

**ASSOGI**

CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI



QUALITÀ ITALIANA  
A CONDIZIONI IMBATTIBILI  
SELEZIONE 2020



LA MIGLIORE  
SELEZIONE  
DI PRODOTTI  
ITALIANI  
PER IL FOOD  
SERVICE  
EQUIPMENT.

**Con il proprio marchio QUCINO, Assogi propone una selezione di prodotti italiani con un ottimale rapporto qualità/prezzo, frutto di un'attenta analisi e di una stretta collaborazione con i produttori, grazie alla grande esperienza acquisita nel tempo.**

**Non fermarti solo al prezzo:** se stai realizzando uno o più locali per il settore Ho.Re.Ca. o semplicemente devi sostituire una o più attrezzature del tuo laboratorio, scegli un partner affidabile, con esperienza, competenza, professionalità e presente nel tuo territorio, organizzato con servizi pre-e post-vendita: Assogi, con la propria RETE DI AZIENDE ed esperti, è l'unico consorzio presente sul territorio nazionale specializzato in food service equipment. Il partner ideale per ogni scelta di successo e "senza sorprese".



**CONSULENZA  
PROGETTAZIONE  
E FORNITURA**



**INSTALLAZIONE  
COLLAUDO  
ASSISTENZA TECNICA**



**FORMAZIONE  
ED AGGIORNAMENTI  
DI SETTORE**



**RISPARMIO  
ENERGETICO**



**PRODOTTI  
RICICLABILI**



**GREEN**

**ASSOGI, CI PRECEDE SOLO IL FUTURO.**

**CONDIZIONI DI VENDITA APPLICATE DAGLI ASSOCIATI ADERENTI SULLA PRESENTE OFFERTA PROMOZIONALE**

(con esclusione dei servizi sopracitati, che verranno quantificati su richiesta).

**Prezzi e condizioni di vendita si intendono in Euro, I.V.A. esclusa, applicati nel periodo indicato in copertina e non comprendono in nessun caso spese di trasporto, installazione ed allacciamento.** I prezzi potranno subire variazioni durante la promozione nel caso di modifiche alle leggi fiscali, per modifiche tecniche migliorative apportate dal costruttore o per errori tipografici. La merce viaggia a rischio e pericolo del committente, sollevandoci da ogni responsabilità per danni occorsi durante il trasporto. L'acquisto presso la nostra azienda presuppone totale fiducia sull'integrità della merce al momento della partenza. Un ritardo di spedizione non può in alcun caso giustificare una richiesta di danni dovuto a ritardi di consegna del costruttore o cause di forza maggiore riconosciute dalla legge. I pagamenti saranno richiesti nelle forme concordate al momento dell'ordine. La garanzia si intende per un periodo di 12 mesi consecutivi a far data dalla messa a disposizione delle merci; è strettamente limitata alla sostituzione gratuita di tutti i pezzi originali da noi riconosciuti difettosi a seguito di difetti di materiale o vizi di costruzione. Non si applica per guasti risultanti da una errata installazione se non effettuata da ns. personale incaricato, da un utilizzo non conforme alle prescrizioni che accompagnano ogni apparecchio, per mancanza di manutenzione o cattivo uso. In ogni caso le spese di trasporto, di manodopera e di sostituzione sono a carico dell'acquirente. Immagini, tipologia e descrizioni presenti hanno valore puramente illustrativo e non sono vincolanti. Per ulteriori dettagli sulle condizioni di vendita consultare la sezione Qucino sul sito [www.assogi.it](http://www.assogi.it)

# QUCINO:

PROGETTA E REALIZZA  
CON NOI LA TUA IDEA !!



# REFRIGERAZIONE



**Q001** Armadio frigo TN -2°+8° da 700 lt.



**Q2038** Armadio frigo TN -2°+8° da 700 lt.  
con anta a vetro e illuminazione interna led



**Q1974** Armadio frigo TN -2°+8° da 700 lt.  
ad alta efficienza e risparmio energetico

*Armadi e tavoli con gruppo refrigerante in classe energetica e climatica di ultima*



**Q002** Armadio frigo TN -2°+8° da 1400 lt.



**Q003** Armadio frigo BT -15°-18° da 700 lt.



**Q004** Armadio frigo BT -15°-18° da 1400 lt.

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q001	ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8°	72x80x202	0,33
Q2038	ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8° con anta a vetro e illumin. interna a led	72x80x202	0,33
Q1974	ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8° ad alta efficienza - classe energetica A	75x81x205	0,26
Q002	ARMADIO FRIGO 1400 LT. TN -2°+8°	144x80x202	0,4
Q003	ARMADIO FRIGO 700 LT. BT -15°-18°	72x80x202	0,6
Q004	ARMADIO FRIGO 1400 LT. BT -15°-18°	144x80x202	0,8



**Q005** Tavolo frigo 2 porte TN 0°+8° con alzatina



**Q006** Tavolo frigo 3 porte TN 0°+8° con alzatina

*generazione, a gas R290: grande risparmio energetico ed attenzione all'ambiente*



**Q1976** Tavolo frigo 2 porte TN 0°+8° con alzatina e cassettera refriger. a 2 cassetti



**Q2045** Tavolo frigo 2 porte TN 0°+8° senza alzatina

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
<b>Q005</b>	TAVOLO FRIGO 2 PORTE TN 0°+8° con alzatina e gruppo refrig. incorporato	126x70x85	0,23
<b>Q006</b>	TAVOLO FRIGO 3 PORTE TN 0°+8° con alzatina e gruppo refrig. incorporato	172x70x85	0,23
<b>Q1976</b>	TAVOLO FRIGO 2 PORTE TN 0°+8° con alz. e cassettera refriger. a 2 cassetti - gruppo refrig. incorporato	172x70x85	0,23
<b>Q2045</b>	TAVOLO FRIGO 2 PORTE TN 0°+8° senza alzatina e con gruppo refrig. incorporato	126x70x85	0,23
<b>Q2046</b>	TAVOLO FRIGO 3 PORTE TN 0°+8° senza alzatina e con gruppo refrig. incorporato	172x70x85	0,23
<b>Q2052</b>	TAVOLO FRIGO 2 PORTE BT -15°-18° con alzatina e con gruppo refrig. incorporato	126x70x85	0,53
<b>Q2053</b>	TAVOLO FRIGO 3 PORTE BT -15°-18° con alzatina e con gruppo refrig. incorporato	172x70x85	0,53

# REFRIGERAZIONE



part. quadro comandi



part. sonda a spillone



part. supporto-guida per griglie e teglie



**Q007** Abbattitore-surgelatore 5 teglie

**Q2044** Abbattitore-surgelatore 10 teglie

**spessore isolamento mm. 60**

**spessore isolamento mm. 100**



**grande versatilità e capacità di stoccaggio in spazi contenuti, utili anche in pasticceria (moduli EN 60x80cm)**

**Q3200** Armadio multiuso TN con unità refrigerante sul lato - temp. 0+6°C

**Q3203** Armadio multiuso BT con unità refrigerante sulla porta - temp. -18°-20°C

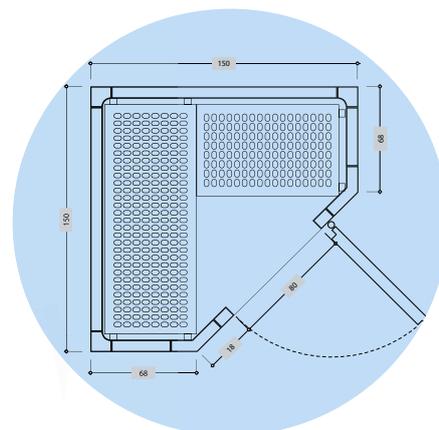
CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
<b>Q007</b>	ABBATTITORE +70°-18° a 5 teglie GN 1/1 con sonda - cap. 14 kg. /10 kg.	75x70x85	1,3
<b>Q2044</b>	ABBATTITORE +70°-18° a 10 teglie GN 1/1 con sonda - cap. 36 kg. /25 kg. sbrinamento ad inversione di ciclo	77x80x152	3,35
<b>Q3200</b>	ARMADIO MULTIUSO TN 0°+6° con unità refrig. sul lato - n.1 set griglie a 3 ripiani e n.1 set di 6 cestelli estraibili	175x95x215	0,7
<b>Q3201</b>	ARMADIO MULTIUSO BT-18°-20° con unità refrig. sul lato - n.1 set griglie a 3 ripiani e n.1 set di 6 cestelli estraibili	183x103x223	0,8
<b>Q3202</b>	ARMADIO MULTIUSO TN 0°+6° con unità refrig. sulla porta - n.1 set griglie a 3 ripiani e n.1 set di 6 cestelli estraibili	175x95x255	0,7
<b>Q3203</b>	ARMADIO MULTIUSO BT-18°-20° con unità refrig. sulla porta - n.1 set griglie a 3 ripiani e n.1 set di 6 cestelli estraibili	183x103x263	0,8

**spessore isolamento mm.70**

**Q3102** Cella TN 0°+5° con porta, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco accavallato

**spessore isolamento mm.100**

**Q3103** Cella BT -20° con porta, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco accavallato

**spessore isolamento mm. 70**

**ottimizzazione di spazio e visibilità,  
ideale per sfruttare angoli inutilizzati**

**Q3101** Cella corner TN 0°+5° con porta a vetro, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
<b>Q3102</b>	CELLA TN 0°+5° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco accavallato - Spess. isol. mm. 70	217x157x217	0,8
<b>Q3103</b>	CELLA BT -20° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco accavallato - Spess. isol. mm. 100	223x163x223	1,12
<b>Q3101</b>	CELLA CORNER TN 0°+5° con porta a vetro, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto - Spess. isol. mm. 70	150x68x116x68x150x216	0,8
<b>Q3100</b>	CELLA CORNER TN 0°+5° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto - Spess. isol. mm. 70	150x68x116x68x150x216	0,8
<b>Q3110</b>	CELLA CORNER TN 0°+5° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco accavallato - Spess. isol. mm. 70	150x68x116x68x150x216	0,8
<b>Q3111</b>	CELLA CORNER TN 0°+5° con porta a vetro, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco accavallato - Spess. isol. mm. 70	150x68x116x68x150x216	0,8
<b>Q3112</b>	CELLA TN 0°+5° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto - Spess. isol. mm. 70	217x157x217	0,8
<b>Q3113</b>	CELLA TN 0°+5° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto - Spess. isol. mm. 70	237x217x217	0,8
<b>Q3114</b>	CELLA TN 0°+5° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco accavallato - Spess. isol. mm. 70	237x217x217	0,8
<b>Q3115</b>	CELLA BT -20° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto - Spess. isol. mm. 100	223x163x223	1,12
<b>Q3116</b>	CELLA BT -20° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto - Spess. isol. mm. 100	243x223x223	1,12
<b>Q3117</b>	CELLA BT -20° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco accavallato - Spess. isol. mm. 100	243x223x223	1,12

