

**ASSOGI**  
CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI



SELEZIONE 2022

QUALITÀ ITALIANA A CONDIZIONI IMBATTIBILI



**RISTOR IMPIANTI**  
Arredamenti ed attrezzature professionali



**QUESTO E' UN PDF INTERATTIVO!**

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

**Condizioni di vendita e prezzi Qucino 2022**



## 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 nel food service equipment. Il partner ideale per ogni scelta di successo e "senza sorprese".



**CONSULENZA  
PROGETTAZIONE  
E FORNITURA**



**INSTALLAZIONE  
COLLAUDO  
E ASSISTENZA TECNICA**



**FORMAZIONE  
E AGGIORNAMENTI  
DI SETTORE**

## Perchè scegliere Qucino?



Ti diamo consigli e indicazioni pre e post-vendita



Consegniamo con mezzi e attrezzature adeguate



Ti liberiamo da imballi scomodi



Nessun difetto o imprevisto in consegna e posizionamento



Gestiamo il tuo usato secondo normative



Forniamo manuali d'uso e consulenza



Siamo Green



Puoi acquistare online senza sorprese

ASSOGI, CI PRECEDE SOLO IL FUTURO

**Le scelte green di Assogi**



RISPARMIO ENERGETICO



PRODOTTI RICICLABILI



GREEN





Progetta e realizza con noi la tua idea!





# REFRIGERAZIONE



**Q001** Armadio frigo TN -2°+8° da 700 lt.  
Versione con generatore di ozono mod. **Q2062**

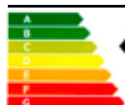


**Q2038** Armadio frigo TN -2°+8° da 700 lt.  
con anta a vetro e illuminazione interna led  
Versione con generatore di ozono mod. **Q2063**

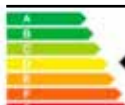


**Q1974** Armadio frigo TN -2°+8° da 700 lt.  
ad alta efficienza e risparmio energetico  
Versione con generatore di ozono mod. **Q2064**

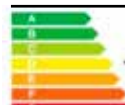
*Armadi e tavoli con gruppo refrigerante in classe energetica e climatica di ultima generazione, a gas R290: grande risparmio energetico ed attenzione all'ambiente.*



**Q002** Armadio frigo TN -2°+8° da 1400 lt.  
Versione con generatore di ozono mod. **Q2066**



**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
<b>Q001</b>	ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8°	72x80x202	0,24
<b>Q2038</b>	ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8° con anta a vetro e illumin. interna a led	72x80x202	0,24
<b>Q1974</b>	ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8° ad alta efficienza - classe energetica A	75x81x205	0,20
<b>Q002</b>	ARMADIO FRIGO 1400 LT. TN -2°+8°	144x80x202	0,37
<b>Q003</b>	ARMADIO FRIGO 700 LT. BT -15°-18°	72x80x202	0,48
<b>Q004</b>	ARMADIO FRIGO 1400 LT. BT -15°-18°	144x80x202	0,73



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



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

*Armadi e tavoli con gruppo refrigerante in classe energetica e climatica di ultima 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 refriger. incorporato	126x70x85	0,23
<b>Q006</b>	TAVOLO FRIGO 3 PORTE TN 0°+8° con alzatina e gruppo refriger. incorporato	172x70x85	0,23
<b>Q1976</b>	TAVOLO FRIGO 2 PORTE TN 0°+8° con alz. e cassettera refriger. a 2 cassetti - gruppo refriger. incorporato	172x70x85	0,23
<b>Q2045</b>	TAVOLO FRIGO 2 PORTE TN 0°+8° senza alzatina e con gruppo refriger. incorporato	126x70x85	0,23
<b>Q2046</b>	TAVOLO FRIGO 3 PORTE TN 0°+8° senza alzatina e con gruppo refriger. incorporato	172x70x85	0,23
<b>Q2052</b>	TAVOLO FRIGO 2 PORTE BT -15°-18° con alzatina e con gruppo refriger. incorporato	126x70x85	0,53
<b>Q2053</b>	TAVOLO FRIGO 3 PORTE BT -15°-18° con alzatina e con gruppo refriger. incorporato	172x70x85	0,53

# REFRIGERAZIONE



part. quadro comandi



part. sonda a spillone



part. supporto-guida per griglie e teglie



**Q007** Abbattitore-surgelatore 5 teglie con sonda

**Q2044** Abbattitore-surgelatore 10 teglie con sonda

**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

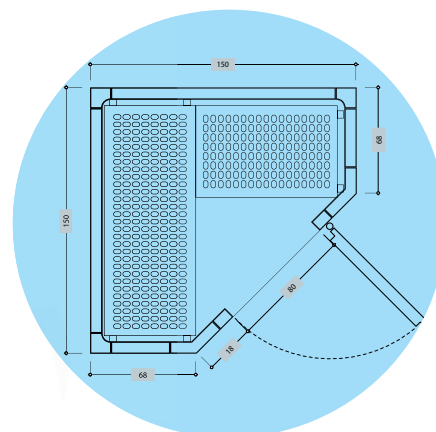
CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
<b>Q007</b>	ABBATTITORE +70°-18° a 5 teglie GN 1/1 con sonda - cap. 14 kg./10 kg.	75x70x85	0,90
<b>Q2044</b>	ABBATTITORE +70°-18° a 10 teglie GN 1/1 con sonda - cap. 36 kg./25 kg. sbrinamento ad inversione di ciclo	77x80x152	3,35
<b>Q3200</b>	ARMADIO MULTIUSO TN 0°+6° con unità refrig. sul lato - n.1 set griglie a 3 ripiani e n.1 set di 6 cestelli estraibili	175x95x215	0,51
<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	0,68
<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	0,51
<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	0,68

