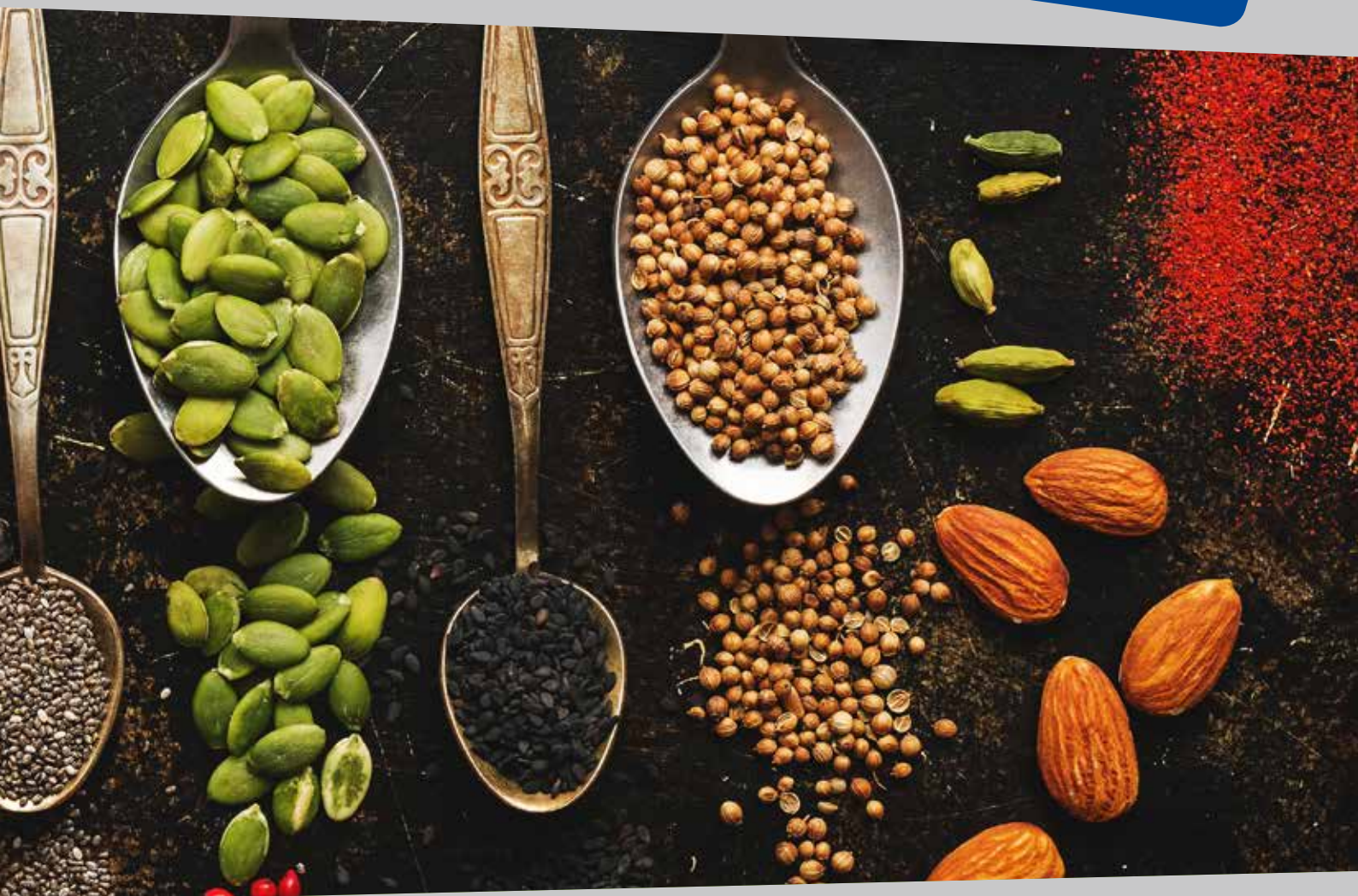




RISTORAZIONE | GELATERIA | PASTICCERIA | BAR | PIZZERIA | PANIFICIO | ENOTECA |
MACELLERIA | PESCHERIA | GASTRONOMIA | CUCINA ETNICA | CATERING | DELIVERY

ATTREZZATURE ED ARREDAMENTI
MADE IN ITALY

QUALITÀ ITALIANA A CONDIZIONI IMBATTIBILI
SELEZIONE 2023/24



**QUESTO E' UN PDF
INTERATTIVO!**

INQUADRA I QR CODE
E CLICCA SUI SINGOLI
CODICI PRODOTTO PER
GLI APPROFONDIMENTI.



**Condizioni di vendita
e prezzi Qucino 2023**



PERCHÉ ASSOGI

Una rete di professionisti e aziende specializzate sul territorio italiano, organizzata con servizi pre e post vendita, che esprime il meglio delle forniture e dell'assistenza nel mondo Ho.Re.Ca.

PERCHÉ QUCINO

La migliore selezione di prodotti italiani con un ottimale rapporto qualità/prezzo ed una serie di servizi a tua disposizione:



Consigli e indicazioni
pre e post-vendita



Consegna diretta
con mezzi adeguati



Recupero degli
imballi scomodi



Posizionamento
senza imprevisti



Gestione usato
secondo normative



Manuali d'uso
e consulenza



Siamo Green



Acquisti online
senza sorprese

PERCHÉ SIAMO CON TE E VICINO A TE, IN OGNI MOMENTO.



**CONSULENZA
PROGETTAZIONE
E FORNITURA**



**INSTALLAZIONE
COLLAUDO
E ASSISTENZA TECNICA**



**FORMAZIONE
E AGGIORNAMENTI
DI SETTORE**



**Le scelte green
di Assogi**





REFRIGERAZIONE

*Grande capacità di stoccaggio, facile posizionamento e montaggio.
Porta standard, pavimento e scaffalatura interna*



Q3251-Q3253 Minicelle TN -2°+8°C monoblocco a parete
Q3255-Q3257 Minicelle BT -18°-20°C monoblocco a parete



Q3250-Q3252 Minicelle TN -2°+8°C impianto remoto
Q3254-Q3256 Minicelle BT -18°-25°C impianto remoto



Q3102-Q3114 Cella TN 0°+5°C monoblocco a parete
Q3103-Q3117 Cella BT -20°C monoblocco a parete



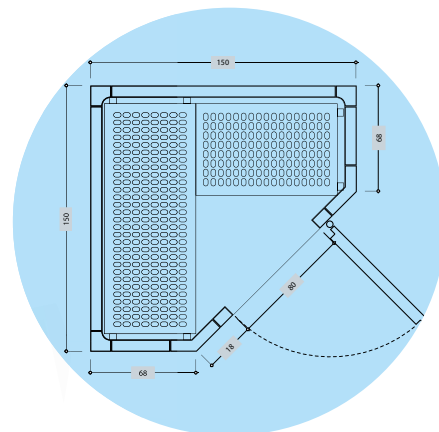
Q3112-Q3113 Cella TN 0°+5°C monoblocco a soffitto
Q3115-Q3116 Cella BT -20°C monoblocco a soffitto

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Spessore isolamento mm.
Q3250	MINICELLA TN -2°+8°C con impianto remoto e compressore ermetico	215x175x215	0,8	60
Q3251	MINICELLA TN -2°+8°C con monoblocco a parete fianco porta	215x175x215	1,1	60
Q3252	MINICELLA TN -2°+8°C con impianto remoto e compressore ermetico	215x215x215	0,8	60
Q3253	MINICELLA TN -2°+8°C con monoblocco a parete fianco porta	215x215x215	1,1	60
Q3254	MINICELLA BT -18°-25°C con impianto remoto e compressore ermetico	223x183x223	0,9	100
Q3255	MINICELLA BT -18°-20°C con monoblocco a parete fianco porta	223x183x223	1,3	100
Q3256	MINICELLA BT -18°-25°C con impianto remoto e compressore ermetico	223x223x223	0,9	100
Q3257	MINICELLA BT -18°-20°C con monoblocco a parete fianco porta	223x223x223	1,3	100
Q3102	CELLA TN 0°+5°C con impianto monoblocco a parete	217x157x217	0,8	70
Q3103	CELLA BT -20°C con impianto monoblocco a parete	223x163x223	1,12	100
Q3112	CELLA TN 0°+5°C con impianto monoblocco a soffitto	217x157x217	0,8	70
Q3113	CELLA TN 0°+5°C con impianto monoblocco a soffitto	237x217x217	0,8	70
Q3114	CELLA TN 0°+5°C con impianto monoblocco a parete	237x217x217	0,8	70
Q3115	CELLA BT -20°C con impianto monoblocco a soffitto	223x163x223	1,12	100
Q3116	CELLA BT -20°C con impianto monoblocco a soffitto	243x223x223	1,12	100
Q3117	CELLA BT -20°C con impianto monoblocco a parete	243x223x223	1,12	100

