Adjustable upper plates;
- Self balancing upper plate;
- Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity.
- Adjustable thermostat up to 300° C.
- Mechanical timer available.



	Potenza Power Sperrung Pulsator	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Sup. utile Usable surface Nutzfläche Service table	A	B	C	D	E	F	Peso rete Net weight Netgewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. dimensions Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttopgewicht Poids brut
	Watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Elio	1550	230V 50/60 Hz F+N	250x255	215	275	280	435	255	500	16	490x520x330	17



ELIO L CON TIMER

Potenza
Power
M-ampères
0,20A

Alimentazione
Alimentation
Tension
16,5A

Superficie utile
Usable surface
Nutzfläche
Service table

A B C D E F

Peso rete
Net weight
Netgewicht
Poids net

Dimensioni imballo
Shipping
Verpack. dimensions
Dim. emballage

Peso lordo
Gross weight
Bruttopgewicht
Poids brut



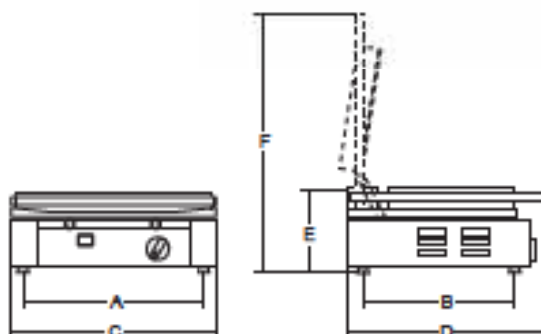
CORT

piastre sandwich grills

- Adatta per cucinare qualsiasi tipo di carni, pesce, uova, verdure, formaggi, ovvero qualsiasi alimento portato alla cottura su piastra; ideale per toast farciti, panini caldi di vario spessore e dimensione. Facile da maneggiare e da posizionare offre in poco spazio una grande superficie di lavoro. Disponibile con piastre in ghisa sia lisce che rigate o in acciaio inox lisce.
 - Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura: Massima robustezza e durata. Ottima conducibilità termica. Estrema facilità di pulizia.
 - Piastre superiori con durezza regolabile ad esigenza dell'operatore e piastra superiore autobilanciata.
 - Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica.
 - Termostato regolabile fino a 300 °C.
 - Ideali per grossi carichi di lavoro e uso continuo.
 - Timer meccanico opzionale.
- Suitable for cooking meat, fish, eggs, vegetables, cheese and any other food that can be grilled; ideal for sandwiches and rolls of different size and thickness. Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface. Ribbed or smooth cast iron or smooth stainless steel surfaces available.
 - Cast iron plates with ceramic coating treatment: Highest sturdiness and life time. Perfect thermal conductivity. Very easy to clean.
 - Adjustable upper plates.
 - Self balancing upper plate.
 - Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity;
 - Adjustable thermostat up to 300° C;
 - Heavy-duty machine;
 - Mechanical timer available.



CORT L CON TIMER



	Potenza Power Sparring Plataance	Alimentazione Power source Bathbeperang Alimentation	Sup. utile Usable surface Nucleable Surface utile	A	B	C	D	E	F	Peso netto Netted off Netgewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack dimensions Dms. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttopesekt Poids brut
Cort	2100	230V 50/60 Hz P+H	385x255	340	275	380	455	235	300	22	450x420x270	22
	Potencia Potencia Mittelschwer 2100	Alimentación Alimentation Tension 110/230	Superficie útil Superficie útil Feldman Feldman Feldman	A	B	C	D	E	F	Peso netto Netted off Netgewicht Poids net	Dimensiones embalaje Dimensions emballage Packaging Dimensions	Peso bruto Gross weight Bruttopesekt Poids brut



CORT R



CORT XX



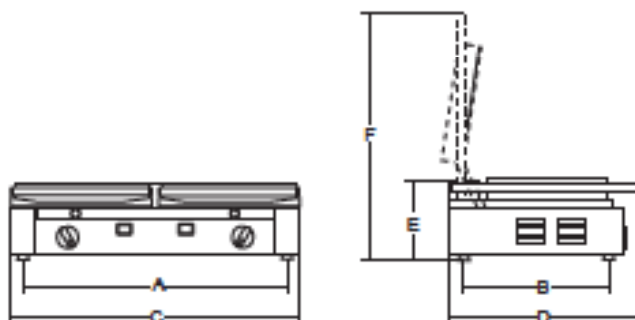
PD piastre sandwich grills



PD L CON TIMER

- Piastre resistenti nel tempo create in ghisa trattata con smalto alimentare vetrificato, per garantire igienicità e inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione.
- Disponibile con piastre in ghisa lisce, rigate o miste o con piastre inox lisce.
- Struttura in acciaio inox.
- Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura: Massima robustezza e durata. Ottima conducibilità termica. Estrema facilità di pulizia.
- Piastre superiori autobilanciate con durezza regolabile ad esigenza dell'operatore
- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica.
- Due termostati regolabili fino a 300 °C permettono di gestire separatamente le due metà della piastra.
- Ideali per grossi carichi di lavoro e uso continuo.
- Timer meccanico opzionale.

- Long life cast iron plates, which ensure hygiene, acid and salt proofness and resistance to oxidation.
- Ribbed, smooth or mixed ribbed/smooth cast iron or smooth stainless steel surfaces available.
- Stainless steel construction.
- Cast iron plates with ceramic coating treatment. Highest sturdiness and life time. Perfect thermal conductivity. Very easy to clean.
- Self balancing adjustable upper plates;
- Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity.
- Two adjustable thermostats up to 300° C, which enable to use the plates sepa-rately.
- Heavy-duty machine.
- Mechanical timer available.



	Potenza Power Spitzenleistung Platzleistung	Alimentazione Power source Einspeisung Alimentation	Superficie lavorale superficie Nutzfläche Surface table	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Nettogewicht	Dimensioni imballo Shipping Verpack, abmessung Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Bruttogewicht
	Watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
PD	3000	230V 50/60 Hz P++N	500x295	475	275	515	435	235	500	26	560x435x270	30
PDC	3000	230V 50/60 Hz P++N	500x295	475	275	515	435	235	500	26	560x435x270	27
PD Wafer	3000	230V 50/60 Hz P++N	a 170	475	275	515	435	235	500	34	560x435x270	36



PD M

PD C

PD R CON TIMER

PD XX CON TIMER

PD WAFER



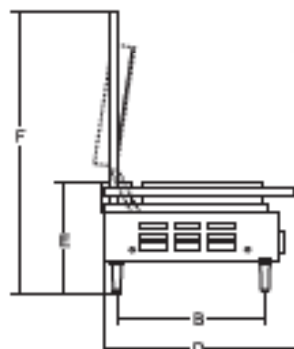
PD POWER

piastre sandwich grills

- Piastra superiore autobilanciata.
 - Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica.
 - Termostato regolabile fino a 300 °C.
 - Ideali per grossi carichi di lavoro e uso continuo.
 - Protezione termica sulle 4 resistenze.
 - 2 timer di serie.
 - Piedini rialzati per facilitare la pulizia anche sotto la piastra.
 - Vaschetta capiente raccogli briciole.
 - Coperchio molle con maniglia facilmente estraibile.
 - Distanziali laterali di serie.
-
- *Self balancing upper plate.*
 - *Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity.*
 - *Adjustable thermostat up to 300° C.*
 - *Heavy-duty machine.*
 - *Thermally protected heating elements.*
 - *Comes with 2 timers.*
 - *Higher legs to keep your counter under the unit clean.*
 - *Detachable front drip tray.*
 - *Removable hinges cover.*
 - *Comes with side spacers.*



PD R POWER



Potenza
Power
Sperrung
Pulsarow

Alimentazione
Power source
Betriebsspannung
Alimentation

Superficie
Useful surface
Nutzfläche
Surface

Peso netto
Net weight
Nettopgewicht
Poids net

Dimensioni imballo
Shipping
Verpackungsmaße
Dim. emballage

Peso lordo
Grossweight
Bruttogewicht
Poids brut

	Watt	400V 50/60 Hz P+N	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
PD Power	4500		500x255	475	275	545	455	500	35	560x440x300	35

Potencia
Potenz
Motorleistung

Alimentación
Alimentation
Tensione

Superficie di
Superficie di
Nutzfläche

Peso netto
Poids Bruto
Bruttogewicht

Dimensione imballo
Dimensiones embudo
Packungsmaße

Peso bruto
Poids brut
Bruttogewicht



PD M POWER



PD L POWER



TOP

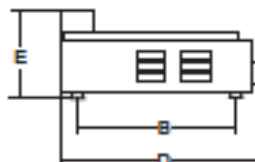
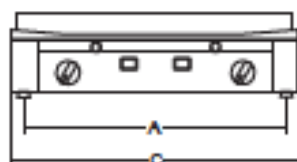
piastre sandwich grills



TOP R CON TIMER

- Piastre resistenti nel tempo create in ghisa trattata con smalto alimentare vetrificato, per garantire igienicità e inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione.
- Disponibile con piastre in ghisa lisce, rigate o miste o con piastre inox lisce
- Struttura in acciaio inox.
- Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura:
Massima robustezza e durata
Ottima conducibilità termica
Estrema facilità di pulizia
- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica e rapido riscaldamento.
- Due termostati regolabili fino a 300 °C permettono di gestire separatamente le due metà della piastra.
- Ideali per grossi carichi di lavoro e uso continuo.
- Timer meccanico opzionale.