# REFRIGERAZIONE CLIMATICA SERIE SPECIAL : LA RIVOLUZIONE

**NEW!**



**Q2041** Climatic Multifunzione 700 lt.  
-6°+40°

**NEW!**

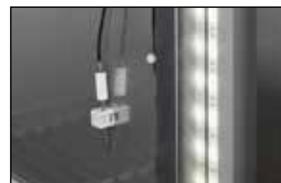


**Q2042** Climatic Multifunzione 900 lt.  
-6°+40°

**NEW!**



**Q2043** Climatic Multifunzione 1400 lt.  
-6°+40°



**Armadi polivalenti full-optional, adatti per: FROLLATURA di carni, STUFATURA, ASCIUGATURA e STAGIONATURA di salumi, carni e formaggi, ESSICCATURA rapida di carni, frutta, verdura, funghi ecc. Massima qualità e resa a km.0, sicurezza alimentare ed igiene in ogni fase di lavorazione e personalizzazione, grazie all'igienizzazione e sanificazione ad ozono, all'utilizzo di sonde di controllo e pannello touch screen con software evoluto, per gestione e settaggio programmi, memorizzazione delle ricette, controllo remoto e telegestione, rispondenti anche ai requisiti Industria 4.0, per un reale risparmio di tempi e costi di gestione! A richiesta verniciatura bianco o nero su porta, cruscotto e fianchi, altri colori da verificare.**

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
<b>Q2041</b>	QUCINO CLIMATIC MULTIFUNZIONE 700 LT. -6°+40°: Armadio stagionatore, maturatore/frollatore, conservatore, per salumi, carni e formaggi. Completo di sonda controllo umidità, generatore ozono, nr. 1 anta a <b>triplo vetro anticondensa</b> e maniglia inox, illum. led, cerniera dx, controllo remoto avanzato e programma di telegestione, sonda mobile, nr. 12 barre singole in acciaio inox porta-salumi, nr. 3 griglie con coppia guide	72x80x202	1,4
<b>Q2042</b>	QUCINO CLIMATIC MULTIFUNZIONE 900 LT. -6°+40°: Armadio stagionatore, maturatore/frollatore, conservatore, per salumi, carni e formaggi. Completo di sonda controllo umidità, generatore ozono, nr. 1 anta a <b>triplo vetro anticondensa</b> e maniglia inox, illum. led, cerniera dx, controllo remoto avanzato e programma di telegestione, sonda mobile, nr. 15 barre singole in acciaio inox porta-salumi, nr. 3 griglie con coppia guide	79x101x209	1,4
<b>Q2043</b>	QUCINO CLIMATIC MULTIFUNZIONE 1400 LT. -6°+40°: Armadio stagionatore, maturatore/frollatore, conservatore, per salumi, carni e formaggi. Completo di sonda controllo umidità, generatore ozono, nr. 2 ante a <b>triplo vetro anticondensa</b> e maniglia inox, illum. led, controllo remoto avanzato e programma di telegestione, sonda mobile, nr. 12+12 barre singole in acciaio inox porta-salumi, nr. 3+3 griglie con coppia guide	144x80x202	2,8
<b>Q2054</b>	KIT UMIDIFICATORE dotato di impianto idraulico integrato e contenitore per gestione umidità senza connessione a rete idrica per mod. Q2041-Q2042-Q2043		



**Q3026** Espositore verticale 550 lt. TN +1°+6° per carni, salumi e formaggi



**Q3027** Espositore da banco/incasso TN +2°+4° per carni, salumi e formaggi (senza supporto)



**Q3035** Espositore orizzontale da banco per gastronomia TN+2°+8°

*struttura inox  
ed illuminazione a led*



**Q3104** Banco gastronomia a refrig. ventilata TN +3°+5° ed illuminazione Crioled



**Q3106** Espositore murale a refrig. ventilata TN +3°+5° con ripiani inclinabili ed illuminazione superiore fluorescente

*indicati anche per vendita prodotti nella ristorazione gourmet*

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
<b>Q3026</b>	ESPOSITORE VERTICALE 550 LT. a refrig. statica TN +1°+6° per carni, salumi e formaggi, colore nero	79,5x76x201,5	0,45
<b>Q3035</b>	ESPOSITORE ORIZZONTALE da banco <b>per gastronomia</b> TN +2°+8° con coperchio apribile lato operatore e maniglia cromata, illum. a led, capacità n° 4 GN 1/3 h. 10 o 15 cm.	107,2x56x46,7	0,4
<b>Q3027</b>	ESPOSITORE DA BANCO/INCASSO a refrig. statica TN +2°+4° , vetro curvo, per formaggi, carni e salumi	125,6x93,9x53	0,2
<b>SUPPORTO</b>	SUPPORTO verniciato su ruote per Q3027	125,6x71x59,2	
<b>Q3106</b>	ESPOSITORE MURALE a refrig. ventilata TN +3°+5° , con illumin. superiore fluorescente, spalle Thermophane con cieco, ripiani inclinabili, tenda notte, quadro a bordo, interno e frontale neri, adatto alla conservazione e la vendita di <b>salumi e formaggi</b>	131x70x206	1,25
<b>Q3104</b>	BANCO GASTRONOMIA Gourmet a refrig. ventilata TN +3°+5° , c/potenziometro regolazione portata - completo di fianchi, vetri apribili a compasso verso il basso, vasca inox da 90 cm, ill. Crioled, riserva refrig., quadro a bordo - adatto alla conservazione e la vendita di <b>salumi e formaggi</b>	195,5x115x120	0,7

# COTTURA

I DETTAGLI  
CHE FANNO  
LA DIFFERENZA...



*Cucine con piani stampati a tenuta stagna, ampie griglie di appoggio e senza distanziali centrali*



**Q1991** Cucina a gas 2 fuochi su vano a giorno (senza portina)



**Q1985** Cucina a gas 4 fuochi su vano a giorno (senza portine)



**Q1986** Cucina a gas 4 fuochi su forno a gas

**NO CAMINO**



**Q1997** Cucina a gas 6 fuochi su vano a giorno (senza portine)



**Q033** Cuocipasta a gas lt. 28 su vano armadiato (cestelli esclusi)



**Q034** Cuocipasta elettrico lt. 28 su vano armadiato (cestelli esclusi)

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
<b>Q1991</b>	CUCINA A GAS 2 FUOCHI su vano a giorno s/portina	40x70x85		11
<b>Q1985</b>	CUCINA A GAS 4 FUOCHI su vano a giorno s/portine	80x70x85		24
<b>Q1986</b>	CUCINA A GAS 4 FUOCHI su forno a gas	80x70x85		24+5
<b>Q1997</b>	CUCINA A GAS 6 FUOCHI su vano a giorno s/portine	120x70x85		37
<b>Q033</b>	CUOCIPASTA A GAS ½ MODULO vasca LT. 28 su vano armadiato	40x70x85		9,8
<b>Q034</b>	CUOCIPASTA ELETTRICO ½ MODULO vasca LT. 28 su vano armadiato	40x70x85	6,2	
	CESTELLO PER CUOCIPASTA GN 1/3	29x16x21		

## COTTURA SERIE 700



**Q481** Cuocipasta a gas a 2 vasche Lt. 28+28 su vano armadiato (cestelli esclusi)



**Q035** Friggitrice a gas Lt. 18 su vano armadiato



**Q036** Friggitrice a gas a 2 vasche Lt. 18+18 su vano armadiato



**Q037** Friggitrice elettrica Lt. 18 su vano armadiato



**Q459** Fry top a gas piastra liscia su vano a giorno (senza portina)



**Q466** Fry top a gas piastra rigata su vano a giorno (senza portina)



*cotture con tempi e calo-peso ridotti ("effetto forno"), uniformità di temperatura, igienicità*

**Q1970** Kit coperchio speciale per fry top

**Fry Top con rivestimento piano cottura trattato con CR40-4.0 a norma MOCA**

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw/gas
<b>Q481</b>	CUOCIPASTA A GAS 1 MODULO a 2 VASCHE LT. 28+28 su vano armadiato CESTELLO PER CUOCIPASTA GN 1/3	80x70x85 29x16x21	19,4
<b>Q035</b>	FRIGGITRICE A GAS ½ MODULO vasca LT. 18 su vano armadiato	40x70x85	14
<b>Q036</b>	FRIGGITRICE A GAS 1 MODULO a 2 VASCHE LT. 18+18 su vano armadiato	80x70x85	28
<b>Q037</b>	FRIGGITRICE ELETTRICA ½ MODULO vasca LT. 18 su vano armadiato	40x70x85	14
<b>Q459</b>	FRY TOP A GAS ½ MODULO PIASTRA LISCIA IN ACCIAIO, con termostato, su vano a giorno s/portina	40x70x85	6
<b>Q466</b>	FRY TOP A GAS ½ MODULO PIASTRA RIGATA IN ACCIAIO, con termostato, su vano a giorno s/portina	40x70x85	6
<b>Q1970</b>	KIT COPERCHIO SPECIALE PER FRY TOP ½ MODULO con fiancate basse e tubo cern.		
<b>Q1972</b>	KIT COPERCHIO SPECIALE PER FRY TOP 1 MODULO con fiancate basse e tubo cern.		