REFRIGERAZIONE



Q3100-Q3101 Celle Corner TN 0°+5°
monoblocco a soffitto
Q3110-Q3111 Celle Corner TN 0°+5°
monoblocco a parete



*Ottimizzazione di spazio e visibilità,
ideale per sfruttare angoli inutilizzati.*



Q3213-Q3214-Q3215 Armadi cella
multiuso BT -18°-20°C con set
cremagliere e guide



Q3204-Q3205-Q3206 Armadi cella
multiuso TN -2°+8°C con set griglie
Q3210-Q3211-Q3212 Armadi cella
multiuso TN -2°+8°C con set cremagliere
e guide
Q3207-Q3208-Q3209 Armadi cella
multiuso BT -18°-20°C con set griglie



*Ampia versatilità, a 1,2 o 3 porte.
Unità refrigerante sopra porta.
Capacità di stoccaggio in spazi
contenuti, grande risparmio
energetico e versioni ideate per
pasticceria, arte bianca e pizzeria
(moduli EN 60x40 - 60x80 cm)*

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Spessore isolamento mm.
Q3100	CELLA CORNER TN 0°+5°C con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto	150x68x116x68x150x216	0,8	70
Q3101	CELLA CORNER TN 0°+5°C con porta a vetro, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto	150x68x116x68x150x216	0,8	70
Q3110	CELLA CORNER TN 0°+5°C con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a parete	150x68x116x68x150x216	0,8	70
Q3111	CELLA CORNER TN 0°+5°C con porta a vetro, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a parete	150x68x116x68x150x216	0,8	70
Q3204	ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da lt. 1674 a 1 porta - set n. 5 griglie	95x95x255	1,1	60
Q3205	ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da lt. 3288 a 2 porte - set n. 5+5 griglie	175x95x255	1,1	60
Q3206	ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da lt. 4901 a 3 porte - set n. 5+5+5 griglie	255x95x255	1,1	60
Q3207	ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da lt. 1674 a 1 porta - set n. 5 griglie	103x103x263	1,5	100
Q3208	ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da lt. 3288 a 2 porte - set n. 5+5 griglie	183x103x263	1,5	100
Q3209	ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da lt. 4901 a 3 porte - set n. 5+5+5 griglie	263x103x263	1,5	100
Q3210	ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da lt. 1674 a 1 porta - set guide per teglie cm. 60x40 (42/44 teglie)	95x95x255	1,1	60
Q3211	ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da lt. 3288 a 2 porte - set guide per teglie cm. 60x40 (42/44 teglie per porta)	175x95x255	1,1	60
Q3212	ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da lt. 4901 a 3 porte - set guide per teglie cm. 60x40 (42/44 teglie per porta)	255x95x255	1,1	60
Q3213	ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da lt. 1674 a 1 porta - set guide per teglie cm. 60x40 (42/44 teglie)	103x103x263	1,5	100
Q3214	ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da lt. 3288 a 2 porte - set guide per teglie cm. 60x40 (42/44 teglie per porta)	183x103x263	1,5	100
Q3215	ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da lt. 4901 a 3 porte - set guide per teglie cm. 60x40 (42/44 teglie per porta)	263x103x263	1,5	100



REFRIGERAZIONE

Armadi e tavoli con gruppo refrigerante in classe energetica e climatica di ultima generazione, a gas R290: grande risparmio energetico ed attenzione all'ambiente



Q005-Q2045-Q2052 Tavoli frigo 2 porte



Q006-Q2053 Tavoli frigo 3 porte



Q1976 Tavoli frigo 2 porte + 2 cassetti



Q2045-Q2046 Tavoli frigo senza alzatina



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



REFRIGERAZIONE

Armadi e tavoli con gruppo refrigerante in classe energetica e climatica di ultima generazione, a gas R290: grande risparmio energetico ed attenzione all'ambiente



Q001-Q003-Q1974-Q2038-Q2062-Q2063-Q2064 Armadi frigo 700 Lt.

Q002-Q004-Q2066 Armadi frigo 1400 Lt.

Versioni con generatore ad ozono: maggiore shelf-life dei cibi e zero muffe o batteri



part. quadro comandi



part. sonda a spillone



part. supporto-guida per griglie e teglie



Q007-Q2084 Abbattitori-surgelatori

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q001	ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8°	72x80x202	0,33 C
Q2062	ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8° con generatore ad ozono	72x80x202	0,33 C
Q2038	ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8° con anta a vetro e illumin. interna a led	72x80x202	0,33 C
Q2063	ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8° con anta a vetro, generatore ad ozono e illumin. interna a led	72x80x202	0,33 C
Q1974	ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8° ad alta efficienza - classe energetica A	75x81x205	0,26 A
Q2064	ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8° ad alta efficienza - classe energetica A con generatore ad ozono	75x81x205	0,26 A
Q002	ARMADIO FRIGO 1400 LT. TN -2°+8°	144x80x202	0,4 C
Q2066	ARMADIO FRIGO 1400 LT. TN -2°+8° con generatore ad ozono	144x80x202	0,4 C
Q003	ARMADIO FRIGO 700 LT. BT -15°-18°	72x80x202	0,6 D
Q004	ARMADIO FRIGO 1400 LT. BT -15°-18°	144x80x202	0,8 D
Q007	ABBATTITORE +70°-18° a 5 teglie GN 1/1 con sonda - cap. 14 kg. /10 kg.	75x70x85	1,3 C
Q2084	ABBATTITORE +70°-18° a 10 teglie GN 1/1 con sonda - cap. 36 kg. /25 kg. sbrinamento ad inversione di ciclo	77x80x149	1,9 C



REFRIGERAZIONE CLIMATICA SERIE SPECIAL



Q2041-Q2067

Armadi Climatic multifunzione 700 lt.



Q2042-Q2068

Armadi Climatic multifunzione 900 lt.



Q2043-Q2069

Armadi Climatic multifunzione 1400 lt.



Armadi polivalenti full-optional, adatti per: FROLLATURA di carni e pesce STUFATURA, ASCIUGATURA e STAGIONATURA di salumi, carni, pesce e formaggi, ESSICCATURA rapida di carni, pesce, 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 kit sistema di pesatura per stagionatura.

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q2041/Q2067	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 triplo vetro anticondensa 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. Q2041 vers. Inox; Q2067 vers. colore Nero	72x80x202	1,4
Q2042/Q2068	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 triplo vetro anticondensa 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. Q2042 vers. Inox; Q2068 vers. colore Nero	79x101x209	1,4
Q2043/Q2069	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 anta a triplo vetro anticondensa e maniglia inox, illum. led, cerniera dx, 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. Q2043 vers. Inox; Q2069 vers. colore Nero.	144x80x202	2,8
Q2054	KIT UMIDIFICATORE dotato di sistema pompa, impianto idraulico e contenitore per gestione umidità senza connessione a rete idrica		



ESPOSITORI E MURALI A REFRIGERAZIONE VENTILATA

Studiati per prodotti gastronomici, quali salumi, formaggi, frutta e verdura, take-away e bibite, l'ideale per ogni esigenza che richieda un elegante espositore refrigerato in spazi ristretti



Q3044 Frollatore verticale 440 lt.