- *Long life cast iron plates, which ensure hygiene, acid and salt proofness and resistance to oxidation.*
- *Ribbed, smooth or mixed ribbed/smooth cast iron or smooth stainless steel surfaces available.*
- *Stainless steel construction.*
- *Cast iron plates with ceramic coating treatment. Highest sturdiness and life time; Perfect thermal conductivity; Very easy to clean.*
- *Self balancing adjustable upper plates.*
- *Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity.*
- *Two adjustable thermostats up to 300° C, which enable to use the plates separately.*
- *Heavy-duty machine.*
- *Mechanical timer available.*



	Piastre Power Spannung Plates	Alimentazione Power source Belegspannung Alimentation	Cap. utile Usable surface Nutzfläche Surface utile	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballe Shipping Verpack. Abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TOP	1800	230V 50/60 Hz P+N	500x275	475	275	515	455	170	18	560x450x270	20
	Piastre Plates Plates Plates	Alimentación Alimentation Tension Tension	Superficie útil Superficie utile Superficie Superficie	A	B	C	D	E	Peso netto Plates Net weight Net weight	Dimensiones embalaje Dimensions emballage Dimensions Dimensions	Peso bruto Plates Gross weight Gross weight



TOP L CON TIMER



TOP X CON TIMER

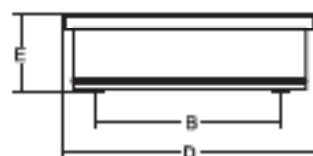


CREPIERE

crepiera tonda
crepe makers

- Struttura in acciaio inox.
- Forma semplice e compatta.
- Nessun ingombro oltre alla superficie di lavoro.
- Piano di cottura in ghisa cromata per una distribuzione termica ottimale.
- Controllo a mezzo simostato.
- Resistenze corazzate.
- Piedini regolabili in altezza per una sicura e stabile collocazione.
- Disponibile sia con piano liscio che con bordo rialzato.

- *Stainless steel construction.*
- *Simple and compact shape.*
- *Chromium-coated cast iron cooking surface for a perfect thermal distribution.*
- *Symosthat control.*
- *Shock-proof coated heating elements.*
- *Adjustable feet for a safe and steady placing.*
- *With smooth surface or with mould available.*



	Potenza Power Sparring Potance	Alimentazione Power source Bastelspannung Alimentation	Sup. cile Cord surface Mouldable Surface table	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni con piedini Stappig Mit pack, abmessungen Dim. crepiere	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Crepiera Tonda	2000	230V/50/60 Hz P+N	ø 350	220	220	330	330	135	0,5	410x450x220	10,5
	Potencia Potencia Wattzahl 2000	Alimentación Alimentation Tension 230V	Superficie de cocción Superficie table 1111111111	A	B	C	D	E	Peso netto Poids Net Nettogewicht Netto	Dimensione con piedini Dimensione con piedini Dimensione con piedini Dimensione con piedini	Peso lordo Poids brut Bruttogewicht Brutt



CREPIERA TONDA CON INCAVO

CORT V. - PD V. - TOP V.



piastre vetroceramica
ceramic glass sandwich grills



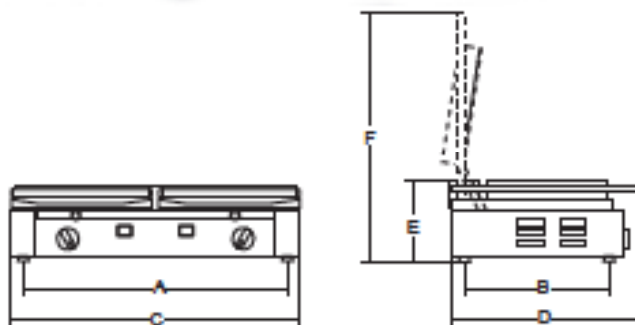
PD VC RR

- Struttura in acciaio inox.
- Piani di cottura in vetroceramica Ceran®.
- Controllo a mezzo termostato.
- Piano di cottura raccordato al corpo macchina facile da pulire.
- Pratico cassetto raccogli liquidi e residui di cottura.
- Piastre superiori autobilancianti e regolabili a piacere dell'operatore.
- Piedini regolabili in altezza per un maggior adeguamento piano di lavoro.
- Ideali quando la messa in temperatura da freddo diventa prioritaria.

- Stainless steel construction.
- Ceran® ceramic-glass cooking surfaces.
- Thermostat control.
- Useful drip tray for liquids and other cooking leavings.
- Easy to clean.
- Self balancing adjustable upper plates.
- Adjustable feet for a safe and steady placing.
- Ideal for a fast achievement of working temperature.



1. Gassetto raccolta liquidi e residui di cottura
Useful drip tray for liquids and other cooking leavings



	Potenza Power Spending Potência	Alimentazione Power source Bereitstellung Alimentação	Sup. utile Useful surface Nutzfläche Superfície útil	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettopgewicht Peso net.	Dimensioni imballo Shipping Verpack. Abmessungen Dim. embalagem	Peso imballo Gross weight Bruttogewicht Peso imbal.
	Watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Cort V.	3000	230V 50/60 Hz F+N	340x290	375	340	435	490	170	550	14	430x560x270	18
Cort Top V.	1500	230V 50/60 Hz F+N	340x290	375	340	435	455	170	-	8,5	430x560x270	8,5
PD V.	3000	230V 50/60 Hz F+N	(280x290) x2	645	365	700	490	170	550	22	780x560x290	24,9
PD VC	3200	230V 50/60 Hz F+N	330x295	642	330	592	441	166	565	30	780x560x290	33
PD Top V.	1500	230V 50/60 Hz F+N	(280x290) x2	645	365	700	490	170	-	9	780x560x290	11

Potência
Potencia
M capacity
200W

Alimentação
Alimentação
Thermoset
450W

Superfície útil
Superficie útil
Piedines
11 (1020)mm

A

B

C

D

E

F

Peso neto
Net weight
Nettopgewicht
Peso net.

Dimensiones embalaje
Dimensiones embalagem
Paquete transporte
Dimensões embalagem

Peso imballo
Gross weight
Bruttogewicht
Peso imballo



CORT TOP V. L

CORT V. LL

CORT V. LR

CORT V. RR

PD TOP V. L



4Q - 6Q - 12Q

tostiere

sandwich toasters



4Q
1. Pinze di serie
Standard tongs

- Ideali per riscaldare pizze, panini e cibi precotti; cucinare hamburger, wüstel, toast farciti e piadine.
- Costruite interamente in acciaio inox.
- Griglie facilmente smontabili per la pulizia.
- Cassetto raccoglibriciole asportabile.
- Pinze in acciaio cromato in dotazione.
- Disponibili sia con resistenze e tubi al quarzo che con resistenze corazzate.
- Timer da 1 a 15 minuti.
- Opzionale: deviatore per esclusione resistenza inferiore.

- *Ideal for heating up pizzas, sandwiches and ready-cooked foods, for cooking hamburgers, wüstels and rolls.*
- *Stainless steel construction.*
- *Easy to clean grills.*
- *Removable drip tray.*
- *Chromium-plated steel pincers.*
- *Elements with quartz tubes or shock-proof coated heating elements available.*
- *15 minutes timer.*
- *Optional: selector to switch off the lower heating elements.*



6Q



12Q

Opzionale:
Optional



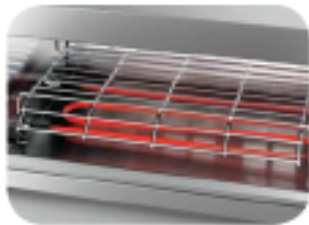
2. Pinza lunga
Extra long sandwich tongs



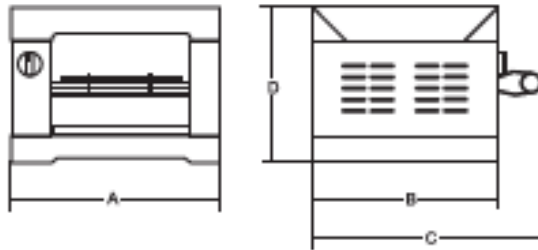
3. Griglia intera
Full-size grate



4. Griglia doppia
Double grate



5. Resistenze corazzate
Shock-proof resistances



	Pot. kW Power Pot. kW Pot. kW	Alimentazione Power supply Alimentazione Power supply	Capacità max. pezzi Max. capacity Capacidad max. piezas Max. capacity	Resistenza da cortoc. Short-circuit Resistencia de cortoc. Short-circuit	Resistenza a sobrecorriente Overcurrent Resistencia a sobrecorriente Overcurrent	Dimensioni max. (mm) Max. dimensions Dimensiones máx. (mm) Max. dimensions	Dimensioni min. (mm) Min. dimensions Dimensiones mín. (mm) Min. dimensions	Dimensioni max. (mm) Max. dimensions Dimensiones máx. (mm) Max. dimensions	Dimensioni min. (mm) Min. dimensions Dimensiones mín. (mm) Min. dimensions	Peso netto Net weight Peso neto Net weight	Dimensioni max. (mm) Max. dimensions Dimensiones máx. (mm) Max. dimensions	Peso bruto Gross weight Peso bruto Gross weight	
	Watt	n.				A	B	C	D	kg		kg	
4Q,D	1800	230/50 Hz	4	sì	sì	235x240	380	285	410	240	6	350x320x300	7
6Q,D	2400	230/50 Hz	6	sì	sì	335x240	475	285	410	240	7,5	350x320x300	8,5
6Q,D	2800	230/50 Hz	6	sì	no	335x240	475	285	410	240	7,5	350x320x300	8,5
6C,D	2900	230/50 Hz	6	no	sì	335x240	475	285	410	240	7,5	350x320x300	8,5
12Q	3000	230/50 Hz	12	sì	no	335x240	475	285	410	385	9	370x320x420	11
12Q	3600	230/50 Hz	12	sì	no	335x240	475	285	410	385	9	370x320x420	11
12C	4350	230/50 Hz	12	no	sì	335x240	475	285	410	385	9	370x320x420	11