**Q2047** Fry top elettrico piastra liscia su vano a giorno (senza portina)



**Q461** Fry top a gas piastra liscia 1 modulo su vano a giorno (senza portine)



**Q454** Griglia diretta gas su vano armadiato, con vasca raccogli grassi

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
<b>Q2047</b>	FRY TOP ELETTRICO ½ MODULO PIASTRA LISCIA IN ACCIAIO con termostato, su vano a giorno s/portina	40x70x85	5,4	
<b>Q461</b>	FRY TOP A GAS 1 MODULO PIASTRA LISCIA IN ACCIAIO, con termostato, su vano a giorno s/portine	80x70x85		12
<b>Q454</b>	GRIGLIA DIRETTA A GAS su vano armadiato con vasca raccogli grassi	80x70x85		18
<b>Q041</b>	ELEMENTO NEUTRO ½ MODULO per serie 700			
<b>Q042</b>	PORTINA PER ELEMENTO ½ MODULO e 1 MODULO (n.2 portine)			

# COTTURA SERIE 900

*Cucine con piani stampati a tenuta stagna, ampie griglie di appoggio e senza distanziali centrali*



**Q1994** Cucina a gas 2 fuochi su vano a giorno (senza portina)



**Q1987** Cucina a gas 4 fuochi su vano a giorno (senza portine)



**Q1988** Cucina a gas 4 fuochi su forno a gas

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw/gas
<b>Q1994</b>	CUCINA A GAS 2 FUOCHI su vano a giorno s/portina	40x90x85	13
<b>Q1987</b>	CUCINA A GAS 4 FUOCHI su vano a giorno s/portine	80x90x85	26
<b>Q1988</b>	CUCINA A GAS 4 FUOCHI su forno a gas	80x90x85	26+5

## COTTURA SERIE 900



**Q1989** Cucina a gas 6 fuochi su forno a gas e vano a giorno (senza portina)



**Q2000** Cucina a gas 6 fuochi su vano a giorno (senza portine)



**Q046** Cucina elettrica vetroceramica 2 zone su vano a giorno (senza portina)

*Cucine con piani stampati a tenuta stagna, ampie griglie di appoggio e senza distanziali centrali*



**Q047** Cuocipasta a gas lt. 40 su vano armadiato (cestelli esclusi)



**Q426** Cuocipasta a gas a 2 vasche lt. 40+40 su vano armadiato (cestelli esclusi)



**Q048** Cuocipasta elettrico lt. 40 su vano armadiato (cestelli esclusi)

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
<b>Q1989</b>	CUCINA A GAS 6 FUOCHI su forno a gas e vano a giorno, s/portina	120x90x85		39+5
<b>Q2000</b>	CUCINA A GAS 6 FUOCHI, su vano a giorno s/portine	120x90x85		39
<b>Q046</b>	CUCINA ELETTRICA VETROCERAMICA 2 ZONE su vano a giorno s/portina	40x90x85	3+3	
<b>Q047</b>	CUOCIPASTA A GAS 1/2 MODULO su vano armadiato - LT. 40	40x90x85		12
<b>Q426</b>	CUOCIPASTA A GAS 1 MODULO a 2 VASCHE su vano armadiato - LT. 40+40	80x90x85		24
<b>Q048</b>	CUOCIPASTA ELETTRICO 1/2 MODULO su vano armadiato - LT. 40	40x90x85	9,2	
	CESTELLO PER CUOCIPASTA GN 1/3	29x16x21		
	CESTELLO PER CUOCIPASTA GN 1/2	29x24x21		



**Q049** Friggitrice a gas lt. 18 su vano armadiato



**Q050** Friggitrice a gas a 2 vasche lt. 18+18 su vano armadiato



**Q051** Friggitrice elettrica lt. 18 su vano armadiato



**Q427** Fry top a gas piastra liscia su vano a giorno (senza portina)



**Q432** Fry top a gas piastra rigata su vano a giorno (senza portina)



**Q2048** Fry top elettrico piastra liscia su vano a giorno (senza portina)

**Fry Top con rivestimento piano cottura trattato con CR40-4.0 a norma MOCA**

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
<b>Q049</b>	FRIGGITRICE A GAS ½ MODULO vasca LT. 18 su vano armadiato	40x90x85		14
<b>Q050</b>	FRIGGITRICE A GAS 1 MODULO a 2 VASCHE LT. 18+18 su vano armadiato	80x90x85		28
<b>Q051</b>	FRIGGITRICE ELETTRICA ½ MODULO vasca LT. 18 su vano armadiato	40x90x85	14	
<b>Q427</b>	FRY TOP A GAS ½ MODULO PIASTRA LISCIA IN ACCIAIO con termostato, su vano a giorno s/portina	40x90x85		9
<b>Q432</b>	FRY TOP A GAS ½ MODULO PIASTRA RIGATA IN ACCIAIO con termostato, su vano a giorno s/portina	40x90x85		9
<b>Q2048</b>	FRY TOP ELETTRICO ½ MODULO PIASTRA LISCIA IN ACCIAIO con termostato, su vano a giorno s/portina	40x90x85	7,5	
<b>Q1971</b>	COPERCHIO PER FRY TOP ½ MODULO con fiancate basse e tubo cern.			
<b>Q1973</b>	COPERCHIO PER FRY TOP 1 MODULO con fiancate basse e tubo cern.			
<b>Q057</b>	ELEMENTO NEUTRO ½ MODULO per serie 900			
<b>Q042</b>	PORTINA PER ELEMENTO ½ MODULO e 1 MODULO (n.2 portine)			

## COTTURA SERIE 900



**Q431** Fry top a gas piastra liscia e rigata 1 modulo su vano a giorno (senza portine)



**Q428** Fry top a gas piastra liscia su vano a giorno (senza portine)



**Q1971** Kit coperchio speciale per fry top

*Fry Top con rivestimento piano cottura trattato con CR40-4.0 a norma MOCA*

*cotture con tempi e calo-peso ridotti ("effetto forno"), uniformità di temperatura, igienicità*



**Q448** Griglia diretta gas su vano armadiato, con vasca raccogli grassi



CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
<b>Q431</b>	FRY TOP A GAS 1 MODULO PIASTRA ½ LISCIA e ½ RIGATA IN ACCIAIO con termostato, su vano a giorno s/portine	80x90x85		18
<b>Q428</b>	FRY TOP A GAS 1 MODULO PIASTRA LISCIA IN ACCIAIO con termostato, su vano a giorno s/portine	80x90x85		18
<b>Q1971</b>	COPERCHIO PER FRY TOP ½ MODULO con fiancate basse e tubo cern.			
<b>Q1973</b>	COPERCHIO PER FRY TOP 1 MODULO con fiancate basse e tubo cern.			
<b>Q448</b>	GRIGLIA DIRETTA A GAS su vano armadiato con vasca raccogli grassi	80x90x85		25
<b>Q057</b>	ELEMENTO NEUTRO ½ MODULO per serie 900			
<b>Q042</b>	PORTINA PER ELEMENTO ½ MODULO e 1 MODULO (n.2 portine)			

## FORNI PER BAR-SNACK-GASTRONOMIA

*compatto e performante*



**QMR42** Forno elettrico a convezione con umidificatore e 2 velocità, porta a ribalta e comandi manuali - 4x1/1 GN - 4xEN (cm 60x40)

*polivalente ed economico*



**QEME52** Forno elettrico a convezione con umidificatore e 2 velocità - comandi manuali - 5x1/1 GN - 5xEN (cm 60x40)



**QEMG72** Forno a gas a convezione con umidificatore e 2 velocità - comandi manuali - 7x1/1 GN - 7xEN (cm 60x40)



**QEMG102** Forno a gas combinato a 2 velocità - comandi manuali - 10x1/1 GN - 10xEN (cm 60x40)

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
<b>QMR42</b>	FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE <b>con umidificatore e 2 velocità</b> - 4x1/1 GN - 4xEN (cm. 60x40) - comandi manuali, porta a ribalta	77x75,1x65	6,3	
<b>QEME52</b>	FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE <b>con umidificatore e 2 velocità</b> - 5x1/1 GN - 5xEN (cm. 60x40) - comandi manuali	87x74,9x67	6,3	
<b>QEMG72</b>	FORNO A GAS A CONVEZIONE <b>con umidificatore e 2 velocità</b> - 7x1/1 GN - 7xEN (cm. 60x40) - comandi manuali	87x78,6x88		16
<b>QEMG102</b>	FORNO A GAS COMBINATO <b>2 velocità</b> - 10x1/1 GN - 10xEN (cm. 60x40) - comandi manuali	87x78,6x108		19

## FORNI ELETTRICI



**QICEM051E** Forno elettrico combinato a comandi manuali  
5x1/1 GN - 5xEN (cm 60x40)



**QICEM071E** Forno elettrico combinato a comandi manuali  
7x1/1 GN - 7xEN (cm 60x40)

**Cottura in 3 modalità: convezione, vapore, combinato convezione-vapore. Pannello comandi a del senso di rotazione della ventola per una perfetta uniformità di cottura**



**QICET051E** Forno elettrico combinato a comandi elettronici  
5x1/1 GN - 5xEN (cm 60x40)



partic. comandi elettronici



partic. autolavaggio

**Cottura a controllo elettronico in 3 modalità: convezione, vapore, combinato convezione-vapore. Sonda al cuore a 4 punti di rilevamento del senso di rotazione della ventola, per una perfetta uniformità di cottura. Possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura, icona dedicata, con selezione rapida dei programmi preferiti con scroll&push dedicato, n. 95 programmi di cottura testati e memorizzati su piatto e teglia. Sistema di lavaggio automatico con serbatoio integrato e dosaggio automatico. Questi sono solo alcuni dei p**

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
<b>QICEM051E</b>	FORNO ELETTRICO COMBINATO 5x1/1 GN - 5xEN (cm. 60x40) – comandi manuali	77,7x72,9x77,7	7,25
<b>QICEM071E</b>	FORNO ELETTRICO COMBINATO 7x1/1 GN - 7xEN (cm. 60x40) – comandi manuali	77,7x72,9x94,2	12,5
<b>QICET051E</b>	FORNO ELETTRICO COMBINATO 5x1/1 GN - 5xEN (cm. 60x40) – comandi elettronici, con display alfanumerico e manopola scroll&push, 99 programmi di cottura, 2 velocità, sonda al cuore e autolavaggio	77,7x72,9x77,7	7,25



**QICGM051E** Forno a gas combinato a comandi manuali 5x1/1 GN - 5xEN (cm 60x40)

*selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento, inversione automatica, sfiato camera manuale, illuminazione camera di cottura a led.*

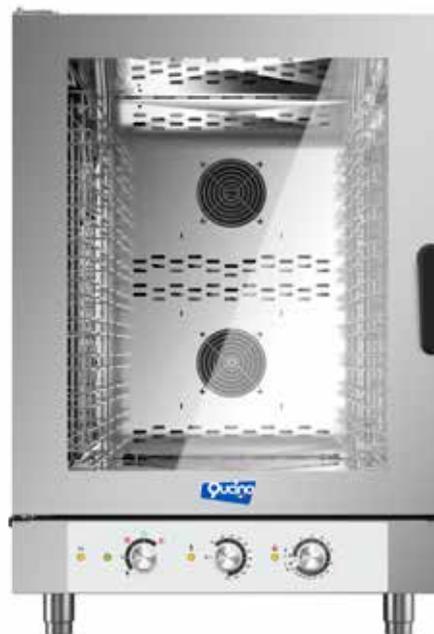


**QICGM071E** Forno a gas combinato a comandi manuali 7x1/1 GN - 7xEN (cm 60x40)



**QICGT071E** Forno a gas combinato a comandi elettronici 7x1/1 GN - 7xEN (cm 60x40)

*velocità di ventilazione, n.2 velocità di ventilazione con inversione automatica in sequenza automatica (fino a 9 cicli) assegnando nome ed memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura plus da scoprire!!*