Q3400-Q3401 Espositori verticali TN +2°+4°C



Q3407-Q3408-Q3106 Espositori Murali TN



CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q3044	FROLLATORE VERTICALE da 440 LT. a refrig. ventilata TN -2°+10°C - illum. a led, nr. 2 ripiani + nr. 1 gancera portasalumi	70x65x190	0,25 A
Q3400	ESPOSITORE VERTICALE da 280 Lt. a refrig. ventilata TN +2°+4°C, gruppo incorporato R290	120x78x138	0,31 C
Q3401	ESPOSITORE VERTICALE da 342 LT. a refr. ventilata TN +2°+4°C, gruppo incorporato R290	150x78x138	0,37 C
Q3407	ESPOSITORE MURALE da 360 LT. a refrig. ventilata TN +2°+4°C, gruppo incorporato R290, porte scorrevoli, illum. led superiore e verticale sulle spalle	100x57x200	0,5 C
Q3408	ESPOSITORE MURALE da 555 LT. a refrig. ventilata TN +2°+4°C, gruppo incorporato R290, porte scorrevoli, illum. led superiore e verticale sulle spalle	150x57x200	0,5 C
Q3106	ESPOSITORE MURALE a refrig. ventilata TN +3°+5°C, con illumin. superiore fluorescente, spalle Thermophane con cieco, ripiani inclinabili, tenda notte, quadro a bordo, adatto alla conservazione e la vendita di salumi e formaggi	131x70x206	1,25 C



BANCHI ESPOSITORI A REFRIGERAZIONE VENTILATA E STATICA

*Completi di gruppo refrigerante incorporato a gas R290
risparmio energetico e attenzione all'ambiente*



Q3104-Q3405-Q3406

Banchi espositori TN a refrigerazione ventilata



Ideali per prodotti di gastronomia, sandwich e piatti pronti



Q3402-Q3403-Q3404

Banchi espositori TN a refrigerazione statica



Q3409-Q3410

Banchi espositori TN per pesce



CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q3104	BANCO GASTRONOMIA Gourmet a refrig. ventilata TN +3°+5°C, c/potenzimetro 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 salumi e formaggi	195,5x115x120	0,7
Q3405	BANCO ESPOSITORE da 120 LT. a refrig. ventilata TN +2°+4°C con cella, vetro dritto, chiusura posteriore in plexiglass, piano lavoro inox	150x91x129	0,36
Q3406	BANCO ESPOSITORE da 163 LT. a refrig. ventilata TN +2°+4°C con cella, vetro dritto, chiusura posteriore in plexiglass, piano lavoro inox	200x91x129	0,49
Q3402	BANCO ESPOSITORE da 101 LT. a refrig. statica TN +2°+4°C con cella, n.1 vetro intermedio, piano lavoro inox, chiusura posteriore in plexiglass	100x79x121	0,22
Q3403	BANCO ESPOSITORE da 154 LT. a refrig. statica TN +2°+4°C con cella, n.1 vetro intermedio, piano lavoro inox, chiusura posteriore in plexiglass	150x79x121	0,22
Q3404	BANCO ESPOSITORE da 213 LT. a refrig. statica TN +2°+4°C con cella, n.1 vetro intermedio, piano lavoro inox, chiusura posteriore in plexiglass	200x79x121	0,28
Q3409	BANCO ESPOSITORE PER PESCE da 183 LT. a refrig. statica TN +2°+4°C con vetro curvo, chiusura posteriore in plexiglass. Ideale per esposizione pesce con ghiaccio in scaglie	150x119x118	0,37
Q3410	BANCO ESPOSITORE PER PESCE da 248 LT. a refrig. statica TN +2°+4°C con vetro curvo, chiusura posteriore in plexiglass. Ideale per esposizione pesce con ghiaccio in scaglie	200x119x118	0,54



FORNI PER BAR-SNACK-GASTRONOMIA

Compatto e performante.



QMR42-QME52

Forni elettrici a convezione con umidificatore

Polivalente ed economico.



QMG52-QMMG102

Forni a gas a convezione con umidificatore



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

FORNI ELETTRICI



QICEM051E-QICEM071E

Forni elettrici combinati



Cottura in 3 modalità: convezione, vapore, combinato convezione-vapore. Inversione automatica del senso di rotazione della ventola per una perfetta



QICET051E

Forni elettrici combinati con autolavaggio incluso



partic. comandi elettronici



partic. autolavaggio

Cottura a controllo elettronico in 3 modalità: convezione, vapore, combinato convezione-vapore. Sonda al cuore a 4 punti automatica del senso di rotazione della ventola, per una perfetta uniformità di cottura. Possibilità di memorizzare 99 programmi assegnando nome ed icona dedicata, con selezione rapida dei programmi preferiti con scroll&push dedicato, n. 95 programmi rimessa in temperatura su piatto e teglia. Sistema di lavaggio automatico con serbatoio integrato e dosaggio autom

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
QICEM051E	FORNO ELETTRICO COMBINATO 5x1/1 GN - 5xEN (cm. 60x40) – comandi manuali	77,7x72,9x77,7	7,25
QICEM071E	FORNO ELETTRICO COMBINATO 7x1/1 GN - 7xEN (cm. 60x40) – comandi manuali	77,7x72,9x94,2	12,5
QICET051E	FORNO ELETTRICO COMBINATO 5x1/1 GN - 5xEN (cm. 60x40) – comandi elettronici touch, 99 programmi di cottura di cui 10 preimpostati, 2 velocità, sonda al cuore e autolavaggio	77,7x72,9x77,7	7,25

FORNI A GAS



QICGM051-QICGM071-QICGM101

Forni a gas combinati

Pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento, uniformità di cottura, sfiato camera manuale, illuminazione camera di cottura a led.



QICGT071

Forni elettrici combinati con autolavaggio incluso

**di rilevazione, n.2 velocità di ventilazione con inversione
grammi di cottura in sequenza automatica (fino a 9 cicli)
di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la
atico. Questi sono solo alcuni dei plus da scoprire!!**



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

FORNI SERIE PREMIUM: IL TOP!



QSYE061B-QSYE101B-QSYE102B

Forni elettrici combinati

Sistema di lavaggio automatico, sonda al cuore multip. Ø 3 mm, schermo touch screen, cotture automatiche interattive, n. 6 velocità di ventilazione, conn. wi-fi e USB, tante funzioni e combinazioni di cottura e rigenerazione, tutte di serie!

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

*Programmi di cottura
automatici.*



Pannello comandi touch



CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
QSYE061B	FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie Premium 6 x 1/1 GN con sistema lavaggio automatico e n.1 tanica detergente, sonda al cuore multip. Ø 3 mm, schermo touch screen, cotture automatiche interattive, n. 6 velocità di ventilazione, conn. wi-fi e USB	85,2x79,5x77,5	9,5
QSYE101B	FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie Premium 10 x 1/1 GN con sistema lavaggio automatico e n.1 tanica detergente, sonda al cuore multip. Ø 3 mm, schermo touch screen, cotture automatiche interattive, n. 6 velocità di ventilazione, conn. wi-fi e USB	85,2x79,5x105,5	16
QSYE102B	FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie Premium 10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN con sistema lavaggio automatico e n.1 tanica detergente, sonda al cuore multip. Ø 3 mm, schermo touch screen, cotture automatiche interattive, n. 6 velocità di ventilazione, conn. wi-fi e USB	107,2x90,7x105,5	31

FORNI SERIE COMPACT PREMIUM: I SALVASPAZIO



pannello comandi
con manopole
scroll & push

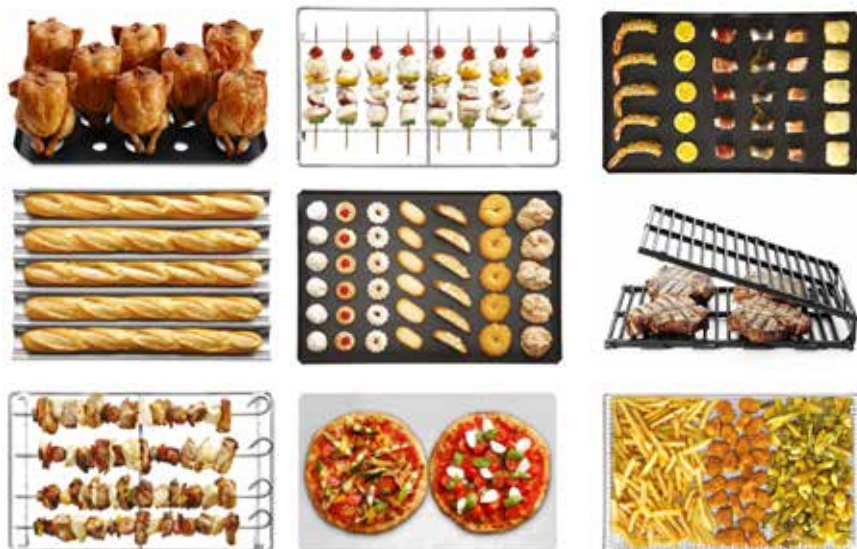


QCVES061R-QCOES061R-QCES101R

Forni elettrici combinati

Decine e decine di funzioni e dispositivi facilmente impostabili e ad alte prestazioni, manuali ed automatiche, con programmi speciali di cottura, rimessa in temperatura, lavaggio ed autodiagnosi, per un contemporaneo risparmio di spazi, tempi, consumi e nel rispetto dell'ambiente.

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



Tanti accessori per cotture e funzioni speciali.