TOSTÌ, ROLLER, BREAKFAST, LONG BRUSCHETTA, FRYER

convoyer toasters



ROLLER TOSTÌ 18 VV

TOSTÌ 18 VV

- Costruito interamente in acciaio inox AISI 304.
- Tappeto per la tostatura in acciaio AISI 304.
- Motore auto-ventilato.
- Ventilatore tangenziale per raffreddare il mantello esterno per evitare le scottature.
- Resistenze corazzate per una lunga durata.
- Riflettente su resistenze per una maggiore resa.
- Possibilità di selezionare il funzionamento delle resistenze.
- Scivoli di carico e scarico prodotto.
- Chiusura posteriore ribaltabile per consentire lo scarico frontale o posteriore.
- Motore con velocità variabile.

ROLLER TOAST LONG - BRUSCHETTE

- Facili e pratici da usare sono adatti per tostare e riscaldare crostini, bruschette, pizzette, patate, briocche e stuzzichini vari.
- Costruiti interamente in acciaio inox AISI 316 e tappeto per la tostatura in acciaio AISI 304.
- Camera di cottura con isolamento termico.
- Motore auto-ventilato.
- Vano comandi con ventola di raffreddamento per i componenti elettrici.
- Tubi al quarzo, con funzionamento modulare.
- Variatore di velocità nelle versioni VV.
- Scivoli di carico e scarico prodotto.
- Gassetto di raccolta briciole facilmente estraibile.
- Chiusura posteriore ribaltabile per consentire lo scarico frontale o posteriore del prodotto.



1. Protezione comandi (opzionale)
Controls protection (optional)



2. Roller Fryer smontabile per una facile pulizia. Brevettato.
Removable for an easy cleaning. Patented

TOSTÌ 18 VV

- AISI 304 stainless steel construction including conveyor.
- Fan-cooled motor.
- Built-in cooling-fan to prevent overheating and burns.
- Reinforced heating elements against burnout and breakage.
- Reflecting heating elements for upper and lower heat ensure that the product is quickly and evenly heated.
- Upper and lower elements can be selected for perfect golden toasting every time.
- Easy-to-load rack with rear or front discharge.
- Variable speed motor.

ROLLER TOAST LONG AND BRUSCHETTE

- Easy to use and suitable for toasting or heating up bread, bruschetta, pizza, croissants, french fries and many other snacks.
- Made from AISI 316 S/S with AISI 304 S/S conveyor belt.
- Thermal insulation of the chamber.
- Self-ventilated motor.
- Fan cooled controls compartment.
- The heating elements covered by quartz tubes can be switched on independently.
- Variable speed drive. (VV versions)
- Loading and unloading chutes.
- Easy to remove crumb pan.
- Tilting back closing plate allows rear delivery of the product.



ROLLER LONG VV



ROLLER FRYER



ROLLER BREAKFAST



ROLLER LONG

ROLLER BREAKFAST



ROLLER FRYER

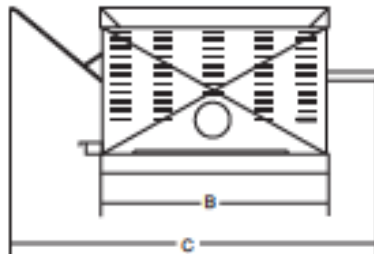
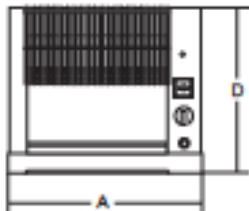
ROLLER FRYER

- Facili e pratici da usare sono adatti per rigenerare, cuocere, tostare tutti i prodotti, in particolare le patate precotte surgelate.
- Costruiti interamente in acciaio inox AISI 316 e tappeto per la tostatura in acciaio AISI 304.
- Tappeto di cottura facilmente smontabile per la pulizia anche in lavastoviglie.
- Camera di cottura in acciaio inox senza spigoli per una facile pulizia.
- Camera di cottura con isolamento termico e ventilazione supplementare per prevenire le scottature.
- Motore auto-ventilato.
- Vano comandi con ventola di raffreddamento per i componenti elettrici.
- Variatore di velocità.
- Tramoggia di carico e scivolo di scarico prodotto.
- Cassetto di raccolta briciole facilmente estraibile.

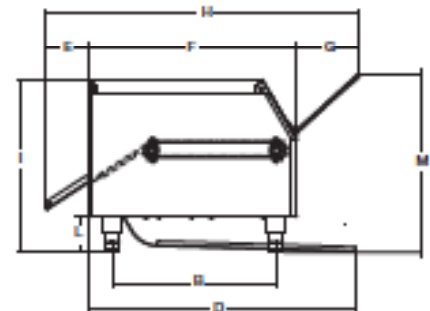
ROLLER FRYER

- Ideal for regenerating, cooking and toasting food quickly, especially frozen pre-cooked potatoes.
- AISI 304 stainless steel construction including conveyor.
- Easy to remove, dishwasher-safe conveyor.
- Seamless, round-cornered, thermally insulated and ventilated stainless steel chamber: To protect contamination. For easy cleaning.
- To prevent burns.
- Fan-cooled motor and controls.
- Silica quartz infrared elements thermostatically controlled.
- Variable-speed conveyor.
- Easy to load rack with front discharging
- Removable discharge and crumb tray

ROLLER



TOSTI



X = fette/toast cm 8x8
Y = fette/toast cm 9x9

	Power Potenza Puissance	Motor Motore Moteur	Production rate Output Lubrificazione	Length Lunghezza Langueur	Width Larghezza Largeur	Height Altezza Hauteur	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Net weight Peso netto Nettopgewicht	Shipping weight Peso lordo Bruttogewicht
Tost 18 VV	1300	230V 50 Hz P+N	min. 85 max. 360	185	300	238	330	294	335	88	418	128	852	548	73	360	12	870x490x480	14
Roller Breakfast	2680	230V 50 Hz P+N	200	220	330	370	480	630	340	-	-	-	-	-	-	-	18	400x660x440	18.5
Roller Breakfast VV	2680	230V 50 Hz P+N	80-360	220	330	370	480	630	340	-	-	-	-	-	-	-	18	400x660x440	18.5
Roller Long	3000	230V 50/60 Hz P+N	410	308	410	430	530	670	360	-	-	-	-	-	-	-	22	720x540x480	27
Roller Long VV	3000	230V 50/60 Hz P+N	X = 180-520 Y = 132-420	308	410	430	530	670	360	-	-	-	-	-	-	-	22	720x540x480	27.5
Roller Bruschetta VV	3000	230V 50/60 Hz P+N	75-230	300x2	410x2	480	535	1270	360	-	-	-	-	-	-	-	27	860x550x500	28
Roller Fryer VV	4900	230V 50/60 Hz P+N	-	298	425 sup. / 520 inf.	520	550	1105	300	-	-	-	-	-	-	-	48	740x740x640	60

Potenza
Potenza
Moteur

Motor
Moteur
Moteur

Production rate
Output
Lubrificazione

Length
Lunghezza
Langueur

Width
Larghezza
Largeur

Height
Altezza
Hauteur

A

B

C

D

E

F

G

H

I

L

M

Net weight
Peso netto
Nettopgewicht

Shipping weight
Peso lordo
Bruttogewicht

Dimensions
Dimensioni
Dimensions

Shipping weight
Peso lordo
Bruttogewicht

Shipping weight
Peso lordo
Bruttogewicht



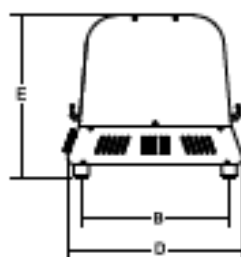
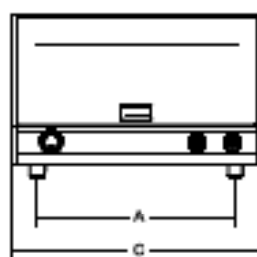
VISTA

vetrinette brioches pastry display cabinets

- Vetrinette per l'esposizione ed il mantenimento di alimenti come brioches, dolci e stuzzichini
- Disponibile in 1 o 2 piani
- Piani d'appoggio estraibili in acciaio inox
- Basamento in alluminio perfettamente liscio per una facile pulizia
- Struttura in plexiglas trasparente e profili di alluminio anodizzato
- 2 porte apribili verticalmente.
- Case for displaying and storing croissants, cakes and other snacks
- Available with 1 or 2 levels
- S/S extractable product holding surfaces
- Aluminium, perfectly smooth base easy to clean
- Transparent plexiglas structure and anodised aluminium profiles
- 2 vertically openable doors .