**QICGM101E** Forno a gas combinato a comandi manuali 10x1/1 GN - 10xEN (cm 60x40)

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw/gas
<b>QICGM051E</b>	FORNO A GAS COMBINATO 5x1/1 GN - 5xEN (cm. 60x40) – comandi manuali	77,7x72,9x77,7	8,5
<b>QICGM071E</b>	FORNO A GAS COMBINATO 7x1/1 GN - 7xEN (cm. 60x40) – comandi manuali	77,7x72,9x94,2	12
<b>QICGT071E</b>	FORNO A GAS COMBINATO 7x1/1 GN - 7xEN (cm. 60x40) – comandi elettronici con display alfanumerico e manopola scroll&push, 99 programmi di cottura, 2 velocità, sonda al cuore e autolavaggio	77,7x72,9x94,2	12
<b>QICGM101E</b>	FORNO A GAS COMBINATO 10x1/1 GN - 10xEN (cm. 60x40) – comandi manuali	77,7x72,9x115,2	16

## FORNI SERIE PREMIUM: IL TOP!



**QSAEV071R** Forno elettrico combinato a vapore diretto **serie Premium** - 7 x 1/1 GN



pannello comandi con manopole scroll & push



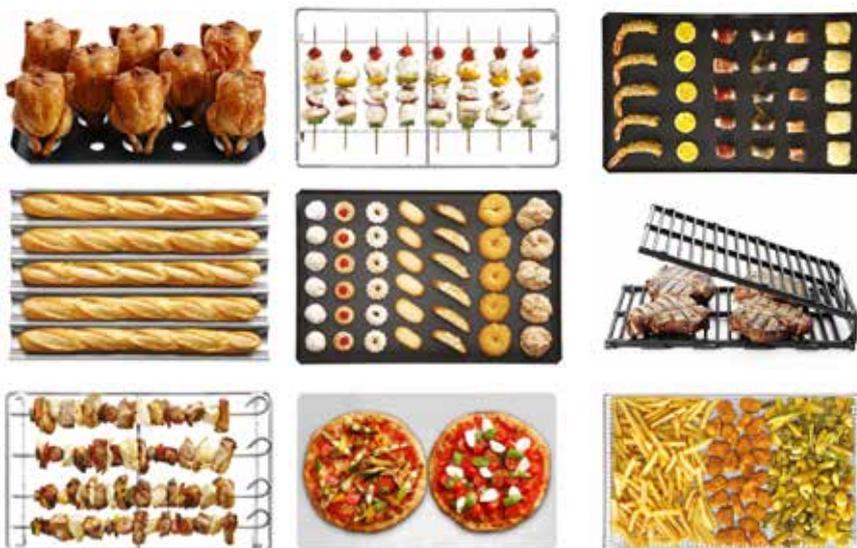
**QSAEV101R** Forno elettrico combinato a vapore diretto **serie Premium** - 10 x 1/1 GN

*Decine e decine di funzioni e dispositivi facilmente impostabili e ad alta rimessa in temperatura, lavaggio ed autodiagnosi, per un contempo*

*Cottura a convezione | Cottura combinata  
Cottura a vapore e a basse temperature*



**QSAEV102R** Forno elettrico combinato a vapore diretto **serie Premium** - 10 x 2/1 GN



*Tanti accessori per cottura*

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
<b>QSAEV071R</b>	FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto <b>serie Premium</b> 7x1/1 GN - comandi manuali con display alfanumerico e manopola scroll & push, <b>6 velocità</b>	87,5x82,5x82	10,5
<b>QSAEV101R</b>	FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto <b>serie Premium</b> 10x1/1 GN - comandi manuali con display alfanumerico e manopola scroll & push, <b>6 velocità</b>	93x82,5x104	16
<b>QSAEV102R</b>	FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto <b>serie Premium</b> 10x2/1 GN - comandi manuali con display alfanumerico e manopola scroll & push, <b>6 velocità</b>	117x89,5x104	31

## FORNI SERIE COMPACT PREMIUM: I SALVASPAZIO



**QCVES061R** Forno elettrico combinato a vapore diretto - **serie compact Premium** - 6x1/1 GN



pannello comandi con manopole scroll & push



**QCOES061R** Forno elettrico combinato a vapore diretto - **serie compact Premium** - 6x1/1 GN

*Le prestazioni, manuali ed automatiche, con programmi speciali di cottura, per un risparmio di spazi, tempi, consumi e nel rispetto dell'ambiente.*

*Vasocottura | Cottura in sottovuoto  
Cook and serve - Cook and hold - Cook and chill*

*Programmi di cottura automatici*



partic. sistema opzionale autolavaggio forno



**QCOES101R** Forno elettrico combinato a vapore diretto - **serie compact Premium** - 10x1/1 GN

*Strutture e funzioni speciali*

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
<b>QCVES061R</b>	FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie <b>compact Premium</b> 6x1/1 GN - comandi manuali con display alfanumerici e manopola scroll & push, <b>2 velocità</b>	87,5x65x70,5	8,25
<b>QCOES061R</b>	FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie <b>compact Premium</b> 6x1/1 GN - comandi manuali con display alfanumerici e manopola scroll & push, <b>2 velocità</b>	51x80x88	7,75
<b>QCOES101R</b>	FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie <b>compact Premium</b> 10x1/1 GN - comandi manuali con display alfanumerici e manopola scroll & push, <b>2 velocità</b>	51x80x112	15,5

# LAVAGGIO COMANDI ELETTROMECCANICI

*Porte a doppia parete con robusto ancoraggio, vasche stampate ed inclinate, gruppi di aspirazione/scarico*



**Q4000** Lavabicchieri, cesto cm. 35x35



**Q4001** Lavastoviglie con lavaggio superiore, cesto cm. 40x40



**Q4002** Lavastoviglie a basso assorbimento, lavaggio superiore, cesto cm. 50x50



**Q4003** Lavastoviglie hi-power con lavaggio superiore, cesto cm. 50x50

CODICE QUCINO	PRODOTTI	passaggio utile cm	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	cesto cm
<b>Q4000</b>	LAVABICCHIERI SOTTOBANCO CESTO FISSO comandi elettromeccanici - V. 230 monof.	19,5	40x49,5x58,5	2,6	35x35
<b>Q4006</b>	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettromeccanici - V. 230 monof.	27,5	42x49x65	2,8	37x37
<b>Q4001</b>	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettromeccanici - V. 230 monof.	30,5	45x53,5x70	3,2	40x40
<b>Q4002</b>	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettromeccanici - V. 230 monof.	29,5	59x60x85	3,5	50x50
<b>Q4003</b>	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettromeccanici - V. 400 trif.	32	59x60x85	5,2	50x50
<b>BASE</b>	SUPPORTO INOX per mod. Q4002-Q4003	34,5	50 h		

## LAVAGGIO COMANDI ELETTRONICI

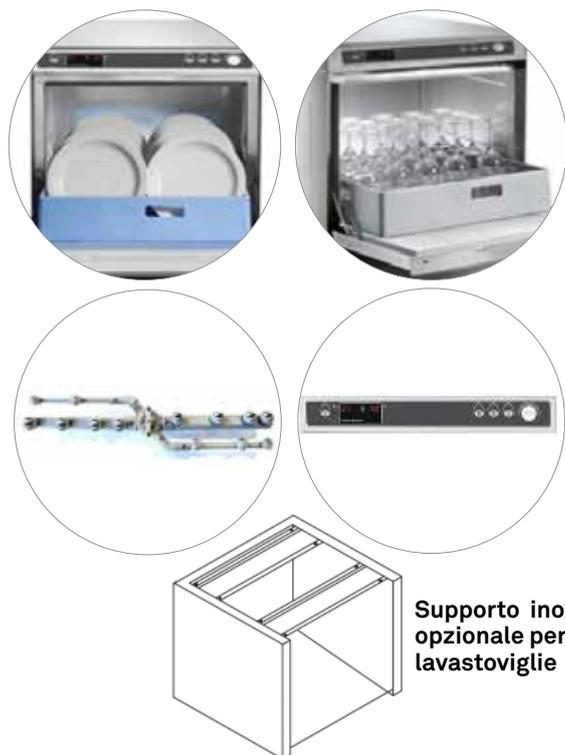
*integrati per scarico totale circuito lavaggio. Tetti antigocciolamento. Dosatori brillantante incorporati*



**Q4101** Lavastoviglie elettronica con lavaggio superiore, **tastiera touch**, cesto cm. 40x40



**Q4105** Lavastoviglie elettronica con lavaggio superiore, struttura a doppia parete, **tastiera touch**, 4 programmi, cesto cm. 40x40

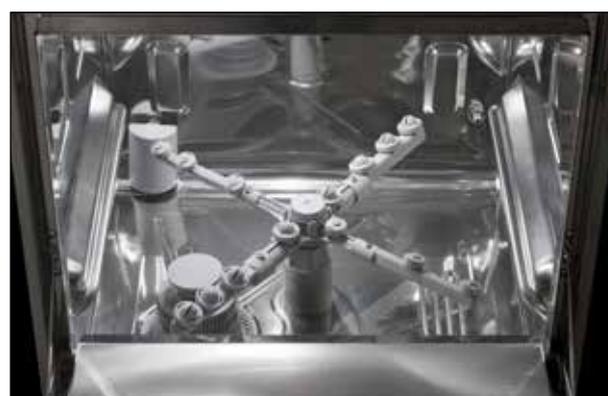


**Supporto inox  
opzionale per  
lavastoviglie**

Part.  
Pannello touch



Part.  
interno vasca



**Certificazioni internazionali riconosciute.**



**Grande potenza, complete di dosatori detergente  
e brillantante**

CODICE QUCINO	PRODOTTI	passaggio utile cm	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	cesto cm
<b>Q4101</b>	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch, dosatore detergente - V. 230 monof.	30,5 29,5	45x53,5x70	3,2	40x40
<b>Q4105</b>	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - struttura a doppia parete, doppia porta, lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch - 4 programmi, dosatore detergente - V. 230 monof.	30,5 29,5	46x54,5x71,5	3,2	40x40

# LAVAGGIO COMANDI ELETTRONICI



**Q4102** Lavastoviglie elettronica monofase con lavaggio superiore, **tastiera touch**, cesto cm. 50x50



**Q4103** Lavastoviglie elettronica **hi-power** - trifase con lavaggio superiore, **tastiera touch**, cesto cm. 50x50



**Q4106** Lavastoviglie elettronica **hi-power** - trifase con lavaggio superiore, struttura a doppia parete, **tastiera touch**, 4 programmi, cesto cm. 50x50



Part. pannello touch



Part. **Q4106** - senza filtri



Part. **Q4106** - con filtri

## Certificazioni internazionali riconosciute.



\* The WRAS Approved Product logo is a certification mark which is owned by WRAS Ltd. - WRAS Approved Type 6A - all gas

CODICE QUCINO	PRODOTTI	passaggio utile cm	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	cesto cm
<b>Q4102</b>	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch, dosatore detergente - V. 230 monof.	32 34,5	59x60x85	3,5	50x50
<b>Q4103</b>	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch, dosatore detergente - hi-power - V. 400 trif.	32 34,5	59x60x85	5,2	50x50
<b>Q4106</b>	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - struttura a doppia parete, doppia porta, lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch - 4 programmi, dosatore detergente - hi-power - V. 400 trif.	31 32,5	59,5x61x84,5	5,2	50x50



**Filtri di superficie inox, dosatore brillantante, filtro pompa, termometro vasca e boiler.**  
**Completamente automatiche**  
 e di notevole potenza. Start/stop a chiusura/apertura capote, installazione ad angolo consentita.