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

FORNI SERIE PREMIUM BAKERY: SPECIALE PASTICCERIA-PANETTERIA

Allestimenti e ricette specifiche per pasticceria-panetteria, sistema di lavaggio automatico, sonda al cuore multipunto Ø 3 mm, schermo touch screen, cotture automatiche interattive, n. 6 velocità di ventilazione, connessione wi-fi e USB, tante funzioni e combinazioni di cottura e rigenerazione, tutte di serie!



QSYE054B-QSYE084B-QSYE134B-QSYE154B
Forni elettrici combinati



Pannello comandi touch



CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
QSYE054B	FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie Premium Bakery 5 x EN (cm. 60x40) con sistema lavaggio automatico e n.1 tanica detergente, sonda al cuore multip. Ø 3 mm, schermo touch screen, cotture automatiche interattive, n. 6 velocità di ventilazione, conn. wi-fi e USB	85,2x79,5x77,5	9,5
QSYE084B	FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie Premium Bakery 8 x EN (cm. 60x40) con sistema lavaggio automatico e n.1 tanica detergente, sonda al cuore multip. Ø 3 mm, schermo touch screen, cotture automatiche interattive, n. 6 velocità di ventilazione, conn. wi-fi e USB	85,2x79,5x105,5	16
QSYE134B	FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie Premium Bakery combi 5+8 x EN (cm. 60x40) con sistema lavaggio automatico e n.1 tanica detergente, sonda al cuore multip. Ø 3 mm, schermo touch screen, cotture automatiche interattive, n. 6 velocità di ventilazione, conn. wi-fi e USB	85,2x79,5x184	25,5
QSYE154B	FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie Premium Bakery 15 x EN (cm. 60x40) con sistema lavaggio automatico e n.1 tanica detergente, sonda al cuore multip. Ø 3 mm, schermo touch screen, cotture automatiche interattive, n. 6 velocità di ventilazione, conn. wi-fi e USB	89,2x86,2x181,2	31,8

BROILER GRILL

Ideali per pub, ristoranti, snack-bar, street-food, hamburgerie, birrerie, chioschi del pesce, catering, ecc.,
ma anche a supporto o per cotture speciali in bracerie o steak-houses



Q2500-Q2501 Broiler grill a gas



Rapida e sicura cottura dall'alto ad irraggiamento diretto, per grigliare con effetto «crispy», evitando così anche fumi,
fiamme o fastidiosi odori



Q2502-Q2503 Broiler grill elettrici



CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
Q2500	BROILER-GRILL a gas con n.2 bruciatori, n.2 griglie inox per cotture differenziate e n.2 bacinelle inox GN 2/3 - colore nero ossidiana	58,9x50,3x58,7		2x3,5
Q2501	BROILER-GRILL a gas con n.3 bruciatori, n.3 griglie inox per cotture differenziate e n.3 bacinelle inox GN 1/1 - colore nero ossidiana	76,9x50,3x58,7		3x3,5
Q2502	BROILER-GRILL elettrico con n.2 piastre radianti in vetroceramica, n.2 griglie inox per cotture differenziate e n.2 bacinelle inox GN 2/3 - colore nero ossidiana	58,9x50,3x58,7	2x2,5	
Q2503	BROILER-GRILL elettrico con n.3 piastre radianti in vetroceramica, n.3 griglie inox per cotture differenziate e n.3 bacinelle inox GN 1/1 - colore nero ossidiana	76,9x50,3x58,7	3x2,5	



Cottura
Serie 700



Cottura
Serie 900

COTTURA

I DETTAGLI
CHE FANNO
LA DIFFERENZA



COTTURA SERIE 700

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



Q1981-Q1985-Q1986

Cucine a gas



Q1997

Cucine a gas



Q2082

Cucine a induzione



CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
Q1991	CUCINA A GAS 2 FUOCHI su vano a giorno s/portina	40x70x85		11
Q1985	CUCINA A GAS 4 FUOCHI su vano a giorno s/portine	80x70x85		24
Q1986	CUCINA A GAS 4 FUOCHI su forno a gas	80x70x85		24+5
Q1997	CUCINA A GAS 6 FUOCHI su vano a giorno s/portine	120x70x85		37
Q2082	CUCINA ELETTRICA AD INDUZIONE A 4 ZONE su vano a giorno s/ portine	80x70x85	15	

COTTURA SERIE 700



Q033-Q481 - Q034

Cuocipasta a gas ed elettrici



Q035-Q036-Q037

Friggitrici a gas ed elettriche con cesto grande in dotazione per ogni vasca



CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
Q033	CUOCIPASTA A GAS ½ MODULO su base armadiata - LT. 28	40x70x85		9,8
Q034	CUOCIPASTA ELETTRICO ½ MODULO su base armadiata - LT. 28	40x70x85	6,2	
Q481	CUOCIPASTA A GAS 1 MODULO a 2 VASCHE su base armadiata - LT. 28+28	80x70x85		19,4
CCB601	CESTELLO PER CUOCIPASTA GN 1/3	29x16x21		
Q035	FRIGGITRICE A GAS ½ MODULO su base armadiata - LT. 18	40x70x85		14
Q036	FRIGGITRICE A GAS 1 MODULO a 2 VASCHE su base armadiata - LT. 18+18	80x70x85		28
Q037	FRIGGITRICE ELETTRICA ½ MODULO su base armadiata - LT. 18	40x70x85	14	

COTTURA SERIE 700



Q459-Q461
Fry top a gas



Q2047
Fry top elettrici



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



Q041
Elemento neutro ½ modulo
per serie 700



Q454
Griglia diretta a gas



Q1970 Kit coperchio speciale basculante
per fry top 1/2 modulo

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



Q1972 Kit coperchio speciale basculante
per fry top 1 modulo e griglia 1 modulo

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
Q459	FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA ½ MODULO su base armadiata s/portina	40x70x85	6	
Q466	FRY TOP A GAS PIASTRA RIGATA ½ MODULO con termostato, su base armadiata s/portina	40x70x85		6
Q2047	FRY TOP Elett. PIASTRA LISCIA ½ MODULO con termostato, su base armadiata s/portina	40x70x85	5,4	
Q461	FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA 1 MODULO con termostato, su base armadiata s/portine	80x70x85		12
Q1970	KIT COPERCHIO SPECIALE PER FRY TOP ½ MODULO			
Q1972	KIT COPERCHIO SPECIALE PER FRY TOP E GRIGLIA 1 MODULO			
Q454	GRIGLIA DIRETTA A GAS su base armadiata con vasca raccogli grassi	80x70x85		18
Q041	ELEMENTO NEUTRO ½ MODULO per serie 700	40x70x85		
Q042	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-Q1987-Q1988

Cucine a gas



Q2000-Q2083-Q046

Cucine a gas, a induzione, elettriche



CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
Q1994	CUCINA A GAS 2 FUOCHI su base armadiata s/portina	40x90x85		13
Q1987	CUCINA A GAS 4 FUOCHI su base armadiata s/portine	80x90x85		26
Q1988	CUCINA A GAS 4 FUOCHI su forno a gas	80x90x85		26+5
Q1989	CUCINA A GAS 6 FUOCHI su forno a gas, s/portina	120x90x85		39+5
Q2000	CUCINA A GAS 6 FUOCHI potenziata, su base armadiata s/portine	120x90x85		39
Q2083	CUCINA ELETTRICA AD INDUZIONE A 4 ZONE su vano a giorno s/ portine	80x90x85	20	
Q046	CUCINA ELETTRICA VETROCERAMICA 2 ZONE su base armadiata s/portina	40x90x85	3+3	

COTTURA SERIE 900



Q047-Q426-Q048

Cuocipasta a gas ed elettrici



Q049-Q050-Q051

Friggitrici a gas ed elettriche con cesto grande in dotazione per ogni vasca



CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
Q047	CUOCIPASTA A GAS ½ MODULO su base armadiata - LT. 40	40x90x85		12
Q426	CUOCIPASTA A GAS 1 MODULO a 2 VASCHE su base armadiata - LT. 40+40	80x90x85		24
Q048	CUOCIPASTA ELETTRICO ½ MODULO su base armadiata - LT. 40	40x90x85	9,2	
CCB601	CESTELLO PER CUOCIPASTA GN 1/3	29x16x21		
CCB600	CESTELLO PER CUOCIPASTA GN 1/2	29x24x21		
Q049	FRIGGITRICE A GAS ½ MODULO su base armadiata - LT. 18	40x90x85		14
Q050	FRIGGITRICE A GAS 1 MODULO a 2 VASCHE su base armadiata - LT. 18+18 c/cesto grande	80x90x85		28
Q051	FRIGGITRICE ELETTRICA ½ MODULO su base armadiata - LT. 18 c/cesto grande	40x90x85	14	