VISTA P2 BRIOCHES



VISTA BRIOCHES:

- Disponibile anche nella versione calda con termostato regolabile.
- Riscaldamento a bassa temperatura per evitare di seccare il prodotto

VISTA HOT:

- Termostato regolabile.
- Vaschetta d'acqua per il mantenimento dell'umidità.

VISTA BRIOCHES:

- Available even in the hot version with adjustable thermostat.
- Heating at low temperatures to avoid drying the product

VISTA HOT:

- Adjustable thermostat.
- Water tank to maintain humidity.

	Potenza Power Spécificatio Pulsation	Alimentazione Power source Betätigungsart Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur Température	Dim. piano inferiore 1st level dimensions 1 Stock Abmessungen Dim. panneau inférieure	Dim. piano superiore 2nd level dimensions 2nd Stock Abmessungen Dim. panneau supérieure	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettopgewicht Poids net	Dimensioni imbollo Shipping Verpack-, dimensions Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Vista P1N	-	-	-	450x290	-	400	300	300	355	325	7	620x450x350	11
Vista P2N	-	-	-	450x290	450x285	400	300	300	355	405	9	620x450x480	13
Vista P1 Brioches	300	230V 50/60 Hz P+N	max. 40	450x290	-	400	300	300	355	325	8	620x450x350	12
Vista P2 Brioches	300	230V 50/60 Hz P+N	max. 40	450x290	450x285	400	300	300	355	405	10	620x450x480	14
Vista P1 Hot	300	230V 50/60 Hz P+N	max. 70	450x290	-	400	300	300	355	325	8	620x450x350	12
Vista P2 Hot	300	230V 50/60 Hz P+N	max. 70	450x290	450x285	400	300	300	355	405	10	620x450x480	14

Potenza
Power
Spécificatio
Pulsation

Alimentazione
Power source
Betätigungsart
Alimentation

Temperatura
Temperature
Temperatur
Température

Dimensioni piano inferiore
Dim. piano inferiore
1st level dimensions
1 Stock Abmessungen
Dim. panneau inférieure

Dimensioni piano superiore
Dim. piano superiore
2nd level dimensions
2nd Stock Abmessungen
Dim. panneau supérieure

A

B

C

D

E

Peso netto
Net weight
Nettopgewicht
Poids net

Dimensioni imbollo
Shipping
Verpack-, dimensions
Dim. emballage

Peso lordo
Gross weight
Bruttogewicht
Poids brut



VISTA P1 BRIOCHES



VISTA P1N



VISTA P2N

NIGHT & DAY



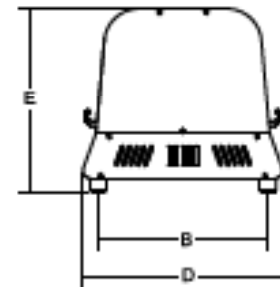
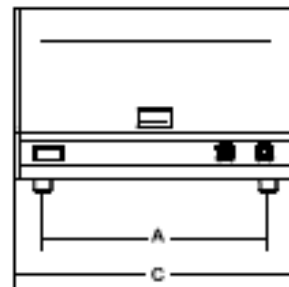
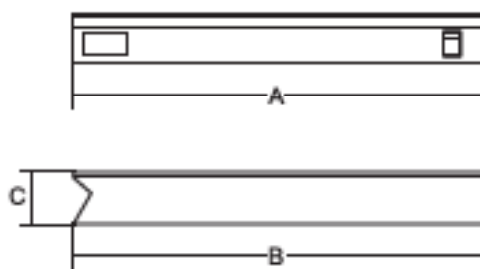
vetrinetta e piastra buffet display cabinet and buffet plate



- Piastra da buffet sia calda che fredda.
- Grande praticità e versatilità con ingombro minimo.
- Piano di appoggio in alluminio anodizzato.
- Corpo in acciaio inox.
- Invertitore caldo-off-freddo.
- Pratico termometro digitale di controllo.
- Sistema raffreddante/riscaldante con modulo termoelettrico a basso consumo (70Watt).
- Può essere affiancata in modo continuo.
- Piedini regolabili.

- *Hot and cold plate for buffet.*
- *Easy and practical to use with minimum overall dimensions.*
- *Anodized aluminium holding surface.*
- *Stainless steel body.*
- *Hot - off - cold switch positions.*
- *Digital thermometer for temperature control.*
- *Heating and cooling system based on energy saving thermo-electric module. (70 watt)*
- *The plates can be placed side by side.*
- *Adjustable feet.*

VISTA NIGHT & DAY



	Platina Power Spannung Platine	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur Temperatur	Superficie Unit's surface Rechtfläche Superficie utile	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Netgewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack, abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Night & Day	70	250(50Hz)	+0 - +70	350 x 350	350	350	100	-	-	7	410x440x215	8
Vista Night & Day	70	250(50Hz)	+0 - +80	480 x 380	400	300	300	300	325	9	620x430x350	13
	Platina Platine Alimentazione Alim.	Alimentazione Alimentation Betriebspannung Alim.	Temperatura Temperature Temperatur Temperatur	Superficie di Superficie di Rechtfläche Superficie utile	A	B	C	D	E	Peso netto Poids net Net weight Netgewicht	Dimensioni imballo Dimensionen verpackung Verpack, abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Poids brut Gross weight Bruttogewicht



PIASTRA MODULARE MODULAR PLATE

NIGHT & DAY



VISTA TOWER, VISTA BOLD

vetrinette brioches
pastry display cabinets

- Vetrinette per l'esposizione ed il mantenimento di alimenti come brioches, dolci e stuzzichini
- Struttura in plexiglas trasparente e profili di alluminio anodizzato
- Piani d'appoggio estraibili in acciaio inox

VISTA TOWER HOT:

- Disponibile anche nella versione calda con regolazione fino a 70° C.
- Vaschetta d'acqua per il mantenimento dell'umidità.

VISTA BOLD:

- 2 porte apribili verticalmente

VISTA BOLD HOT:

- 2 porte apribili verticalmente
- Disponibile anche nella versione calda con regolazione fino a 70° C.
- Vaschetta d'acqua per il mantenimento dell'umidità.

- Case for displaying and storing croissants, cakes and other snacks
- Transparent plexiglas structure and anodised aluminium profiles
- S/S extractable product holding surfaces

VISTA TOWER HOT:

- Available even in the hot version with adjustable thermostat up to 70° C.
- Water tank to maintain humidity.

VISTA BOLD:

- 2 vertically openable doors.

VISTA BOLD HOT:

- 2 vertically openable doors.
- Available even in the hot version with adjustable thermostat up to 70° C.
- Water tank to maintain humidity.



VISTA TOWER



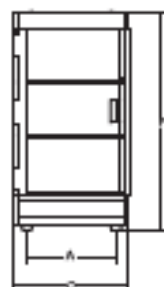
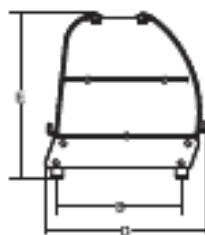
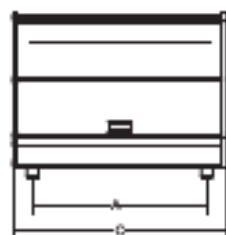
VISTA TOWER HOT



VISTA BOLD



VISTA BOLD HOT



	Potenza Power Spannung Potência	Alimentazione Power source Bodddopanning Alimentação	Temperatura Temperature Temperatur Temperatura	Dim. piano inferiore 1st level dimensions 1 Stock/Abmessung Dim. primeira surface	Dim. piano superiore 2nd level dimensions 2nd Stock/Abmessung Dim. segunda surface	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Peso bruto	Dimensioni imballe Shipping Verpack. Abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Grossweight Brutogewicht Peso bruto
	Watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Vista Tower	-	-	-	250x380	250x380	234	400	300	480	708	570	13	350x410x625	15
Vista Tower Hot	480	230V 50/60 Hz P+N	max. 70	250x380	250x380	234	400	300	480	708	570	14	350x410x625	16
Vista Bold	-	-	-	550x550	550x520	480	525	550	405	425	-	13	-	-
Vista Bold Hot	480	230V 50/60 Hz P+N	max. 70	550x550	550x520	480	525	550	405	425	-	13	-	-

Potência
Potencia
Mощность

Alimentação
Alimentação
Tensione

Temperatura
Temperature
Temperatur

Dimensiones plano inferior
Dim. piano inferiore
passaggio
Dim. — Stock/Abmessung

Dimensiones plano superior
Dim. piano superiore
passaggio
Dim. — Stock/Abmessung

A

B

C

D

E

F

Peso neto
Net weight
Nettogewicht

Dimensiones embale
Shipping
Verpack. Abmessungen

Peso bruto
Grossweight
Brutogewicht



GW

girawürstel

hot dog warmer

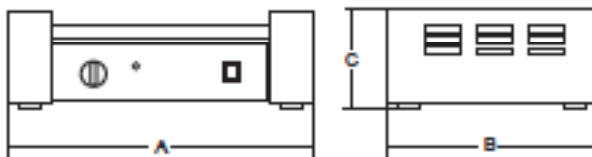


GW5

- Girawürstel a rulli, ideale per paninoteche, snack-bars, fast-foods. Cuoce in modo rapido e uniforme, würstel e salsicce che acquistano così il sapore e la colorazione tipici della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente.
- Realizzato in lamiera di acciaio inox.
- Motore asincrono con riduttore di velocità ad ingranaggi.
- Spalle laterali che sostengono i rulli in acciaio inox - contenenti delle resistenze corazzate.
- Opzionale: GW con rulli teflonati.