**Q4014** Lavastoviglie a capote con filtri di superficie inox, cesto cm. 50x50

**Q4114** Lavastoviglie a capote elettronica con **tastiera touch**, filtri di superficie inox, cesto cm. 50x50



*Per la ristorazione, la panetteria, la pasticceria, la gastronomia, la gelateria e l'industria alimentare. Elevata capienza su ingombro ridotto (anche sottobanco!). Vasca stampata, doppia parete e doppio filtro vasca. Misure GN ed Euronorm (cm. 60x40)*



**Q4005** Lavaoggetti/lavapentole elettronica, cesto cm. 50x50 e cm.60x40

CODICE QUCINO	PRODOTTI	passaggio utile cm	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	cesto cm
<b>Q4014</b>	LAVASTOVIGLIE A CAPOTE - filtri di superficie inox, comandi elettromeccanici - V. 400 trif.	41 ☉	72x73,5x144,5/188	10,2	50x50 GN 1/1
<b>Q4114</b>	LAVASTOVIGLIE A CAPOTE - filtri di superficie inox, comandi elettronici con tastiera touch - V. 400 trif.	41 ☉	72x73,5x144,5/188	10,2	50x50 GN 1/1
<b>Q4005</b>	LAVAOGGETTI E LAVAPENTOLE CESTO FISSO - filtri di superficie, comandi elettronici con tastiera touch - V. 400 trif.	40 ☉ 40 ☉	60x68x86	6,6	50x50 60x40
<b>T10</b>	MENSOLA PER LAVASTOVIGLIE A CAPOTE (consigliata solo in uscita)		60x51		
<b>T28</b>	TAVOLO ENTRATA/USCITA PER LAVASTOVIGLIE A CAPOTE		65x51x86		
<b>D01</b>	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro		100 h		
<b>T 50</b>	LAVELLO PER LAVASTOVIGLIE A CAPOTE* specificare versione DESTRA (gambe a dx.) o versione SINISTRA (gambe a sin.)		120x73x86 (vasca 50x40x27)		
<b>BASE</b>	SUPPORTO INOX per mod. Q4102-Q4103-Q4005		50 h		

## ASCIUGATURA-LUCIDATURA POSATE

**NEW!**



**Q4511** Supporto mobile con cesto per Q4510

**Q4510** Asciuga-lucida posate monofase da banco a comandi digitali con fasi guidate

**NEW!**



**Q4516** Supporto carrellato per Q4515

**Q4515** Asciuga-lucida posate monofase da banco e incasso (lavorazione frontale) a comandi digitali con fasi guidate

**Reale risparmio di tempo, costi del personale, sanificazione e risultati qualitativamente costanti, grazie alla temperatura di utilizzo. Esclusivo sistema di guida assistita (active control) in tutte le fasi operative.**

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	PRODUZ. PZ/H
<b>Q4510</b>	ASCIUGA - LUCIDA POSATE da banco monofase, con comandi digitali a fasi guidate, completa di 1 conf. di tutolo di mais da kg. 5	45x61x41	0,7	2.500
<b>Q4511</b>	SUPPORTO MOBILE CON CESTO per Q4510 - sporgenza cm.32	45x32x2		
<b>Q4515</b>	ASCIUGA-LUCIDA POSATE DA BANCO e INCASSO monofase, con comandi digitali a fasi guidate, guida di supporto estraibile per cesto, completa di 1 conf. di tutolo di mais da kg. 7	66x68x47	0,75	5.000/6.000
<b>Q4516</b>	SUPPORTO CARRELLATO per Q4515	66x68x51		

## DETERGENZA

**ASSOWASH**  
SYSTEM



**ASSO SOLID BAR**  
Detergente solido



**ASSO ACID**  
Disincrostante liquido



**ASSO SUPER STAR**  
Detergente polivalente liquido



**ASSO RINSE SAURE**  
Additivo liquido brillantante



**ASSO SPRAY INOX**  
Spray lucidante e sgrassante per acciaio inox



**ASSO GRILL**  
Detergente sgrassante

CODICE QUCINO	PRODOTTI	CONFEZIONE MINIMA DI VENDITA
<b>ASSO SOLID BAR</b>	DETERGENTE SOLIDO concentrato ad effetto brillantante per il lavaggio meccanico delle stoviglie, posate e vetreria. Si utilizza senza dosatori elettrici. Indicato per acque fino a 30°F	cartone da:4 capsule da 750 gr./cad
<b>ASSO ACID</b>	DISINCROSTANTE LIQUIDO Indicato per il trattamento di lavastoviglie, cuocitori ed attrezzature da cucina	cartone da:4 taniche da 6 kg./cad
<b>ASSO SUPER STAR</b>	DETERGENTE POLIVALENTE LIQUIDO 2 in 1 speciale per il lavaggio meccanico di bicchieri da vino, birra e acqua minerale	cartone da:4 taniche da 6 kg./cad
<b>ASSO RINSE SAURE</b>	ADDITIVO LIQUIDO BRILLANTANTE acido concentrato per acque dure. Favorisce l'immediata asciugatura delle stoviglie, bicchieri e posate	cartone da:4 taniche da 5 kg./cad
<b>ASSO SPRAY INOX</b>	SPRAY LUCIDANTE E SGRASSANTE pronto all'uso. Indicato per superfici e rivestimenti in acciaio, banchi di lavoro e frigoriferi, macchine lavastoviglie	cartone da:12 bombolette da 400 ml./cad
<b>ASSO GRILL</b>	DETERGENTE SGRASSANTE pronto all'uso per la pulizia a fondo di superfici dure. Rimuove grassi, residui carboniosi, oli etc. da forni, piastre di cottura, griglie e cappe di aspirazione	cartone da:6 spruzzini da 750 ml./cad



**Q073** Produttore di ghiaccio sist. **a spruzzo** - kg 30-28/24h - capac. serbat. Kg. 6 - **cub. cavo**



**Q074** Produttore di ghiaccio sist. **a spruzzo** - kg 38-36/24h - capac. serbat. Kg. 12 - **cub. cavo**



**Q7500** Produttore di ghiaccio sist. **a spruzzo** - kg 47-45/24h - capac. serbat. Kg. 17 - **cub. cavo**



**Q7501** Produttore di ghiaccio sist. **a spruzzo** - kg 63-60/24h - capac. serbat. Kg. 20 - **cub. cavo**



**Q7600** Produttore di ghiaccio sist. **a spruzzo** - kg 24-22,5/24h - capac. serbat. Kg. 7 - **cub. pieno**



**Q7601** Produttore di ghiaccio sist. **a spruzzo** - kg 36/24h - capac. serbat. Kg. 11,5 - **cub. pieno**



**Q7602** Produttore di ghiaccio sist. **a palette** - kg 46-45/24h - capac. serbat. Kg. 16 - **cub. cavo**



**Q7603** Produttore di ghiaccio sist. **a palette** - kg 60-58/24h - capac. serbat. Kg. 28 - **cub. cavo**



CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw A/W
<b>Q073</b>	PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 30-28/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 6 - cub. cavo (mm.35x29x36h)	33,3x45,5x59,7+2,5 piedini	0,38/0,22
<b>Q074</b>	PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 38-36/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 12 - cub. cavo (mm.35x29x36h)	37,6x55x63,7+2,5 piedini	0,35/0,35
<b>Q7500</b>	PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 47-45/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 17 - cub. cavo (mm.35x29x36h)	48,5x57,5x72,1+8,9 piedini	0,43/0,38
<b>Q7501</b>	PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 63-60/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 20 - cub. cavo (mm.35x29x36h)	48,5x57,5x81,6+8,9 piedini	0,58/0,47
<b>Q7600</b>	PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 24-22,5/24h - sist. a spruzzo- capac. serbat. Kg. 7 - cub. pieno (mm.37x35x32h)	40x48x60+8,4 piedini	0,46/0,41
<b>Q7601</b>	PRODUTTORE DI GHIACCIO sist. a spruzzo - kg 36/24h - capac. serbat. Kg. 11,5 - cub. pieno (mm.37x35x32h)	40x54x69+8,4 piedini	0,47/0,42
<b>Q7602</b>	PRODUTTORE DI GHIACCIO sist. a palette - kg 46-45/24h - capac. serbat. Kg. 16 - cub. cavo (mm.30x26x40h)	50x60x69	0,37/0,32
<b>Q7603</b>	PRODUTTORE DI GHIACCIO sist. a palette kg 60-58/24h capac. serbat. Kg. 28 - cub. cavo (mm.30x26x40h)	60x58,5x95,6	0,57/0,52

# NEUTRO INOX



**Q010** Tavolo da lavoro con alzatina e ripiano inferiore cm. 120x70x85

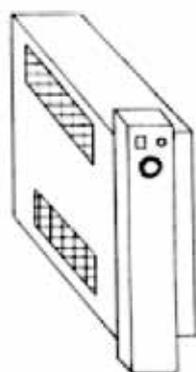


**Q016** Tavolo armadiato con alzatina e porte scorrevoli cm. 120x70x85



**Q926** Tavolo armadiato con cassettera a 3 cassetti, alzatina e porte scorrevoli

*Versatile e maneggevole, ideale per catering e noleggio*



**Q796** Tavolo armadiato tamburato senza alzatina con ante scorrevoli su un fronte

**Q854** Kit di riscaldamento elettrico per tavoli armadiati tamburati

**Q1966** Tavolo su gambe pieghevoli cm. 120x70x85

*Tutti i piani sono rinforzati con spessore 12/10 - cassetti con guide inox*

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q010	TAVOLO DA LAVORO con alzatina e ripiano inferiore	120x70x85	
Q011	TAVOLO DA LAVORO con alzatina e ripiano inferiore	140x70x85	
Q012	TAVOLO DA LAVORO con alzatina e ripiano inferiore	160x70x85	
Q013	cassettera a 3 cassetti con <b>guide inox</b>		
Q014	cassettera a 2 cassettoni con <b>guide inox</b>		
Q015	cassetto singolo con <b>guide inox</b>		
Q016	TAVOLO ARMADIATO con alzatina e porte scorrevoli	120x70x85	
Q017	TAVOLO ARMADIATO con alzatina e porte scorrevoli	140x70x85	
Q018	TAVOLO ARMADIATO con alzatina e porte scorrevoli	160x70x85	
Q926	TAVOLO ARMADIATO CON CASSETTIERA A 3 CASSETTI, alzatina e porte scorrevoli	180x70x85	
Q796	TAVOLO ARMADIATO TAMBURATO senza alzatina con ante scorrevoli <b>su un fronte</b> , predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO	140x70x85	
Q798	TAVOLO ARMADIATO TAMBURATO senza alzatina con ante scorrevoli <b>su un fronte</b> , predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO	160x70x85	
Q800	TAVOLO ARMADIATO TAMBURATO senza alzatina con ante scorrevoli <b>su un fronte</b> , predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO	180x70x85	
Q816	TAVOLO ARMADIATO TAMBURATO senza alzatina con ante scorrevoli <b>su due fronti</b> , predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO	140x70x85	
Q820	TAVOLO ARMADIATO TAMBURATO senza alzatina con ante scorrevoli <b>su due fronti</b> , predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO	180x70x85	
Q854	KIT DI RISCALDAMENTO ELETTRICO per tavoli armadiati tamburati - Montato a sin. - Termostato manuale 0°/90°C - V. 230 monof.	16,5x55x65	2
Q1966	TAVOLO SU GAMBE PIEGHEVOLI	120x70x85	
Q1967	TAVOLO SU GAMBE PIEGHEVOLI	140x70x85	
Q1968	TAVOLO SU GAMBE PIEGHEVOLI	160x70x85	
Q1969	TAVOLO SU GAMBE PIEGHEVOLI	180x70x85	