COTTURA SERIE 900



Q427-Q432-Q2048

Fry top a gas ed elettrici

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



Q057 Elemento neutro ½ modulo per serie 900



Q448 Griglia diretta a gasi



Q1971 Kit coperchio speciale basculante per fry top 1/2 modulo

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



Q1973 Kit coperchio speciale basculante per fry top 1 modulo e griglia 1 modulo

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
Q427	FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA ½ MODULO con termostato su base armadiata s/portina	40x90x85		9
Q432	FRY TOP A GAS PIASTRA RIGATA ½ MODULO con termostato su base armadiata s/portina	40x90x85		9
Q2048	FRY TOP ELETT. PIASTRA LISCIA ½ MODULO con termostato su base armadiata s/portina	40x90x85	7,5	
Q431	FRY TOP A GAS PIASTRA ½ LISCIA e ½ RIGATA 1 MODULO con termostato su base armad. s/portine	80x90x85		18
Q428	FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA 1 MODULO con termostato su base armadiata s/portine	80x90x85		18
Q448	GRIGLIA DIRETTA A GAS su base armadiata con vasca raccogli grassi	80x90x85		25
Q1971	KIT COPERCHIO SPECIALE PER FRY TOP ½ MODULO			
Q1973	KIT COPERCHIO SPECIALE PER FRY TOPE GRIGLIA 1 MODULO			
Q057	ELEMENTO NEUTRO ½ MODULO per serie 900	40x90x85		
Q042	PORTINA PER ELEMENTO ½ MODULO , 1 MODULO (n.2 portine)			



PRODUTTORI DI GHIACCIO



Q073-Q074-Q7500-Q7501
Sistema a spruzzo cubetto cavo



Q7610-Q7611-Q7612
Sistema a spruzzo cubetto pieno



Q7613-Q7614-Q7615
Sistema a palette cubetto cavo



Cubetto cavo o pieno?
Sistema a spruzzo o a palette?
La risposta per ogni vostra esigenza



CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw A/W
Q073	PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 30-28/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 6 - cub. cavo (mm.35x29x36h)	33,4x45,7x59,7+0,2 piedini	0,38/0,22
Q074	PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 38-36/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 12 - cub. cavo (mm.35x29x36h)	37,7x55,5x63,7+8,9 piedini	0,35/0,35
Q7500	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
Q7501	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
Q7610	PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 28-27/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 6,5 - cub. pieno (mm.37x35x32h) - Collegamento USB	34x48x60+8,4 piedini	0,3/0,27
Q7611	PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 38-36/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 11,5 - cub. pieno (mm.37x35x32h) - Collegamento USB	40x54x69+8,4 piedini	0,37/0,29
Q7612	PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 54/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 22 - cub. pieno (mm.37x35x32h) - Collegamento USB	50x58x80+8,4 piedini	0,52/0,44
Q7613	PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 45-46/24h - sist. a palette - capac. serbat. Kg. 16 - cub. cavo (mm.32,5x29x41h) - Collegamento USB	50x60x69+0,3 piedini	0,24/0,22
Q7614	PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 62-66/24h - sist. a palette - capac. serbat. Kg. 28 - cub. cavo (mm.32,5x29x41h) - Collegamento USB	60x58,5x87,6+8 piedini	0,46/0,42
Q7615	PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 62-66/24h - sist. a palette - capac. serbat. Kg. 28 - cub. cavo (mm.32,5x29x41h) - trattamento nano-tecnologico - collegamento USB	60x58,5x87,6+8 piedini	0,46/0,42



NEUTRO INOX



Q019-Q020-Q021

Armadi pensili



Q022

Lavelli a una vasca



Q1648-Q1650-Q1651-Q1653

Lavelli a sbalzo



Q023-Q024-Q025-Q026-Q027-Q028-Q029-Q030

Lavelli

Sono disponibili tante altre soluzioni e misure.



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

NEUTRO INOX



Q010-Q011-Q012
Tavoli da lavoro



Q016-Q017-Q018-Q926
Tavoli armadiati



Q796-Q798-Q800-Q816-Q820
Tavoli armadiati tamburati



Versatile e maneggevole, ideale
per catering e noleggio.



Q1966-Q1967-Q1968-Q1969
Tavoli su gambe pieghevoli

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

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH
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	cassettiera a 3 cassetti con guide inox	
Q014	cassettiera a 2 cassettoni con guide inox	
Q015	cassetto singolo con guide inox	
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 su un fronte , predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO	140x70x85
Q798	TAVOLO ARMADIATO TAMBURATO senza alzatina con ante scorrevoli su un fronte , predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO	160x70x85
Q800	TAVOLO ARMADIATO TAMBURATO senza alzatina con ante scorrevoli su un fronte , predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO	180x70x85
Q816	TAVOLO ARMADIATO TAMBURATO senza alzatina con ante scorrevoli su due fronti , predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO	140x70x85
Q820	TAVOLO ARMADIATO TAMBURATO senza alzatina con ante scorrevoli su due fronti , 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. - kw 2	16,5x55x65
Q1966	TAVOLO SU GAMBE PIEGHEVOLI	120x70x85
Q1967	TAVOLO SU GAMBE PIEGHEVOLI	140x70x85
Q1968	TAVOLO SU GAMBE PIEGHEVOLI	160x70x85
Q1969	TAVOLO SU GAMBE PIEGHEVOLI	180x70x85



LAVAGGIO COMANDI ELETTROMECCANICI

Porte a doppia parete con robusto ancoraggio, vasche stampate ed inclinate, gruppi di aspirazione/scarico integrati per scarico totale circuito lavaggio. Tetti antisgocciolamento. Dosatori brillantante incorporati.



Q4000
Lavabicchieri sottobanco



Q4006-Q4001-Q4002-Q4003
Lavastoviglie sottobanco



CODICE QUCINO	PRODOTTI	passaggio utile cm	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	cesto cm
Q4000	LAVABICCHIERI SOTTOBANCO CESTO FISSO comandi elettromeccanici - V. 230 monof.	19,5	40x49,5x58,5	2,6	35x35
Q4006	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettromeccanici - V. 230 monof.	27,5	42x49x65	2,8	37x37
Q4001	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettromeccanici - V. 230 monof.	28	45x53,5x70	3,2	40x40
Q4002	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettromeccanici - V. 230 monof.	30,5	59x60x85	3,5	50x50
Q4003	LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettromeccanici - V. 400 trif.	29,5	59x60x85	5,2	50x50
BASE	SUPPORTO INOX per mod. Q4002-Q4003	32	50 h		

LAVAGGIO COMANDI ELETTRONICI

Porte a doppia parete con robusto ancoraggio, vasche stampate ed inclinate, gruppi di aspirazione/scarico integrati per scarico totale circuito lavaggio. Tetti antisgocciolamento. Dosatori detergenti e brillantanti incorporati.



Q4101-Q4105

Lavastoviglie sottobanco



Part.
pannello touch



Part.
interno vasca



BASE inox
opzionale per
lavastoviglie

Certificazioni internazionali riconosciute.



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

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

LAVAGGIO COMANDI ELETTRONICI

Porte a doppia parete con robusto ancoraggio, vasche stampate ed inclinate, gruppi di aspirazione/scarico integrati per scarico totale circuito lavaggio. Tetti antisgocciolamento. Dosatori detergenti e brillantanti incorporati.