The roller-type wurstel heater is ideal in fast-food retailers, bars and pubs. It allows a fast and even cooking of wurstels and sausages which will get the taste and the browning of grilled meat without having to turn them over manually.

- Made from stainless steel body.
- Asynchronous motor with gear-box reducer.
- S/S rolls with shock-proof heating elements.
- Optional: teflon-coated rolls.



Modello	Potenza Power Potência	Alimentazione Power source Befehlsspannung Alimentação	Numero rulli Rollers number Roller-Zahl Número rollos	Larghezza rulli Rollers width Rollerbreite Largura rollos	Altezza rulli Rollers height Rollerhöhe Altura rollos	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Peso neto	Dimensioni imballaggio Shipping Verpackungsmaße Dim. embalagem	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Peso bruto
	Watt	230V/50Hz	5	350	22	450	230	170	7,5	550x400x280	8,5
GW7	1400	230V/50Hz	7	450	22	500	300	170	11	700x400x240	12
GW9	1850	230V/50Hz	9	450	22	500	375	180	13	700x400x240	14,5



GW7



GW9



HOT DOG - ROBERTO

scaldawurstel e scaldapane

hot dog warmers and bread warmers

HOT DOG

- Contenitore in pirex per la cottura del wurstel.
- Cesto di contenimento wurstel in acciaio inox.
- Regolazione della potenza con simostato.
- Componenti elettrici auto-protetti da eventuali perdite di liquidi.
- Riscaldatori pane in alluminio anodizzato.

ROBERTO

- Regolazione della potenza tramite simostato.
- Componenti elettrici auto-protetti da eventuali perdite di liquidi.
- Riscaldatori pane in alluminio anodizzato.



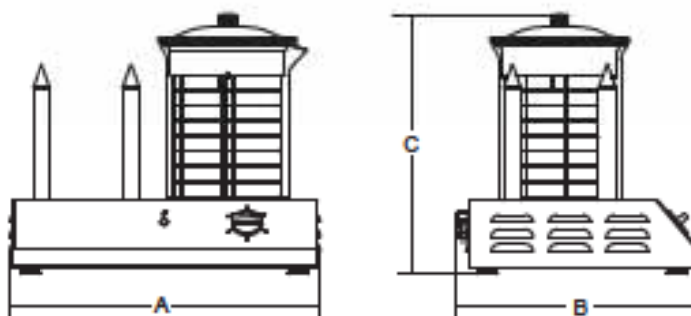
HOT DOG 3

HOT DOG

- Pyrex container for steaming hot dogs.
- Stainless steel basket for hot dogs.
- Heating up controlled by a symostat.
- Sealed electric components protected against leaks.
- Anodized aluminium bun warmers.

ROBERTO

- Heating up controlled by a symostat.
- Sealed electric components protected against leaks.
- Anodized aluminium bun warmers.



	Potenza Power Spesung Potência	Alimentazione Power source Befehlsspannung Alimentação	Riscaldatori pane Bread heaters Heizstrahler Chaudfapane	Dim. Cestello Size of basket Korbabmessungen Dimensões cestin	Capacità wurstel Wurstel capacity Wurstel-Kapazität Capacité wurstel	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Peso net	Dimensioni imballo Shipping Verpack-abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Peso bruto
	Watt	V, Hz, P+N	n.	mm	n.	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Hot Dog 3	600	230V 50/60 Hz P+N	3	ø 152xh. 104	30	450	520	385	9,5	500x570x500	11
Hot Dog 4	600	230V 50/60 Hz P+N	4	ø 152xh. 104	30	450	520	385	10	500x570x500	11,5
Roberto	675	230V 50/60 Hz P+N	6	-	-	450	520	294	8	500x570x500	9,5

Potência
Potência
Watt
230V

Alimentação
Alimentação
Tensão
100V

Calentador pane
Aquecedores pão
Heizstrahler
Chaudfapane

Dimensões cestin
Dimensões cestinho
Passagens
Passagens

Capacidade wurstel
Capacidade wurstel
Korb-Kapazität
Korb-Kapazität

A B C

Peso netto
Peso bruto
Net weight
Gross weight

Dimensiones embalagem
Dimensiones embalagem
Verpackung
Verpackung

Peso bruto
Peso bruto
Gross weight
Bruttogewicht



HOT DOG 4



SCALDAPANE ROBERTO



TW 6

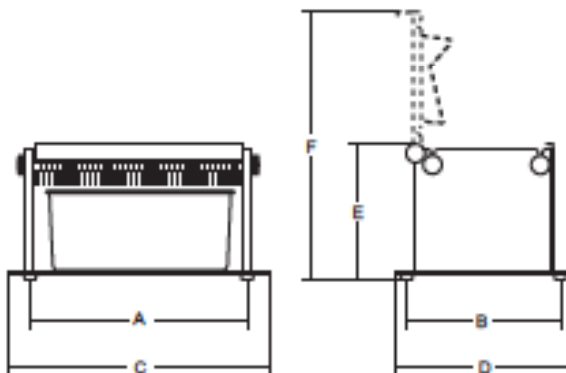
TW

tagliawürstel würstelcutter

Tagliawürstel manuale in acciaio inox, semplice da usare e da pulire.

Taglia con facilità würstel, uova, pomodori, peperoni; basta infatti appoggiare il prodotto sulle lame e abbassare il coperchio fino alla sua completa chiusura, e le fettine cadranno automaticamente nella vaschetta sottostante, già pronte per essere utilizzate.

Manual stainless steel wurstelcutter, easy to use and to clean. It cuts easily wurstels, eggs, tomatoes, peppers: you just need to put the product on the blades, then to pull down the lid to its complete closure and the slices will fall down into the container below, ready to be used.



	Distancia entre cuchillas Blades space Abstand zwischen Messer Eccartation des lames	Lame Blades Messer Lames	A	B	C	D	E	F	Peso neto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballe Shipping Verpackungsmaße Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
TW 6	6	34	240	180	200	170	170	270	2,8	520x210x220	8
TW 12	12	17	240	180	200	170	170	270	2,8	520x210x220	8
	Distancia entre cuchillas Distância entre расстояние между շիւղերի միջև	Cuchillas Lames Messer Lames	A	B	C	D	E	F	Peso neto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensiones embale Dimensões embalagem Packaging Dim. emballage	Peso bruto Gross weight Bruttogewicht Poids brut



HERCULES 5-10-15

impastatrici pizza
dough mixers



HERCULES 10
1. Timer opzionale
Optional timer

- Struttura in acciaio a grosso spessore.
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare.
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304.
- Spirale forgiata.
- Coperchio vasca conforme alle normative.
- Motore potente e ventilato.
- Trasmissione moto interno con catena rinforzata.
- Comandi a bassa tensione resistenti IP 67.
- Disponibile versione con timer a richiesta per i mod. 10-15.