**Q019** Armadio pensile con ante scorrevoli cm. 120x40x60



**Q022** Lavello 1 vasca con ripiano inferiore cm. 70x70x85



**Q1648** Lavello a sbalzo 1 vasca con ripiano inferiore e sgocciolatoio cm. 120x70



**Q024** Lavello 1 vasca con ripiano inferiore e sgocciolatoio cm. 120x70x85



**Q025** Lavello 2 vasche con ripiano inferiore e sgocciolatoio cm. 140x70x85



**Q030** Lavello 2 vasche armadiato e sgocciolatoio cm. 140x70x85

**Sono disponibili tante altre soluzioni e misure**

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	dimensione vasca
<b>Q019</b>	ARMADIO PENSILE con porte scorrevoli, ripiani lisci, portata 50 Kg.	120x40x60	
<b>Q020</b>	ARMADIO PENSILE con porte scorrevoli, ripiani lisci, portata 50 Kg.	140x40x60	
<b>Q021</b>	ARMADIO PENSILE con porte scorrevoli, ripiani lisci, portata 50 Kg.	160x40x60	
<b>Q022</b>	LAVELLO 1 VASCA CON RIPIANO INFERIORE	70x70x85	50x50x30
<b>Q1648</b>	LAVELLO A SBALZO 1 VASCA con ripiano inf. e sgocciolatoio a dx.	120x70x85	50x50x30
<b>Q1651</b>	LAVELLO A SBALZO 1 VASCA con ripiano inf. e sgocciolatoio a sin.	120x70x85	50x50x30
<b>Q1650</b>	LAVELLO A SBALZO 1 VASCA con ripiano inf. e sgocciolatoio a dx.	140x70x85	60x50x32
<b>Q1653</b>	LAVELLO A SBALZO 1 VASCA con ripiano inf. e sgocciolatoio a sin.	140x70x85	60x50x32
<b>Q023-Q024</b>	LAVELLO 1 VASCA CON RIPIANO INF. e sgocciolatoio a dx./sin.	120x70x85	50x50x30
<b>Q025-Q026</b>	LAVELLO 2 VASCHE CON RIPIANO INF. e sgocciolatoio a dx./sin.	140x70x85	40x50x25
<b>Q027-Q028</b>	LAVELLO 2 VASCHE CON RIPIANO INF. e sgocciolatoio a dx./sin.	160x70x85	40x50x25
<b>Q029-Q030</b>	LAVELLO 2 VASCHE ARMADIATO con porte scorrevoli e sgocciolatoio a dx./sin.	140x70x85	40x50x25

# ARREDAMENTO



PROGETTA CON NOI  
IL TUO AMBIENTE  
ED AFFIDATI ALLA NOSTRA  
ESPERIENZA

MODERNE SOLUZIONI E DESIGN  
CONCEPT PERSONALIZZABILI



CORNER-BAR MODULARI  
ANCHE A PREZZI ESTREMAMENTE  
CONVENIENTI

# ARREDAMENTO BAR



ROBUSTE ATTREZZATURE  
E SOLUZIONI MODULARI  
DI IMPATTO ESTETICO



# ATTREZZATURE DI PREPARAZIONE: BAR - PICCOLA RISTORAZIONE



**Q6101** Piastra panini-grill media



**Q6102** Piastra panini-grill doppia



**Q6103** Tostiera a 3 pinze



**Q6105** Spremiagrumi con vasca inox



**Q6106** Frullatore 1 bicchiere



**Q6107** Frullatore/blender

*multifunzione:  
frullatore, blender, frozen,  
grazie al bicchiere tondo  
e bicchiere quadro  
intercambiabili*



**Q6115** Mixer ad immersione con asta smontabile cm.16



**Q6116** Combinato mixer ad immersione con asta smontabile cm. 25 (senza acc.frusta)

*adatta a lavorazioni intensive e prolungate*



**Q6108** Piastra ad induzione hi-performance kw 2,5

*componenti piastre hi-tech Q6108*



*Valuta la differenza!!*



*componenti piastre di tipo standard*

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
<b>Q6101</b>	PIASTRA PANINI-GRILL rigata media a 1 coperchio - trattamento ghisa in vetroceramica (migliore pulitura) ad alte prestazioni	38x43,5x23,5	2,1
<b>Q6102</b>	PIASTRA PANINI-GRILL rigata a 2 coperchi - trattamento ghisa in vetroceramica (migliore pulitura) ad alte prestazioni	51,5x43,5x23,5	3
<b>Q6103</b>	TOSTIERA A 3 PINZE con resistenze al quarzo	47,5x26,5x24	2,4
<b>Q6104</b>	TOSTIERA A 6 PINZE con resistenze al quarzo	47,5x26,5x36,5	3
<b>Q6105</b>	SPREMIAGRUMI ELETTRICO SENZA LEVA con vasca inox rimovibile	21x21x29	0,15
<b>Q6106</b>	FRULLATORE ELETTRICO con nr. 1 bicchiere da LT. 1,5 - V. 230 monof.	21,3x20x41,6	0,45
<b>Q6107</b>	FRULLATORE/BLENDER con var. vel., bicch. tondo e bicch. quadro (per frozen) - LT. 2	20,2x21x50,8	0,75
<b>Q6115</b>	FRULLATORE AD IMMERSIONE con asta smontabile da cm. 16	7,4x11x45	0,2
<b>Q6116</b>	FRULLATORE AD IMMERSIONE COMBINATO con var. velocità e asta smontabile cm. 25	10x18,2x59,8	0,36
<b>Q6117</b>	ACCESSORIO FRUSTA per Q6116	10,6x11,3x34,8	
<b>Q6108</b>	PIASTRA AD INDUZIONE HI-TECH ad alta resa e lavorazioni intensive	32,2x44x11,5	2,5

## ATTREZZATURE DI PREPARAZIONE

*ideale per bar/piccola ristorazione  
o spazi piccoli*



**Q6110** Affettatrice compatta a gravità - lama Ø cm. 30



**Q6123** Affettatrice a gravità - lama Ø cm. 30

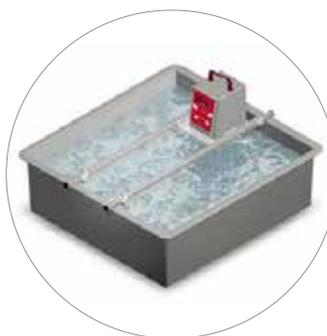


**Q6111** Affettatrice a gravità - lama Ø cm. 35



**Q6112** Affettatrice verticale - lama Ø cm. 35

*Per una cucina gustosa, delicata e con cotture uniformi!*



**Q6120** Softcooker

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
<b>Q6110</b>	AFFETTATRICE PROFESSIONALE A GRAVITÀ passo corto, ideale per bar - lama Ø cm. 30 - V. 230 monof.	54,6x46x39	0,21
<b>Q6123</b>	AFFETTATRICE PROFESSIONALE A GRAVITÀ - lama Ø cm. 30 - V. 230 monof.	59x49,5x49,5	0,21
<b>Q6111</b>	AFFETTATRICE PROFESSIONALE A GRAVITÀ - lama Ø cm. 35 - V. 230 monof.	66x57,5x45,5	0,37
<b>Q6112</b>	AFFETTATRICE PROFESSIONALE VERTICALE - lama Ø cm. 35 - V. 230 monof.	66x60x53	0,37
<b>Q6120</b>	SOFTCOOKER PER COTTURA SOTTOVUOTO a bassa temp. +24°+99° - V. 230 monof.	13x26x38	2



**Q7072** Confezionatrice sottovuoto ad estrazione esterna, barra cm. 31



**Q7073** Confezionatrice sottovuoto ad estrazione esterna, barra cm. 42



**Q071** Confezionatrice sottovuoto a campana, barra cm. 31

*Disponibili buste per sottovuoto e cottura di ogni tipo e misura*

**NEW!**



*la piccola con la potenza delle grandi*

**Q7074** Confezionatrice sottovuoto a campana con **disaerazione modulabile**, barra cm. 31



**Q072** Confezionatrice sottovuoto a campana, barra cm. 41

**NEW!**



**Q7075** Confezionatrice sottovuoto a campana con **disaerazione modulabile**, barra cm. 41

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
<b>Q7072</b>	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO AD ESTRAZIONE ESTERNA con barra saldante da cm. 31 - potenza a vuoto: 11 lt/min.	37,5x29,7x14,5	0,22
<b>Q7073</b>	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO AD ESTRAZIONE ESTERNA con barra saldante da cm. 42 - potenza a vuoto: 20 lt/min.	47x30,8x15,4	0,75
<b>Q071</b>	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA con barra saldante da cm. 31 - comandi digitali a 10 programmi - V. 230 monof. - potenza a vuoto: 8 mc/h	39,5x49x37,4	0,6
<b>Q7074</b>	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA con barra saldante da cm. 31 e disaerazione modulabile - comandi digitali - V. 230 monof. - potenza a vuoto: 12 mc/h	41,5x59,2x40,7	0,75
<b>Q072</b>	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA con barra saldante da cm. 41 - comandi digitali a 10 programmi - V. 230 monof. - potenza a vuoto: 12 mc/h	53,5x59,1x43,8	0,75
<b>Q7075</b>	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA con barra saldante da cm. 41 e disaerazione modulabile - comandi digitali - V. 230 monof. - potenza a vuoto: 20 mc/h	53,5x59,1x43,8	0,75