Q4102-Q4103-Q4106
Lavastoviglie sottobanco



Part. pannello touch



Part. **Q4106** - senza filtri



Part. **Q4106** - con filtri



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

LAVAGGIO



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 comandi elettromeccanici

Q4114

Lavastoviglie a capote comandi elettronici



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)



Q4005B

Lavaoggetti/lavapentole elettronica

CODICE QUCINO	PRODOTTI	passaggio utile cm	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	cesto cm
Q4014	LAVASTOVIGLIE A CAPOTE - filtri di superficie inox, comandi elettromeccanici - V. 400 trif.	41 ☉	72x73,5x144,5/188	10,2	50x50 GN 1/1
Q4114	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
Q4005B	LAVAOGGETTI E LAVAPENTOLE CESTO FISSO - filtri di superficie, comandi elettronici - V. 400 trif.	40 ☹ 40 ☉	60x68x85	6,7	50x50 60x40
T10	MENSOLA PER LAVASTOVIGLIE A CAPOTE (consigliata solo in uscita)		60x51		
T28	TAVOLO ENTRATA/USCITA PER LAVASTOVIGLIE A CAPOTE		65x51x86		
D01	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro		100 h		
T 50	LAVELLO PER LAVASTOVIGLIE A CAPOTE* specificare versione DESTRA (gambe a dx.) o versione SINISTRA (gambe a sin.)		120x73x86 (vasca 50x40x27)		
BASE	SUPPORTO INOX per mod. Q4102-Q4103-Q4106-Q4005B		50 h		



ASCIUGATURA-LUCIDATURA POSATE

Inserimento e uscita frontali:
soluzione pratica e salvaspazio



Q4516 Supporto
carrellato per Q4515

Q4515
ASCIUGA-LUCIDA POSATE
da banco e incasso



CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	PRODUZ. PZ/H
Q4515	ASCIUGA LUCIDA POSATE DA BANCO e INCASSO monofase, con comandi digitali a fasi guidate, guide portacesto, completa di 1 conf. di tutolo di mais da 4 kg.	66x68x47	0,75	5.000/6.000
Q4516	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



ASSOGRIL
Detergente
sgrassante
ad alta resa

CODICE QUCINO	PRODOTTI	CONFEZIONE MINIMA DI VENDITA
ASSO SOLID BAR	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. l'una
ASSO ACID	DISINCROSTANTE LIQUIDO a base di acido ortofosforico tamponato. Indicato per il trattamento delle macchine lavastoviglie, cuocitori ed attrezzature da cucina	cartone da: 4 taniche da 6 kg. l'una
ASSO GRILL	DETERGENTE SGRASSANTE pronto all'uso per la pulizia a fondo di superfici dure. È un liquido alcalino per sporco pesante. Rimuove grassi, residui carboniosi, oli etc. da forni, piastre di cottura, griglie e cappe di aspirazione	cartone da: 6 nebulizzatori da 750 ml. l'uno
ASSO SUPER STAR	DETERGENTE POLIVALENTE LIQUIDO 2 in 1 speciale per il lavaggio meccanico di bicchieri da vino, birra e acqua minerale. Indicato per tutti i tipi di acque, anche le più dure	cartone da: 4 taniche da 6 kg. l'una
ASSO RINSE SAURE	ADDITIVO LIQUIDO BRILLANTANTE acido concentrato per acque dure. Favorisce l'immediata asciugatura delle stoviglie, bicchieri e posate, riducendo la tensione superficiale dell'acqua di risciacquo e rendendole brillanti	cartone da: 4 taniche da 5 kg. l'una
ASSO SPRAY INOX	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. l'una

CLICCA
QUI

“

Con OPTIMUM, Assogi seleziona per i propri clienti macchine e sistemi caratterizzati da estetica, robustezza, funzionalità, ergonomia, risparmio energetico e attenzione all'ambiente. Le soluzioni proposte dai nostri associati garantiscono una tangibile riduzione dei costi, fornendo risposte concrete alle problematiche legate all'aumento delle spese gestionali e dei consumi, oltre che alla carenza di personale qualificato.

”

Chiedi al nostro referente di zona!

“

**Al tuo fianco
per una scelta
intelligente”**

I NOSTRI SERVIZI:

- PROGETTAZIONE
- FORNITURA CHIAVI IN MANO
- INSTALLAZIONE E COLLAUDO
- ASSISTENZA E MANUTENZIONE
- CONSULENZA GENERALE, SU GESTIONE ENERGETICA E TRANSIZIONE ECOLOGICA
- CONSULENZA SU COSTO DI POSSESSO, FOOD COST E FULL COST
- FORMAZIONE AL PERSONALE SU UTILIZZO ATTREZZATURE
- AGGIORNAMENTI DI SETTORE



“SONO CAMI:
SEGUI I MIEI CONSIGLI
ANCHE SUL SITO
ASSOGI.IT! ”

ARREDAMENTO

SOLUZIONI CONCEPT- CORNER MODULARI



Poke



Kebab



Pizza



Cafè



Prima Colazione

ARREDAMENTO

SOLUZIONI SELF SERVICE - DROP-IN E LAMPADE



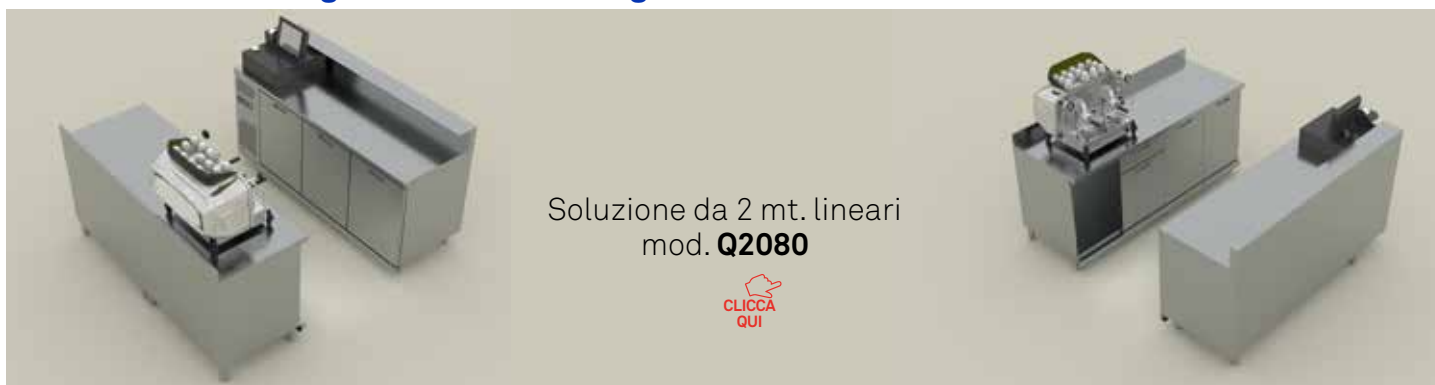
**PROGETTA CON NOI
IL TUO AMBIENTE
E AFFIDATI ALLA NOSTRA
ESPERIENZA**



ARREDAMENTO BAR



2 soluzioni-base con esclusivo rapporto qualità-prezzo:
strutture interamente inox, refrigerazione ventilata e con utilizzo di gas naturale R290 per garantire un'efficienza superiore e ridurre notevolmente consumi ed impatto ambientale, cassetti refrigerati con cerniere e guide inox e a chiusura con ritorno automatico.





ATTREZZATURE DI PREPARAZIONE: BAR - PICCOLA RISTORAZIONE



Q6106
Frullatore



Q6107
Frullatore/blender

Multifunzione:
frullatore, blender, frozen,
grazie al bicchiere tondo
e bicchiere quadro
intercambiabili.



Q6115
Mixer con asta cm. 16
smontabile

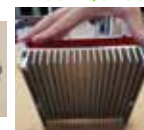


Q6116-Q6117
Combinato mixer
con asta cm. 16 smontabile

**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.



Q6101
Piastra panini-grill media



Q6102
Piastra panini-grill doppia



Q6103
Tostiera a 3 pinze

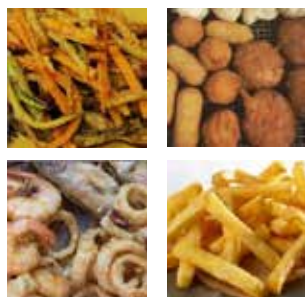


Q6105
Spremiagrumi con vasca inox

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



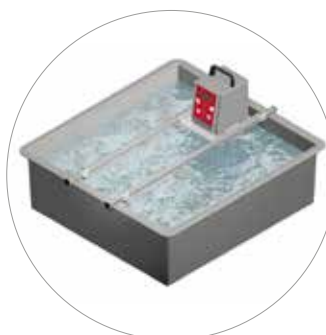
ATTREZZATURE DI PREPARAZIONE



Q6205-Q6206

Friggitrici elettriche da banco

Per una cucina gustosa, delicata e con cotture uniformi!