- *Made from large thickness steel.*
- *Scratch resistant powder coating.*
- *Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft.*
- *Forged spiral tool.*
- *Container lid conforms to regulations.*
- *High efficiency ventilated motor.*
- *Reinforced chain drive.*
- *Low voltage IP67 protection rated controls.*
- *On request timer version for mod. 10-15.*



HERCULES 5



HERCULES 15





2. Coperchio vasca conforme alle normative
Container lid conform to regulations



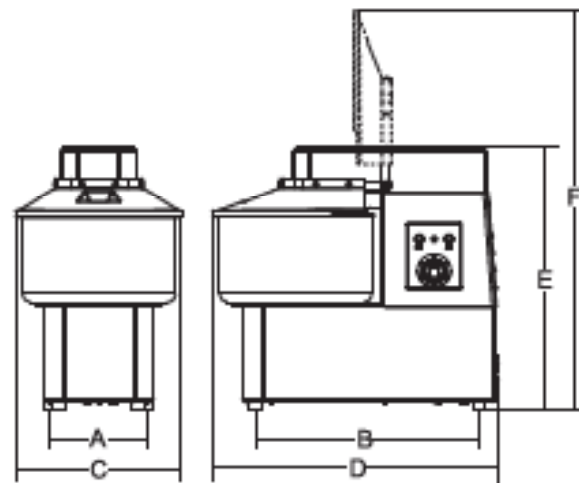
3. Coperchio sollevabile
Liftable lid



4. Asta rompipasta
Shaft



5. Comandi con timer opzionale
Controls with optional timer



	Potenza Power Spinning Potenza	Alimentazione Power source Batalesorgung Alimentation	Capacità vasca Tank capacity Beckenkapazität Cuvée capacité	Capacità impasto Dough capacity Teigkapazität Capacité pâte	Dimensioni vasca Tank dimensions Beckenabmessungen Dimensions cuve	A	B	C	D	E	F	Peso rete Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imbello Shipping Verpackungsmaße Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/HP		l	kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Hercules 5	570/0,5	230/50Hz	7	4	Ø 265x140	220	410	280	505	440	670	36	500x630x650	42
Hercules 10	570/0,5	230-380V/50Hz	12	8	Ø 280x160	250	490	305	580	560	825	44	570x720x700	54
Hercules 15	850/0,75	230-380V/50Hz	18	12	Ø 320x200	280	500	340	590	580	850	48	570x720x700	58
	Potência Potência Microvatti 功率	Alimentación Alimentation Tension 电压	Capacidad tra Capacidade recipient Cilindrada 容量	Capacidad de la pasta Capacidade de massa do pão Teigkapazität 容量	Dimensiones rede Dimensions Präsenz 尺寸	A	B	C	D	E	F	Peso rede Poids Bruto Netto 重量	Dimensiones embale Dimensiones embalagem Packaging 包装尺寸	Peso bruto Poids bruto Bruttogewicht 重量



HERCULES 20-30-40

impastatrici pizza
dough mixers



HERCULES
1. Timer opzionale
Optional timer

- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore.
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare.
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304.
- Spirale forgiata.
- Coperchio vasca conforme alle normative con foro per aggiunta prodotto in lavorazione.
- Motore potente e ventilato con riduttore a vite senza fine a bagno d'olio.
- Trasmissione moto interno con catena rinforzata.
- Comandi a bassa tensione resistenti IP 67.
- Ruote, timer e coperchio griglia opzionali.
- Disponibile a 2 velocità su richiesta.

VERSIONE TA:

- Testa sollevabile.
- Vasca asportabile.

- Made from large thickness C40 steel.
- Scratch resistant powder coating.
- Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft.
- Forged spiral tool.
- Lid with opening to add ingredients during operation.
- High efficiency ventilated motor with oil-bath gear box.
- Reinforced chain drive.
- Low voltage IP67 protection rated controls.
- Optionals: wheels, timer and grill cover.
- On request 2 speed version.

TA VERSION:

- Lifiable head for tank removal and easy clearing.
- Removable container.



HERCULES TA



2. Coperchio griglia e ruote opzionali
Optionals grill cover and wheels

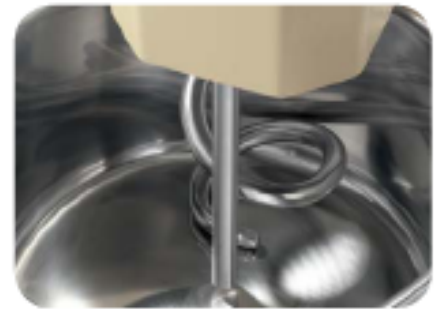
3. Timer opzionale
Optional timer



4. Coperchio con foro per aggiunta prodotto
Lid with opening to add ingredients



5. Testa sollevabile
Liftable head



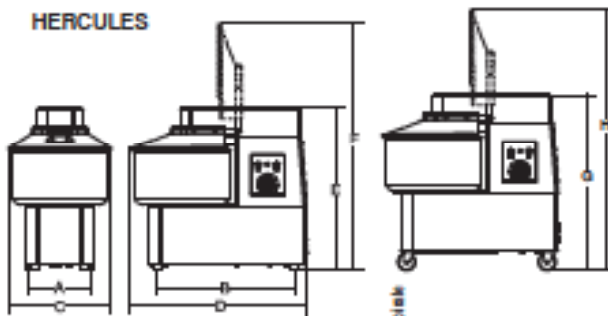
6. Asta rompipasta
Shaft



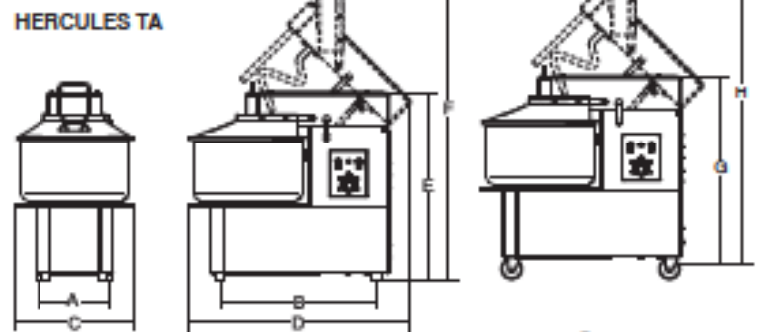
7. Comandi con timer opzionale
Controls with optional timer



8. Comandi 2V
Controls 2V



HERCULES



HERCULES TA

	Potenza Power Potencia	Velocità Power source Velocidad	Velocità - spindel Revolutions - spindle Velocidad - espindel	Capacità vasca Basket capacity Capacidad del cubo	Capacità impasto Dough capacity Capacidad pasta	Dimensioni vasca Basket dimensions Dimensiones cubo	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Peso neto	Dimensioni totale Shipping Vaseo - abastecimiento Dim. embudo	Peso lordo Gross weight Peso bruto
	Watt/HP	r.p.m.		kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
Hercules 20	750/1	230-400/50Hz	10 - 85	24	17	380x210	230	330	330	680	625	650	705	1030	65	810x480x760	75
Hercules 30	1100/1,5	230-400/50Hz	10 - 85	32	25	400x280	270	360	430	740	700	1050	790	1130	95	870x570x830	105
Hercules 40	1500/2	230-400/50Hz	10 - 85	41	35	452x280	310	460	480	825	750	1135	810	1215	105	870x570x800	115
Hercules 20 2V	750-1100/ 1-1,5	230-400/50Hz	1V=10 - 85 2V=20 - 170	24	17	380x210	230	330	330	680	625	650	705	1030	65	810x480x760	75
Hercules 30 2V	1500-1700/ 1,5-2,5	230-400/50Hz	1V=10 - 85 2V=20 - 170	32	25	400x280	270	360	430	740	700	1050	790	1130	95	870x570x830	105
Hercules 40 2V	1500-2200/ 2-3	230-400/50Hz	1V=10 - 85 2V=20 - 170	41	35	452x280	310	460	480	825	750	1135	810	1215	105	870x570x800	115
Hercules 20 TA	750/1	230-400/50Hz	10 - 85	24	17	380x210	230	330	430	791	635	1125	715	1205	65	800x680x815	95
Hercules 30 TA	1100/1,5	230-400/50Hz	10 - 85	32	25	400x280	270	360	440	825	710	1200	790	1340	100	800x680x815	115
Hercules 40 TA	1500/2	230-400/50Hz	10 - 85	41	35	452x280	310	460	490	910	740	1300	820	1440	125	800x680x815	135

Potencia
Potencia
Potencia

Velocidad
Velocidad
Velocidad

Velocidad - espindel
Gross weight - optional
Velocidad - espindel
Velocidad - espindel

Capacidad del cubo
Capacidad del cubo
Capacidad del cubo

Capacidad de la pasta
Capacidad de la pasta
Capacidad de la pasta

Dimensiones del cubo
Dimensiones del cubo
Dimensiones del cubo

A

B

C

D

E

F

G

H

Peso neto
Net weight
Peso neto

Dimensiones totales
Shipping
Vaseo - abastecimiento
Dim. embudo

Peso bruto
Gross weight
Peso bruto



PIASTRA SCALDAPIZZA

piastra scaldapizza

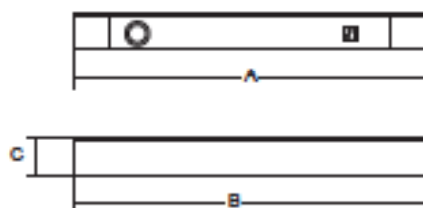
pizza warmers

- Struttura robusta e compatta.
- Costruita interamente in acciaio inox AISI 340.
- Resistenze corazzate protette contro gli impatti accidentali.
- Temperatura regolabile con termostato da 0 a 60 °C
- Spia luminosa per segnalazione rete.