# SPECIALE PASTICCERIA - ARTE BIANCA - GELATERIA



**Q6500** Planetaria da banco 6,8 lt.

**Q6501** Planetaria da banco 12 lt.

**Q6502** Planetaria da banco 20 lt.



**Q6551** Impastatrice a bracci tuffanti con inverter - capacità impasto fino a kg. 45

**Q6552** Impastatrice a bracci tuffanti a 2 velocità e 2 timer - capacità impasto fino a kg. 65

**Q6013** Sfogliatrice elettrica da banco con scivoli



**Q6011** Sfogliatrice elettrica da banco con tappeti motorizzati

Part. Accessorio taglia croissant

**Q6012** Sfogliatrice elettrica a basamento con tappeti motorizzati

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
<b>Q6500</b>	PLANETARIA DA BANCO 6,8 LT., con var. di velocità, frusta, gancio e spatola	23x40x42	0,5
<b>Q6501</b>	PLANETARIA DA BANCO 12 LT., con var. di velocità elettronico ad inverter, frusta, gancio e spatola, timer	43x52x66	0,37
<b>Q6502</b>	PLANETARIA DA BANCO 20 LT. con var. di velocità elettronico ad inverter, frusta, gancio e spatola, timer	50x55x80,5	0,55
<b>Q6550</b>	IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI cap. fino a kg. 45 - vasca LT. 67 con 2 velocità e 2 timer digitali	65x87x133	1,5/2,2
<b>Q6551</b>	IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI cap. fino a kg. 45 - vasca LT. 67 - inverter per variazione velocità e timer digitale	65x87x133	2,2
<b>Q6552</b>	IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI cap. fino a kg. 65 - vasca LT. 95 con 2 velocità e 2 timer digitali	65x87x142	1,5/2,2
<b>Q6553</b>	IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI cap. fino a kg. 65 - vasca LT. 95 - inverter per variazione velocità e timer digitale	65x87x142	2,2
<b>Q6011</b>	SFOGLIATRICE ELETTRICA DA BANCO con tappeti motorizzati mm 1000 - larg. rulli mm 500, trifase con variatore di velocità	95,5x245x55,5	0,55
<b>Q6012</b>	SFOGLIATRICE ELETTRICA A BASAMENTO con tappeti motorizzati mm 1200 - larg. rulli mm 600, trifase con variatore di velocità	105,5x285x128	0,55
<b>Q6013</b>	SFOGLIATRICE ELETTRICA DA BANCO con scivoli - larg. rulli mm 500, monofase	82,7x97,2x47,7	0,37



**QMFG1800** Friggitrice a gas da banco lt. 18 - **linea pasticceria**



**QPFE1813** Friggitrice elettrica da banco lt. 21 - **linea pasticceria**

*il buon gelato  
semplice e  
veloce*



**Q3300** Mantecatore elettromeccanico da banco con lavoraz. verticale -lt.1/2 a ciclo



**Q3030** Espositore orizzontale da banco **per gelato**, struttura inox ed illuminazione a led

*una  
vaschetta  
intera  
per ciclo!*



**Q3330** Mantecatore elettronico da banco con lavorazione orizzontale - lt.1/3,5 a ciclo

*stile  
ed eleganza  
per il tuo locale*



**Q3340** Conservatore statico su ruote con 4 carapine da 2,5 lt (carapine e coperchi coibentati)

*particolarmente adatti per settore bar, ristorazione, corner-food, gastronomia, ecc.*



**Q3320** Multifunzione Elettronica con lavoraz. verticale

*Una unica multifunzione per pastorizzare e mantecare creme, gelato, torte e semifreddi, riso per pasticceria, pasta choux, gelatine, confetture e marmellate, panna cotta e mousse, ma anche cuocere e mantecare besciamella, polenta, ragù, sughi e risotti! Programmi e ricette memorizzati e da personalizzare*

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
<b>QMFG1800</b>	FRIGGITRICE A GAS DA BANCO VASCA LT.18 LINEA PASTICCERIA	70x58x25		12
<b>QPFE1813</b>	FRIGGITRICE ELETTRICA DA BANCO VASCA LT.21 LINEA PASTICCERIA	70x58x25	6,8	
<b>Q3300</b>	MANTECATORE ELETTROMECCANICO monof. con lavorazione verticale, inverter ed estrazione automatica - raffr. aria - prod. gelato: LT. 1-2/ciclo (LT. 15/h)	43,5x60,5x60,1	2	
<b>Q3330</b>	MANTECATORE ELETTRONICO monof. con lavorazione orizzontale, controllo densità ed inverter - raffr. aria - prod. gelato: LT. 1-3,5/ciclo (LT. 20/h) kg. 1,15-3,7	43,5x79,9x61,1	2	
<b>Q3320</b>	MULTIFUNZIONE ELETTRONICA Monof.(gelatiere, pastorizzatore, cuocicrema) con lavorazione verticale, controllo densità, inverter ed estrazione automatica - raffr. aria - prod. gelato: LT. 1-2/ciclo (LT.15/h) kg. 1,5/2,3 - prod. crema-base: LT. 5/ciclo (50 min.)	43,5x60,5x60,1	2	
<b>Q3030</b>	ESPOSITORE ORIZZONTALE Monof. da banco per gelato -15°-18° con coperchio apribile lato operatore e maniglia cromata - illuminazione a led - capacità n° 8 vasch. da LT. 2,5 o n° 4 da LT. 5/7	107,2x56x46,7	0,55	
<b>Q3340</b>	CONSERVATORE A RAFFR. STATICO Monof. +4°-25° su ruote con n. 4 carapine da 2,5 LT. (carapine e coperchi coibentati)	49,5x49,5x99,2	0,18	

# SPECIALE PASTICCERIA - ARTE BIANCA - GELATERIA



*Pannello touch screen con software evoluto, per gestione e settaggio programmi, risparmio energetico, memorizzazione delle ricette, controllo remoto e telegestione opzionale, rispondente anche ai requisiti Industria 4.0*



**Q2036** Armadio fermalievitazione lt. 700 - temp. -6°+40°

**Q2037** Armadio fermalievitazione lt. 900 - temp. -6°+40°



*Grande versatilità in gelateria, pasticceria, ristorazione e prodotti da forno, grazie alla regolazione delle temperature da -15°C a -22°C, con speciale sistema di distribuzione dell'aria uniforme e non diretta sul prodotto, n. 2 mezze porte e 1 piano liscio inox divisorio cm.80x60. Ogni vano ha in dotazione n. 8 griglie plastificate cm. 60x40 e n. 4 coppie guide a L regolabili (i ripiani sono da cm. 60x80 con n.2 griglie cm. 60x40)*



*Armadio specifico ideale per conservare pasticceria, cioccolato, pralineria e pasta fresca, essiccare pasta o altri prodotti. Anta a triplo vetro anticondensa, n. 16 coppie guide a "L" passo 70 mm. e n. 6 griglie cm. 60x40, illum. a led, cerniera dx, controllo remoto avanzato e controllo umidità, programma di telegestione, rispondente anche ai requisiti Industria 4.0*

**Q2039** Armadio frigo polivalente BT -15°-22° da 900 lt. ad alta efficienza, risparmio energetico e doppia porta

**Q2061** Climatic multifunzione arte dolce e pasta fresca 700 lt. -6°+40°

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
<b>Q2036</b>	ARMADIO FERMALIEVITAZIONE 700 LT. -6°+40°, porta cieca, dotato di nr. 20 coppie guide a "L", 35 livelli passo mm. 35 (senza controllo umidità installato)	72x80x202	0,65
<b>Q2037</b>	ARMADIO FERMALIEVITAZIONE 900 LT. -6°+40°, porta cieca, dotato di nr. 20 coppie guide a "L", 38 livelli passo mm. 35 (senza controllo umidità installato)	79x101x209	0,65
	OPTIONAL controllo remoto avanzato (abbonamento permanente) per Q2036-Q2037 rispondente a requisiti Industria 4.0		
<b>Q2040</b>	KIT CONTROLLO UMIDITÀ INSTALLATO per Q2036-Q2037 (da ordinare insieme alla macchina per allacciamento a rete idrica)		
<b>Q2039</b>	ARMADIO FRIGO MULTIFUNZIONE 900 LT. BT -15°-22° a refrig. ventilata con unità singola ad alta efficienza e risparmio energetico - nr. 2 mezze porte	79x101x209	0,8
<b>Q2061</b>	QUCINO CLIMATIC MULTIFUNZIONE ARTE DOLCE E PASTA FRESCA 700 LT. -6°+40°	72x80x202	1,4
<b>Q2054</b>	KIT UMIDIFICATORE dotato di impianto idraulico integrato e contenitore per gestione umidità senza connessione a rete idrica per mod. Q2061		

## SPECIALE PASTICCERIA - ARTE BIANCA - GELATERIA



**Q1990** Armadio frigo TN -2°+8° da 900 Lt ad alta efficienza - ideale per pasticceria e gelateria



**Q2049** Armadio frigo BT -15°-18° da 900 Lt con controllo avanzato - ideale per pasticceria e gelateria



**Q3021** Espositore verticale da 450 Lt. +5°-18° a doppia temperatura



**Q3022** Espositore verticale da 650 Lt. +5°-18° a doppia temperatura



**Q3023** Espositore verticale da 450 Lt. +5°-20° a doppia temperatura, con centralina touch screen



**Q3024** Espositore verticale da 650 Lt. +5°-20° a doppia temperatura, con centralina touch screen

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
<b>Q1990</b>	ARMADIO FRIGO 900 LT. TN -2°+8° alta efficienza, vers. PASTICCERIA, con 16 coppie guide a "L" (ripiani cm. 60x80) e n. 8 griglie rilsan cm. 60x40	79x101x209	0,4
<b>Q2049</b>	ARMADIO FRIGO 900 LT. BT -15°-18° con controllo avanzato, 16 coppie guide a "L" (ripiani cm. 60x80) e n. 8 griglie rilsan cm. 60x40	79x101x209	0,8
<b>Q2051</b>	PIANO ASOLATO INOX cm. 60x80 per armadi 900 LT.		
<b>Q2050</b>	COPPIA GUIDE INOX a "L" per armadi 900 LT.		
<b>Q3021</b>	ESPOSITORE VERTICALE da 450 LT. +5°-18° a refrigerazione ventilata, <b>doppia temperatura</b> , ideale per pasticceria e gelateria, colore argento	70x68x187,5	0,5
<b>Q3022</b>	ESPOSITORE VERTICALE da 650 LT. +5°-18° a refrigerazione ventilata, <b>doppia temperatura</b> , ideale per pasticceria e gelateria, colore argento	90x68x187,5	0,55
<b>Q3023</b>	ESPOSITORE VERTICALE da 450 LT. +5°-20° a refrigerazione ventilata, <b>doppia temperatura</b> , con ripiani a vetro, illum. led, centralina touch screen, ideale per pasticceria e gelateria, colore bianco	70x71x191	0,4
<b>Q3024</b>	ESPOSITORE VERTICALE da 650 LT. +5°-20° a refrigerazione ventilata, <b>doppia temperatura</b> , con ripiani a vetro, illum. led, centralina touch screen, ideale per pasticceria e gelateria, colore bianco	90x71x191	0,4