Q6125

Softcooker +24°+99°C



Q6210-Q6211-Q6212

Cutter-mescolatori-omogeneizzatori

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	produttività
Q6205	FRIGGITRICE ELETTRICA 1 vasca con rubinetto - cap. lt. 8,5	27,5x51,5x35	3,25	
Q6206	FRIGGITRICE ELETTRICA 2 vasche con rubinetti e comandi indipendenti - cap. lt. 2x8,5	54x51,5x35	6,5	
Q6125	SOFTCOOKER PER COTTURA SOTTOVUOTO a bassa temp. +24°+99°C - V. 230 monof.	13x26x38	2	
Q6210	CUTTER lt. 3 monofase con variatore di velocità 900/2200 giri/minuto e gruppo coltelli a lame lisce	35x24x31	0,48	1,3 lt liquido 2,9 lt solido
Q6211	CUTTER lt. 5 monofase con variatore di velocità 900/2200 giri/minuto e gruppo coltelli a lame lisce	41x31x34	0,96	2,3 lt liquido 4,9 lt solido
Q6212	CUTTER lt. 8 monofase con variatore di velocità 900/2200 giri/minuto e gruppo coltelli a lame lisce	41x31x40	0,96	3,5 lt liquido 7,9 lt solido

ATTREZZATURE DI PREPARAZIONE



Q6300-Q6301-Q6302-Q6304
Affettatrici professionali a gravità



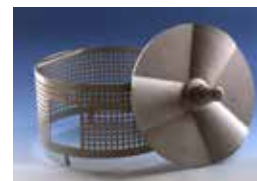
Q6303
Affettatrici professionali verticali



Tante varietà di taglio per lavorazioni e piatti gourmet



Q6215
Tagliaverdure-frutta-mozzarella



Q6200-Q6201 Pelapatate-carote
Q6202-Q6203 Puliscicozze

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	produttività
Q6300	AFFETTATRICE PROFESSIONALE A GRAVITA' lama diam. cm. 30 - corsa carrello cm. 29 - monofase	61x49x43	0,18	
Q6301	AFFETTATRICE PROFESSIONALE A GRAVITA' lama diam. cm. 30 - corsa carrello cm. 32,5 - monofase	68x55x44,5	0,37	
Q6302	AFFETTATRICE PROFESSIONALE A GRAVITA' lama diam. cm. 35 - corsa carrello cm. 32,5 - monofase	70x57x50	0,37	
Q6303	AFFETTATRICE PROFESSIONALE VERTICALE lama diam. cm. 35 - corsa carrello cm. 34 - monofase	84x67x63	0,35	
Q6304	AFFETTATRICE PROFESSIONALE A GRAVITA' lama diam. cm. 35 - corsa carrello cm. 34 - monofase	85x56x72	0,35	
Q6200	PELAPATATE/CAROTE trifase da pavimento con cavalletto - cap. carico kg. 5	40,2x60,9x80	0,27	150 kg/H
Q6201	PELAPATATE/CAROTE trifase da pavimento con cavalletto - cap. carico kg. 10	44,2x68,6x94,5	0,75	300 kg/H
Q6202	PULISCICOZZE trifase da pavimento con cavalletto - cap. carico kg. 3	40,2x60,9x80	0,27	60 kg/H
Q6203	PULISCICOZZE trifase da pavimento con cavalletto - cap. carico kg. 8	44,2x68,6x94,5	0,75	150 kg/H
Q6215	TAGLIAVERDURE/TAGLIAMOZZARELLA monofase - prod. kg/h 100/300 - (dischi esclusi)	23,5x55x56	0,55	100/300 kg/H

ATTREZZATURE DI PREPARAZIONE



Q7072-Q073

Confezionatrici sottovuoto ad estrazione esterna



La piccola
con la
potenza
delle grandi.



Q7071-Q7074-Q072-Q7075

Confezionatrici sottovuoto a campana
(modelli anche con disaerazione modulabile)



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

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q7072	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO AD ESTRAZIONE ESTERNA con barra saldante da cm. 31 - potenza a vuoto: 11 lt/min.	37,5x29,7x14,5	0,2
Q7073	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO AD ESTRAZIONE ESTERNA con barra saldante da cm. 42 - potenza a vuoto: 20 lt/min.	47x30,8x15,4	0,7
Q071	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA con barra saldante da cm. 31 - comandi digitali a 10 programmi - V. 230 monof. - potenza a vuoto: 8 mc/h	42,5x49,8x37,4	0,6
Q7074	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA con barra saldante da cm. 31 e disaerazione modulabile - comandi digitali - V. 230 monof. - potenza a vuoto: 12 mc/h	58,7x40,9x40,7	0,7
Q072	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA con barra saldante da cm. 41 - comandi digitali a 10 programmi - V. 230 monof. - potenza a vuoto: 12 mc/h	53,5x59,8x43,6	0,7
Q7075	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA con barra saldante da cm. 41 e disaerazione modulabile - comandi digitali - V. 230 monof. - potenza a vuoto: 20 mc/h	53,5x59,8x43,6	0,9



SPECIALE PASTICCERIA - ARTE BIANCA - GELATERIA



Q6500-Q6501-Q6502
Planetarie da banco



Q6550-Q6551-Q6552-Q6553
Impastatrici a bracci tuffanti



Q6013
Sfogliatrici elettriche da banco con scivoli



Q6011-Q6012
Sfogliatrici elettriche



Part. Comando
a pedale opzionale



Part. Accessorio
taglia croissant



CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q6500	PLANETARIA DA BANCO 6,8 LT., con var. di velocità, frusta, gancio e spatola	23x40x42	0,5
Q6501	PLANETARIA DA BANCO 12 LT., con var. di velocità, frusta, gancio e spatola, timer	43x52x66	0,37
Q6502	PLANETARIA DA BANCO 20 LT., con var. di velocità, frusta, gancio e spatola, timer	50x55x80,5	0,55
Q6550	IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI cap. fino a kg. 45 - vasca LT. 67 con 2 velocità e 2 timer digitali	70x87x133	2,2
Q6551	IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI cap. fino a kg. 45 - vasca LT. 67 con inverter per variazione velocità e timer digitale	76x87x133	2,2
Q6552	IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI cap. fino a kg. 65 - vasca LT. 95 con 2 velocità e 2 timer digitali	70x87x142	2,2
Q6553	IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI cap. fino a kg. 65 - vasca LT. 95 con inverter per variazione velocità e timer digitale	76x87x142	2,2
Q6013	SFOGLIATRICE ELETTRICA DA BANCO con scivoli - larg. rulli 500 mm, monofase	82,7x97,2x47,7	0,37
Q6011	SFOGLIATRICE ELETTRICA DA BANCO con tappeti motorizzati mm 1000 - larg. rulli mm 500, monofase con variatore di velocità	95,5x245x55,5	0,55
Q6012	SFOGLIATRICE ELETTRICA A BASAMENTO con tappeti motorizzati mm 1200 - larg. rulli 600 mm, monofase con variatore di velocità	105,5x285x128	0,55



QMFG1800-QPFE1813
Friggitrici da banco a gas e elettriche



Q3320
Multifunzione (gelatiere, pastorizzatore, cuocicrema)

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.

**Il buon gelato
semplice e veloce.**

**Una vaschetta
intera per ciclo!**

**Stile ed eleganza
per il tuo locale.**



Q3300-Q3330
Mantecatori da banco



Q3340
Conservatori per carapine

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw	Kw/gas
QMFG1800	FRIGGITRICE A GAS DA BANCO LINEA PASTICCERIA - LT.18	70x58x25		12
QPFE1813	FRIGGITRICE ELETTRICA DA BANCO LINEA PASTICCERIA - LT.21	70x58x25	6,8	
Q3300	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	
Q3330	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	43,5x79,9x69,5	2	
Q3320	MULTIFUNZIONE ELETTRONICA (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.)	43,5x60,5x59,5	2	
Q3340	CONSERVATORE A RAFFR. STATICO +4°-25° su ruote con n. 4 carapine da 2,5 LT. (carapine e coperchi coibentati)	49,5x49,5x100	0,18	



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-Q2037 Armadi fermalievitazione -6°+40°C


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.60x80. 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. 20 coppie guide a "L" passo 35 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 Armadi frigo polivalenti BT -15°-22°C

Q2061 Cimatic multifunzione arte dolce e pasta fresca

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q2036	ARMADIO FERMALIEVITAZIONE 700 LT. -6°+40°C, porta cieca, dotato di nr. 20 coppie guide a "L", n° 35 livelli passo mm. 35 (senza controllo umidità installato) per teglie EN (cm 60x40) - griglie escluse	72x80x202	0,65
Q2037	ARMADIO FERMALIEVITAZIONE 900 LT. -6°+40°C, porta cieca, dotato di nr. 20 coppie guide a "L", n° 38 livelli passo mm. 35 (senza controllo umidità installato) per teglie EN (cm 60x40 / cm 60x80) - griglie escluse	79x101x209	0,65
CONTR.AVANZ	OPTIONAL controllo remoto avanzato (abbonamento permanente) per Q2036-Q2037 rispondente a requisiti Industria 4.0		
Q2040	KIT CONTROLLO UMIDITÀ INSTALLATO per Q2036-Q2037 (da ordinare insieme alla macchina per allacciamento a rete idrica)		
Q2039	ARMADIO FRIGO MULTIFUNZIONE 900 LT. BT -15°-22°C a refrigerazione ventilata con unità singola ad alta efficienza e risparmio energetico - nr. 2 mezze porte	79x102x209	0,8
Q2061	QUCINO CLIMATIC MULTIFUNZIONE ARTE DOLCE E PASTA FRESCA 700 LT. -6°+40°C: Armadio specifico IDEALE per conservare pasticceria, cioccolato, pralineria e pasta fresca (può anche essiccare pasta o altri prodotti). Completo di anta a triplo vetro anticondensa, nr. 16 coppie guide a "L" passo mm. 70 e nr. 6 griglie EN (cm. 60x40), illum. led, cerniera dx, controllo remoto avanzato e programma di telegestione, controllo umidità	72x80x202	1,4
Q2054	KIT UMIDIFICATORE dotato di sistema pompa, impianto idraulico e contenitore per gestione umidità senza connessione a rete idrica per mod. Q2061		