- *Sturdy and compact structure.*
- *Made from AISI 340 stainless steel.*
- *Shock-proof heating elements.*
- *Temperature adjustable by means of a thermostat from 0 to 60°C*
- *Pilot light.*



PIASTRA SCALDAPIZZA INOX



1. Facile pulizia
Easy cleaning

	Potenza Power Spårning Potenzial	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur Temperatur	A	B	C	Peso netto Net weight Nettopgewicht Poids net	Dimensioni imballe Shipping Verpack.-Abmessungen Dim. verpackg.	Peso lordo Grossweight Bruttogewicht Poids brut
	watt		°C	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Piastra Scaldapizza Inox	430	230V 50/60 Hz P+N	0-60	500	500	80	15,4	550x550x80	18
Piastra Scaldapizza Vetro Temperato	430	230V 50/60 Hz P+N	0-60	500	500	80	15,4	550x550x80	18
	Potenza Power Spårning Potenzial	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur Temperatur	A	B	C	Peso netto Net weight Nettopgewicht Poids net	Dimensioni imballe Shipping Verpack.-Abmessungen Dim. verpackg.	Peso lordo Grossweight Bruttogewicht Poids brut



PIASTRA SCALDAPIZZA VETRO TEMPERATO



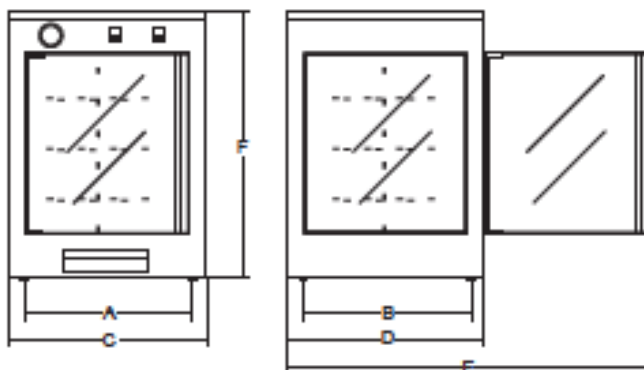
VETRINETTE D. 38-42



vetrinette pizza brioches
pizza and pastry display cabinets

- Vetrinette per l'esposizione di pizze, brioches, torte, stoglie e stuzzichini vari, che mantiene costante la temperatura e conserva a lungo il sapore e la morbidezza dei cibi.
 - Costruita interamente in acciaio AISI 403 con vetri sui quattro lati.
 - Porta con chiusura soft calamitata.
 - Termostato di regolazione temperatura.
 - Cassetto acqua per l'umidificazione dei prodotti.
 - Ripiani girevoli che favoriscono una omogenea circolazione del calore e una migliore visione dei prodotti.
- Display unit suitable to keep warm and fragrant for many hours pizza, pastries, savoury pies and many other snacks.*
- Made from stainless steel AISI 403 and glass sides.*
- Door with magnetic closure.*
- Temperature adjustable by means of a thermostat.*
- Small water basin for humidification of the product.*
- Swivelling racks help a uniform heat diffusion and a better product view.*

VETRINETTA D.42



	Potenza Power Spennung Potencia	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentación	Temperatura temperature temperatur temperatura	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Peso neto	Dimensioni imballe Shipping Verpack. dimensions Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Peso bruto
	watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Vetrinetta D. 38	700	230V 50/60 Hz F+N	0-90	590	580	485	430	520	390	23	800x800x600	30
Vetrinetta D. 42	700	230V 50/60 Hz F+N	0-90	430	430	505	470	580	390	23	800x800x600	32



VETRINETTA D. 38

FORNO PIZZA

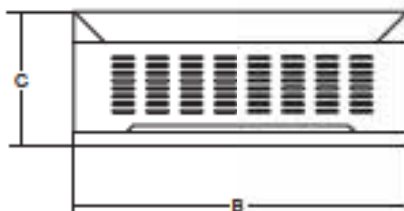
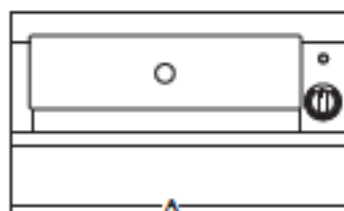
pizza oven

- Forma robusta e compatta, studiata appositamente per sovrapporre altri forni pizza o la vetrinetta per l'esposizione.
- Realizzato totalmente in acciaio inox AISI 304.
- Resistenze corazzate in acciaio.
- Griglia di cottura in acciaio cromato.
- Pannello di chiusura bocca di carico.
- Pannelli isolanti a norme per un ottimo isolamento su tutte le superfici del forno.
- Temperatura di lavoro pre-impostata.
- Timer per la regolazione del tempo di cottura.
- Manopola ad elevata resistenza termica.
- Spia luminosa per la segnalazione presenza rete.

- *Compact and sturdy structure, designed to hold up other ovens or one Vetrinetta pizza displayer.*
- *Made from AISI 304 stainless steel.*
- *Shock-proof stainless steel heating elements.*
- *Galvanized steel grill.*
- *CE approved lining for thermal protection.*
- *Adjustable working temperature.*
- *Timer.*
- *Heat resistant knob.*
- *Pilot light.*



1. Impilabile con la Vetrinetta D. 38
Stacking with Vetrinetta D. 38



	Potenza Power Spurious Pulsante	Alimentazione Power source Distribuzione Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur Temperatur	Dimensioni interne Internal dimension Innenmaß Dimensioni interne	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni esterne Shipping Verpack dimensions Äußere Maßnahme	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		°C	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Forno Pizza	1000+750	230V 50/60 Hz P+N	0-350	380x430 h. 70	465	430	170	12	520x580x240	13,5
	Potenza Potencia Menge CFR	Alimentación Alimentação Tensione Netz	Temperatur Temperatura Temperatur Temperatur	Dimensione interna Dimensiones internas Innenmaß Dimensione interne	A	B	C	Peso netto Poids net Nettogewicht Netto	Dimensione esterne Dimensions externes Verpackungs Maßnahme	Peso lordo Poids brut Bruttogewicht Netto





STROMBOLI

forni pizza
pizza ovens

- Struttura in acciaio inox
- Piano di cottura in pietra refrattaria
- Resistenze corazzate
- Sfiato per i vapori di cottura
- Capacità per piano:
2 pizze Ø ≤ mm 225

- Stainless steel construction
- Refractory brick deck
- Shock-proof heating elements
- Air-hole
- Capacity to 1 level:
2 pizzas Ø ≤ mm 225



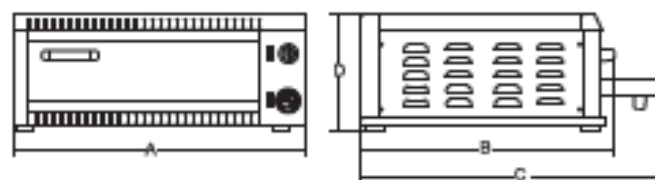
STROMBOLI 2



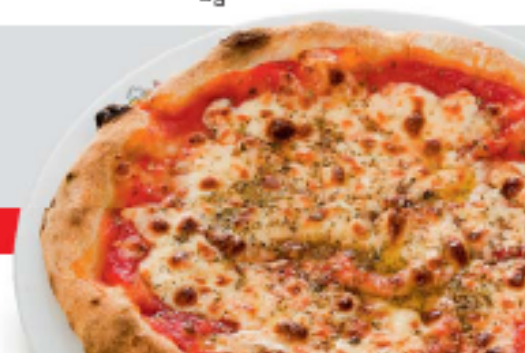
1. Piano di cottura in pietra refrattaria
Stone baking deck



2. Comandi Stromboli
Stromboli Controls



	Potenza Power Spørring Pulsation	Alimentazione Power source Befølgning Alimentation	Timer Timer Schaltuhr Métration	Temperatura Temperature Temperatur Temperatur	Dimensioni interne Internal dimensions Innenmaße Dimensiones interiores	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettopficht Poids net	Dimensioni esterne Shipping Vogelmaß Dim. en ballage	Peso lordo Gross weight Bruttopficht Poids brut
	watt	volt	min.	°C	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Stromboli	1800	230V 1N 50Hz	30	50-350	410 x 360 x 80	580	460	550	245	24	860x540x520	27
Stromboli 2	5200	230V 1N 50Hz	30	50-350	410 x 360 x 80	580	460	550	420	37	860x540x535	40
	Potencia Potencia Maksimum Watt	Alimentación Alimentación Tension VOLT	Temporizador Timer Schaltuhr Zeitgeber	Temperatura Temperatura Temperatur Temperatur	Dimensiones interiores Dimensiones interiores Baugrößen innen Innenmaße	A	B	C	D	Peso neto Peso Bruto Brutgewicht Poids net	Dimensiones externas Dimensiones externas Baugrößen außen Baugrößen	Peso bruto Peso bruto Brutgewicht Poids brut



STROMBOLI



VULCANO



forni pizza
pizza ovens



- Struttura in acciaio inox
- Piani di cottura in pietra refrattaria
- Resistenze corazzate
- Sfiato per i vapori di cottura
- Isolamento in fibra di ceramica

VULCANO

- Termostati per il controllo della temperatura

VULCANO 2C

- 2 camere di cottura indipendenti isolate termicamente
- 2 termostati per ogni camera che regolano la zona inferiore e superiore.