## SPECIALE PIZZERIA

*adatta per impasti  
nella ristorazione/  
gastronomia  
e pizza  
per celiaci*



**Q6020** Impastatrice a spirale da banco cap. impasto fino a 8 kg.



**Q6022** Impastatrice a spirale cap. impasto fino a 17 kg. con timer e kit ruote



**Q6024** Impastatrice a spirale cap. impasto fino a 25 kg. con timer e kit ruote

*adatto per bar, piccola  
ristorazione e pizza  
per celiaci*



*pignone con  
ingranaggi inox,  
trasmissione  
diretta al motore,  
pulsante per  
funzionamento  
in continuo e  
comandi a pedale  
di serie*



**Q6005** Stendipizza-sfogliatrice a rulli con pedale Ø pasta fino a cm. 31

**Q6006** Stendipizza-sfogliatrice a rulli con pedale Ø pasta fino a cm. 40



**Q5000** Fornetto elettrico monof. pizza-snack



**Q5001** Forno elettrico trif. monoblocco 4+4 pizze fino Ø cm. 34



**Q5002** Forno elettrico trif. monoblocco 4+4 pizze fino Ø cm. 35

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	DIMENSIONI Camera	Kw
<b>Q6020</b>	IMPASTATRICE A SPIRALE da banco, cap. impasto kg. 8 griglia inox e spina Schuko, vasca LT. 10, V. 230 monofase	30x55x54		0,37
<b>Q6022</b>	IMPASTATRICE A SPIRALE con ruote, cap. impasto kg. 17 griglia inox e timer, vasca LT. 22, V. 400 trifase	39x70x60 (h+7 c/ruote)		0,75
<b>Q6024</b>	IMPASTATRICE A SPIRALE con ruote, cap. impasto kg. 25 griglia inox e timer, vasca LT. 33, V. 400 trifase	44x73x65 (h+7 c/ruote)		1,1
<b>Q6021</b>	IMPASTATRICE A SPIRALE con ruote, cap. impasto kg. 17 griglia inox e timer, vasca LT. 22, V. 230 monofase	39x70x60 (h+7 c/ruote)		1,1
<b>Q6023</b>	IMPASTATRICE A SPIRALE con ruote, cap. impasto kg. 17 griglia inox e timer, vasca LT. 22 a <b>2 velocità</b> , V. 400 trifase	39x70x60 (h+7 c/ruote)		0,75
<b>Q6025</b>	IMPASTATRICE A SPIRALE con ruote, cap. impasto kg. 33 griglia inox e timer, vasca LT. 42, V. 400 trifase	50x81x67 (h+7 c/ruote)		1,5
<b>Q6005</b>	STENDIPIZZA/SFOGLIATRICE A RULLI INCLINATI con pedale, Ø pasta cm. 14-31, V. 230 monofase	44x34x64		0,37
<b>Q6006</b>	STENDIPIZZA/SFOGLIATRICE A RULLI INCLINATI con pedale, Ø pasta cm. 26-40, V. 230 monofase	54x39x74		0,37
<b>Q5000</b>	FORNO PIZZA ELETTRICO - bocca alta cm. 11 - V. 230 monofase	55,5x46x29	40,5x40,5x11	2,2
<b>Q5001</b>	FORNO PIZZA ELETTRICO MONOBLOCCO a 2 camere 4+4 pizze fino Ø cm. 34	92,5x83,5x54,5	70x70x14	4,8+4,8
<b>Q5002</b>	FORNO PIZZA ELETTRICO MONOBLOCCO a 2 camere 4+4 pizze fino Ø cm. 35	101x85x75	72x72x14	6+6



**Q5010** Forno elettrico trif. con bocca larga ad alta resa 6+6 pizze fino Ø cm. 35

*forno polivalente con altezza camera cm. 18 adatto anche per ristorazione/ gastronomia gourmet: pane, focacce, dolci, pizza e prodotti da forno in genere*



**Q5015** Forno elettrico trif. sovrapponibile a bocca alta cm. 18



**Partic. camera interna**

**Q5004** Forno elettrico trif. ad alta resa con camere interne interamente in pietra refrattaria 6+6 pizze fino Ø cm. 35



**Q078** Forno a gas sovrapponibile ad alta resa e bocca larga - 6 pizze fino Ø cm.35

**NEW!**



**SOLUZIONE SALVASPAZIO:** forno ad angolo elettronico con comandi touch per affiancamento tavoli e tavoli pizza, con supporto aperto per alloggiamento impastatrice



**Q5005** Forno elettrico trif. ad angolo, sovrapponibile e ad alta resa - 7 pizze fino Ø cm. 36

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	DIMENSIONI Camera	Kw
<b>Q5010</b>	FORNO PIZZA ELETTRICO CON BOCCA LARGA AD ALTA RESA a 2 camere 6+6 pizze fino Ø cm. 35	137x85x75	108x72x14	9+9
<b>Q5015</b>	FORNO PIZZA ELETTRICO GOURMET SOVRAPPONIBILE con bocca alta da cm. 18, n.4 pizze fino Ø cm. 34 o n. 2 teglie cm.60x40	112,5x83x46,5	84x70x18	6,4
<b>Q5004</b>	FORNO PIZZA ELETTRICO AD ALTA RESA a 2 camere interamente in pietra refrattaria, 6+6 pizze fino Ø cm. 35	101x121x75	72x108x14	9+9
<b>Q078</b>	FORNO PIZZA A GAS AD ALTA RESA sovrapponibile, con bocca larga, 6 pizze fino Ø cm. 35	145,5x94x47	108x72x15,5	22,5/gas
<b>Q5005</b>	FORNO PIZZA ELETTRICO AD ANGOLO AD ALTA RESA, sovrapponibile, 7 pizze fino Ø cm. 36 - comandi elettronici con tastiera touch	68x136x143x74x89x45	60x108x108x60x70x16	11,8

## SPECIALE PIZZERIA



**Q008** Banco pizza completo a 2 porte refrigerate



**Q009** Banco pizza completo a 2 porte refrigerate con cassetteria neutra



**Q2035** Banco pizza completo a 3 porte refrigerate



*piani di lavoro in granito con alzatina del portabacinelle refrigerato alta cm. 20 per garantire maggiore spazio e manovrabilità !!*

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
<b>Q008</b>	BANCO PIZZA monof. a 2 porte refrigerate, piano con alzatina <b>h. cm. 20</b> in granito, completo di un elemento refrigerato portabacinelle GN 1/3 con motore indipendente e vetri dritti (bacinelle escluse)	140x80x147	0,6
<b>Q009</b>	BANCO PIZZA monof. a 2 porte refrigerate, piano con alzatina <b>h. cm. 20</b> in granito, cassetteria a 7 cassetti con <b>guide inox</b> (per cassette cm.60x40), completo di un elemento refrigerato portabacinelle GN 1/3 e vetri dritti (bacinelle escluse)	200x80x147	0,6
<b>Q2035</b>	BANCO PIZZA monof. a 3 porte refrigerate, piano con alzatina <b>h. cm. 20</b> in granito, completo di un elemento refrigerato portabacinelle GN 1/3 e vetri dritti (bacinelle escluse)	200x80x147	0,6

**NEW!**



*Il tuo orto a km. 0,  
verdure ed erbe da taglio,  
germogli e spezie,  
pomodorini e peperoncini,  
varietà di menta e odori,  
basilici, ecc.,  
tutti sempre freschi e sani !!*



supporto opzionale  
per Linfa-Pro

Serre idroponiche professionali per coltivare rapidamente oltre 50 varietà esclusive di coltivazioni, 365 giorni all'anno, senza OGM, pesticidi o diserbanti, additivi chimici o scarti inquinanti. Dotate di connessione Wi-Fi tramite apposita APP, che aggiorna sullo stato delle coltivazioni e sul livello di acqua e nutrienti, contenuti nei kit biodegradabili e compostabili. Il sistema di gestione brevettato controlla in automatico illuminazione, dosaggio di nutrienti, temperatura e umidità, per fornire ad ogni pianta ciò di cui ha bisogno, ricreando le condizioni ambientali naturali di ogni specie.

**Eden Armadio-serra Eden** Lt. 700 (escluso kit coltivazione)

**Serra Linfa-Pro** (senza kit coltivazione)



**Banchi aspiranti per show-cooking: piena libertà, sicurezza ed igiene ambientale**

**Q9202** Carrello show-cooking a 3 postazioni con **sistema aspirazione integrato**



**Q9201** Carrello show-cooking a 2 postazioni+ personalizzazione+tendina con **sistema aspirazione integrato**

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
<b>LINFA-PRO</b>	SERRA IDROPONICA PROFESSIONALE con serbatoio acqua LT.4 - monofase - kit coltivazione escluso	60x35x52,5	0,08
<b>EDEN</b>	SERRA IDROPONICA PROFESSIONALE AD ARMADIO - monofase - kit coltivazione escluso	72x80x202	0,21
<b>Q9200</b>	CARRELLO SHOW-COOKING nudo a 2 postazioni con sistema aspirazione integrato - misura piano appoggio per elem. cottura: cm. 91,5x70	172,5x80x140	1,13
<b>Q9201</b>	CARRELLO SHOW-COOKING nudo a 2 postazioni + personalizzazione + tendina KLIMASHOW con sistema aspirazione integrato - misura piano appoggio per elem. cottura: cm. 91,5x70	172,5x80x140	1,13
<b>Q9202</b>	CARRELLO SHOW-COOKING nudo a 3 postazioni con sistema aspirazione integrato - misura piano appoggio per elem. cottura: cm. 141,5x70	222,5x80x140	1,13
<b>Q9203</b>	CARRELLO SHOW-COOKING nudo a 3 postazioni + personalizzazione + tendina KLIMASHOW con sistema aspirazione integrato - misura piano appoggio per elem. cottura: cm. 141,5x70	222,5x80x140	1,13

**ASSOGI**  
CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI

**Qucino**

[www.assogi.it](http://www.assogi.it)

**per informazioni e acquisti:**

Via del Fonditore n.1/3 - 40138 Bologna - Italia  
Tel: +39 051 0339269 - Email: [info@assogi.it](mailto:info@assogi.it)  
[www.assogi.it](http://www.assogi.it)  
[www.assogiornale.it](http://www.assogiornale.it)