SPECIALE PASTICCERIA - ARTE BIANCA - GELATERIA

*Completi di gruppo refrigerante incorporato a gas R290
risparmio energetico e attenzione all'ambiente*



Q1990-Q2049
Armadi frigo 900 lt. TN -2°+8°C
e BT -15°-18°C



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



Q3040
Espositori panoramici
verticali 440 lt.



Q3041-Q3042
Espositori panoramici verticali 440 lt.



Q3043-Q3045
Espositori panoramici verticali SLIM 330 lt.



Stile, tecnologia ed eleganza per una esposizione al top

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q1990	ARMADIO FRIGO 900 LT. TN -2°+8°C alta efficienza, con 20 coppie guide a "L", n° 38 livelli passo cm 3,5 per teglie EN (cm. 60x40 / 60x80), n° 8 griglie rilsan EN (cm. 60x40)	79x101x209	0,4 B
Q2049	ARMADIO FRIGO 900 LT. BT -15°-18°C con controllo avanzato, 20 coppie guide a "L" n° 38 livelli passo cm 3,5 per teglie EN (cm. 60x40 / 60x80), n° 8 griglie rilsan EN (cm. 60x40)	79x101x209	0,8 D
Q3040	ESPOSITORE PANORAMICO VERTICALE da 440 LT. a refrig. ventilata TN -2°+10°C in classe A - illuminazione a led - ideale per pasticceria e gelateria	70x65x190	0,25 A
Q3041	ESPOSITORE PANORAMICO VERTICALE da 440 LT. a refrig. ventilata BT -22°+5°C - illuminazione a led - ideale per pasticceria e gelateria	70x65x190	0,56 B
Q3042	ESPOSITORE PANORAMICO VERTICALE da 440 LT. a refrig. statica BT -22°-18°C - illuminazione a led - ideale per pasticceria e gelateria	70x65x190	0,56 B
Q3043	ESPOSITORE PANORAMICO VERTICALE SLIM da 300 LT. a refrig. ventilata TN -2°+10°C in classe A - illuminazione a led - ideale per pasticceria e gelateria	45x65x190	0,25 A
Q3045	ESPOSITORE PANORAMICO VERTICALE SLIM da 300 LT. a refrig. ventilata TN +15°+18°C in classe A con controllo umidità - illuminazione a led - ideale per cioccolato	45x65x190	0,25 A



SPECIALE PIZZERIA

Adatta per impasti nella ristorazione/gastronomia e pizza per celiaci.



Q6020
Impastatrici a spirale



Q6021-Q6022-Q6023-Q6024-Q6025
Impastatrici a spirale

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-Q6006
Stendipizza-sfogliatrici a rulli



Q5000
Fornetto pizza-snack elettrico



Q5001-Q5002
Forni elettrici monoblocco 4+4 pizze



CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	DIMENSIONI Camera	Kw
Q6020	IMPASTATRICE A SPIRALE da banco, cap. impasto kg. 8 griglia inox e spina Schuko, vasca LT. 10, V. 230 monofase	30x55x54		0,37
Q6021	IMPASTATRICE A SPIRALE con ruote, cap. impasto kg. 17 griglia inox e timer, vasca LT. 22, V. 230 monofase	40x70x61 (h+7 c/ruote)		1,1
Q6022	IMPASTATRICE A SPIRALE con ruote, cap. impasto kg. 17 griglia inox e timer, vasca LT. 22, V. 400 trifase	40x70x61 (h+7 c/ruote)		0,75
Q6023	IMPASTATRICE A SPIRALE con ruote, cap. impasto kg. 17 griglia inox e timer, vasca LT. 22 a 2 velocità , V. 400 trifase	40x70x61 (h+7 c/ruote)		1,1
Q6024	IMPASTATRICE A SPIRALE con ruote, cap. impasto kg. 25 griglia inox e timer, vasca LT. 33, V. 400 trifase	45x74x66 (h+7 c/ruote)		1,1
Q6025	IMPASTATRICE A SPIRALE con ruote, cap. impasto kg. 33 griglia inox e timer, vasca LT. 42, V. 400 trifase	51x84x67 (h+11 c/ruote)		1,5
Q6005	STENDIPIZZA/SFOGLIATRICE A RULLI INCLINATI con pedale, Ø pasta cm. 14-31, V. 230 monofase	44x34x64		0,37
Q6006	STENDIPIZZA/SFOGLIATRICE A RULLI INCLINATI con pedale, Ø pasta cm. 26-40, V. 230 monofase	54x39x74		0,37
Q5000	FORNO PIZZA ELETTRICO - bocca alta cm. 11 - V. 230 monofase	55,5x46x29	40,5x40,5x11	2,2
Q5001	FORNO PIZZA ELETTRICO MONOBLOCCO a 2 camere 4+4 pizze fino Ø cm. 35	92,5x83,5x54,5	70x70x14	4,8+4,8
Q5002	FORNO PIZZA ELETTRICO MONOBLOCCO a 2 camere 4+4 pizze fino Ø cm. 36	101x85x75	72x72x14	6+6

SPECIALE PIZZERIA



Q5010-Q5004

Forni elettrici monoblocco 6+6 pizze



Partic. camera interna
completamente in pietra
refrattaria

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



Q5015-Q078

Forni elettrici e a gas sovrapponibili



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



Q5005

Forno elettrici sovrapponibili - ad angolo

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

*Completi di gruppo refrigerante incorporato a gas R290
risparmio energetico e attenzione all'ambiente*



Q008-Q009-Q2035

Banchi pizza con portabacinelle refrigerato



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

INNOVATION LINE

Cucina espressa e dal vivo: un vero show!



Q9200-Q9201-Q9202-Q9203

Banchi aspiranti mobili per show-cooking



Banchi aspiranti mobili e modulari per show-cooking: piena libertà, sicurezza ed igiene ambientale. Dotati di filtrazione dell'aria, raffinata e potente, per abbattimento fumi e odori, integrabili con elementi di cottura e refrigerazione, personalizzazione estetica esterna fronte-pubblico tipo "sipario/tendina".

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
Q9200	CARRELLO SHOW-COOKING nudo a 2 postazioni con sistema aspirazione integrato - misura piano appoggio per elem. cottura: cm. 91,5x70	172,5x80x140	1,13
Q9201	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
Q9202	CARRELLO SHOW-COOKING nudo a 3 postazioni con sistema aspirazione integrato - misura piano appoggio per elem. cottura: cm. 141,5x70	222,5x80x140	1,13
Q9203	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

I NUMERI DEL GRUPPO ASSOGLI
A VOLTE DICONO DI PIU' DELLE PAROLE

484

NUMERO TOTALE DI PERSONE IN ORGANICO

101 agenti / venditori
59 progettisti
90 addetti segreteria / amministrazione
176 tecnici
58 altro

176

TECNICI, DI CUI 71 CON CERTIFICAZIONE F-GAS (qualifica di frigorista)

202

AUTOMEZZI PER ASSISTENZA TECNICA E MONTAGGI

40.972

SUPERFICIE GLOBALE SEDI (mq) di cui **21.710** magazzino / officina riparazioni e **14.233** showroom

33

SALE DEMO / CORSI

ASSOGI
CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI



Hotel The One - Riccardo Callegari Photographer



ASSOGI
CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI
**ECCO ALCUNE
REALIZZAZIONI
ASSOGI!**



Masseria Auraterrae - Michelangelo Convertino Photography







ASSOGI
CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI

per informazioni e acquisti:

Via del Fonditore n.1/3 - 40138 Bologna - Italia
Tel: +39 051 0339269 - Email: info@assogi.it
www.assogi.it