VULCANO

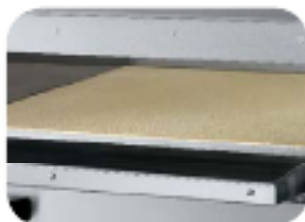
- *Stainless steel construction*
- *Refractory brick decks*
- *Shock-proof heating elements*
- *Air-hole*
- *Ceramic fibre lining*

VULCANO

- *adjustable thermostats*

VULCANO 2C

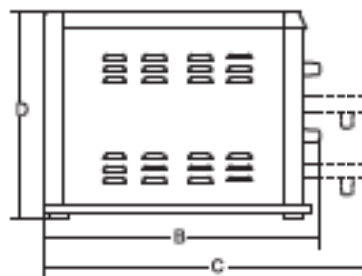
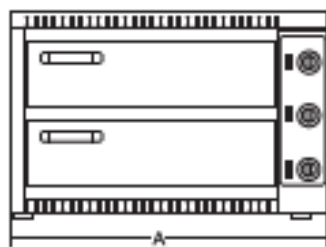
- *2 separate baking chambers thermal insulated*
- *2 thermostats for each chamber which select the lower and upper zone*



1. Piano di cottura in pietra refrattaria
Refractory brick deck



2. Comandi
Controls



	Potenza Power Spesung Potarac	Alimentazione Power source Betriebsleistung Alimentação	Temperatura Temperature Temperatur Temperatura	Dimensioni interne Internal dimensions Innenmaße Dimensiones interiores	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Peso neto	Dimensioni esterne Shipping dimensions Vaporaufmaße Dim. anteaforo	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Peso bruto
	watt	V	°C	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Vulcano	6000	230-400V / 50Hz	50-1-450	500 x 520 h.115	745	695	750	490	64	520x520x550	72
Vulcano 2C	6400	230-400V / 50Hz	50-1-350	500 x 520 h.115	745	695	750	490	75	520x520x550	86
	Potencia Potarac Alimentação SpE	Alimentação Alimentação Tensão V, Hz	Temperatura Temperatura Temperatur Temperatura °C	Dimensiones interiores Dimensiones interiores Innenmaße Dimensiones interiores (mm) (h.)	A	B	C	D	Peso neto Peso Bruto Des. neto P.E.	Dimensiones externas Dimensiones externas Vaporaufmaße Dim. anteaforo (mm) (h.)	Peso bruto Peso Bruto Des. bruto P.E.



VESUVIO

forni pizza
pizza ovens



- Termometro per la visualizzazione della temperatura camera.
- Termostato di controllo temperatura in camera.
- 2 termostati per controllo separato delle resistenze inferiori e superiori.
- Doppia illuminazione interna.
- Piano in pietra refrattaria.
- Porta in acciaio inox con finestra a doppio vetro.
- Camino per il convogliamento di fumi e vapori.

VESUVIO 70X70 / 85X70 / 105X70

- Struttura esterna in acciaio inox.
- Possono contenere 2 teglie da cm 60x40.

VESUVIO 70X70 V

- Struttura esterna in acciaio verniciato.

VESUVIO 70x70

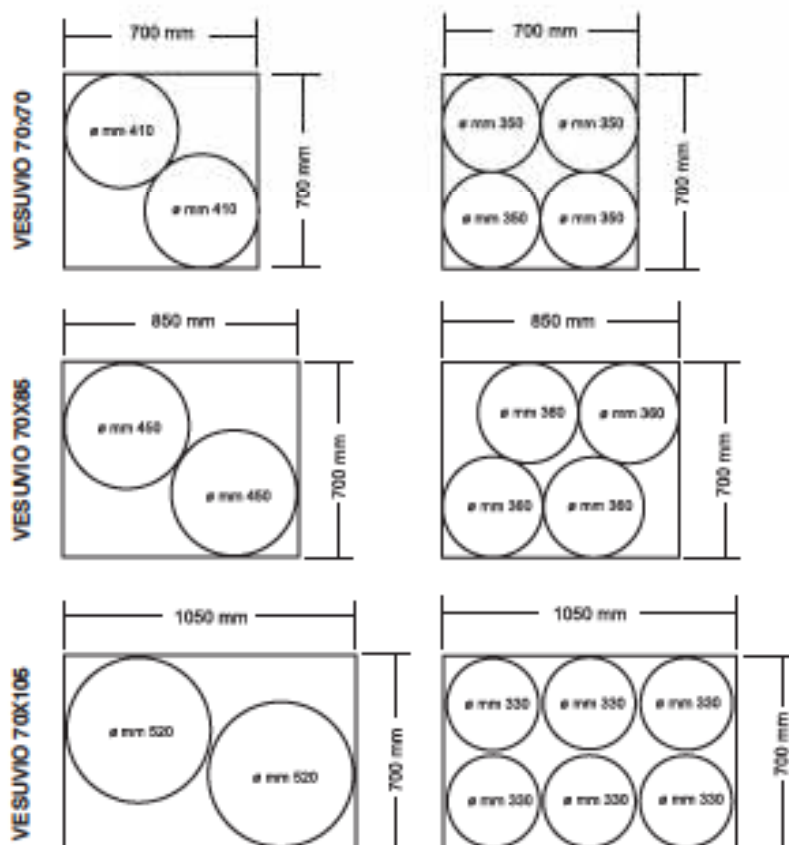
- *It is possible to check the temperature inside the chamber by means of a thermometer.*
- *Temperature inside the chamber is controlled by a general thermostat.*
- *Heating of the upper and lower elements is adjustable by means of 2 separate symostats.*
- *Double interior lighting.*
- *Refractory brick deck.*
- *Stainless steel door with double glass window.*
- *Fumes and vapour chimney.*

VESUVIO 70X70 / 85X70 / 105X70

- *S/steel construction.*
- *Fits 2x 60x40 cm trays*

VESUVIO 70X70 V

- *Painted steel outer construction.*



VESUVIO 70X70 V



VESUVIO 85X70



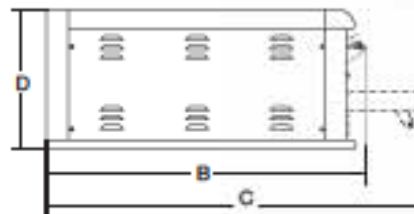
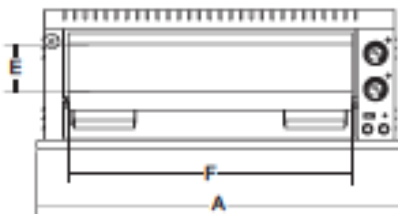
1. Piano di cottura in pietra refrattaria
Stone baking deck



2. Cavalletto in alluminio opzionale
Aluminium table base optional



3. Comandi digitali opzionali
Optional digital controls



	Potenza Power Sparring Potência	Alimentazione Power source Belegungsart Alimentação	Temperatura Temperature Temperatur Temperatur	Dimensione interna Internal dimension Innenmaße Dimensões internas	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Peso líquido	Dimensione esterna Shipping dimension Abmessungen Dimensões externas	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Peso bruto
	watt	°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
Vesuvio 70x70 V	5100	400V + N 50/60 Hz 5P	0-350	700x700 h.140	885	800	10x15	325	118	700	80	1250x850x700	100
Vesuvio 70x70	5100	400V + N 50/60 Hz 5P	0-350	700x700 h.140	885	800	10x15	325	118	700	80	1250x850x700	100
Vesuvio 80x70	5300	400V + N 50/60 Hz 5P	0-350	850x700 h.140	1100	805	10x15	325	118	750	85	1230x1000x700	105
Vesuvio 105x70	9000	400V + N 50/60 Hz 5P	0-350	1050x700 h.140	1305	820	10x20	325	118	1000	115	1250x1000x700	130



VESUVIO 105X70



VESUVIO 105X70 DIGITALE



PALE E PALINI PIZZA

pizza peels



Alare per appoggio legna
Oven wood support



1. Supporto a muro per appoggiare le pale
Wall support to stand shovels

2. Supporto a muro per appendere le pale e palini
Wall support for shovels and little shovels

- Pale in alluminio leggere e maneggevoli ⁵.
- Palini in acciaio inox con impugnatura anatomica antiscottamento, disponibili in due modelli NORMAL ⁹ - FORATI.
- Paletta per raccolta cenere ⁸.
- Supporto a muro per appendere palini ².
- Supporto a muro per appoggiare le pale ¹.
- Cassetta in legno o acciaio per appoggiare le pale ⁶.
- Spazzolone in fibra naturale ⁷.
- Alare per appoggio legna ⁸.
- Bucastoglia in lega di alluminio ⁴.
- Rotella taglia pizza diam. mm 90 ¹⁰.
- Spatole in acciaio inox cm 10-12 ¹¹.

- Aluminium shovels, light and handy ⁵.
- Stainless steel little shovels with anti-burn anatomical bill, available in two versions: NORMAL ⁹ - PUNCHED.
- Dustpan ash collecting ⁸.
- Wall support for little shovels ².
- Wall support to stand shovels ¹.
- Wooden or stainless steel case to stand shovels ⁶.
- Natural fibre long-handled scrubbing-brush ⁷.
- Firelog for firewood ⁴.
- Aluminium alloy puff-pierce ⁴.
- Pizza-cutter roller diam. mm 90 ¹⁰.
- Stainless steel spatula cm 10-12 ¹¹.



ESPOSITORE

accessori per la pizza
pizza peels displayer



- Pratico ed elegante espositore per pale e accessori pizza.
- Supporti dedicati per esporre pale, palini ed accessori.
- Frontalino personalizzato Sirman.

- *Stylish and useful pizza peels and accessories dedicated displayer*
- *Featuring dedicated hooks and supports to correctly display peels and accessories.*
- *Sirman faceplate.*