**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	1,1
<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	1,1
<b>Q3113</b>	CELLA TN 0°+5° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto - Spess. isol. mm. 70	237x217x217	1,1
<b>Q3114</b>	CELLA TN 0°+5° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco accavallato - Spess. isol. mm. 70	237x217x217	1,2
<b>Q3115</b>	CELLA BT -20° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto - Spess. isol. mm. 100	223x163x223	1,1
<b>Q3116</b>	CELLA BT -20° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto - Spess. isol. mm. 100	243x223x223	1,3
<b>Q3117</b>	CELLA BT -20° con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco accavallato - Spess. isol. mm. 100	243x223x223	1,1

# REFRIGERAZIONE CLIMATICA SERIE SPECIAL : LA RIVOLUZIONE

**NEW!**



**NEW!**



**NEW!**



**Q2067** Climatic Multifunzione 700 lt.  
-6°+40°C colore nero (vers. inox mod. **Q2041**)

**Q2042** Climatic Multifunzione 900 lt.  
-6°+40°C inox (vers. colore nero mod. **Q2068**)

**Q2069** Climatic Multifunzione 1400 lt.  
-6°+40°C colore nero (vers. inox mod. **Q2043**)



**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 kit sistema di pesatura per stagionatura.**

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
<b>Q2041</b>	QUCINOCLIMATIC MULTIFUNZIONE 700 LT. -6°+40°C: 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 GN 2/1 con coppia guide	72x80x202	1,3
<b>Q2042</b>	QUCINO CLIMATIC MULTIFUNZIONE 900 LT. -6°+40°C: 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 EN cm.60x40 con coppia guide	79x101x209	1,3
<b>Q2043</b>	QUCINO CLIMATIC MULTIFUNZIONE 1400 LT. -6°+40°C: 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 GN 2/1 con coppia guide	144x80x202	2,4
<b>Q2054</b>	KIT UMIDIFICAZIONE (da ordinare insieme alla macchina) per gestione umidità' in mancanza di 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° - bacinelle escluse

**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>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>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	0,2
<b>Q3104</b>	BANCO GASTRONOMIA Gourmet a refrig. ventilata TN +3°+5° , 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 <b>salumi e formaggi</b>	195,5x115x120	0,8
<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



Cottura  
Serie 700



Cottura  
Serie 900

# 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



**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	
<b>CCB601</b>	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 basculante per fry top 1/2 modulo

**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	80x70x85	19,4
<b>CCB601</b>	CESTELLO PER CUOCIPASTA GN 1/3	29x16x21	
<b>Q035</b>	FRIGGITRICE A GAS ½ MODULO vasca LT. 18 su vano armadiato	40x70x85	15,5
<b>Q036</b>	FRIGGITRICE A GAS 1 MODULO a 2 VASCHE LT. 18+18 su vano armadiato	80x70x85	31
<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.		

## COTTURA SERIE 700



**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	
<b>CCB601</b>	CESTELLO PER CUOCIPASTA GN 1/3	29x16x21		
<b>CCB600</b>	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		15,5
<b>Q050</b>	FRIGGITRICE A GAS 1 MODULO a 2 VASCHE LT. 18+18 su vano armadiato	80x90x85		31
<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 basculante per fry top 1/2 modulo

*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



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



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>	KIT COPERCHIO SPECIALE PER FRY TOP ½ MODULO con fiancate basse e tubo cern.			
<b>Q1973</b>	KIT COPERCHIO SPECIALE 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)			





*Compatto e performante.*

*Polivalente ed economico.*



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

**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 a convezione con umidificatore e 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 A CONVEZIONE <b>con umidificatore e 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)

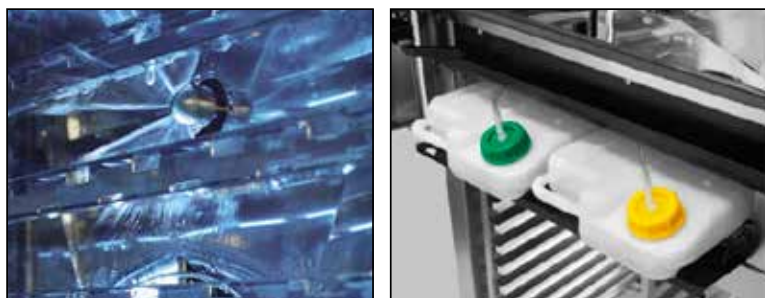
*Cottura in 3 modalità: convezione, vapore, combinato convezione-vapore. Pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento, inversione automatica del senso di rotazione della ventola per una perfetta uniformità di cottura, sfiato camera manuale, illuminazione camera di cottura a led.*



**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 rilevazione, n.2 velocità di ventilazione con inversione automatica del senso di rotazione della ventola, per una perfetta uniformità di cottura. Possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 9 cicli) assegnando nome ed icona dedicata, con selezione rapida dei programmi preferiti con scroll&push dedicato, n.95 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia. Sistema di lavaggio automatico con serbatoio integrato e dosaggio automatico. Questi sono solo alcuni dei plus da scoprire!!*

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)

*Cottura in 3 modalità: convezione, vapore, combinato convezione-vapore. Pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento, inversione automatica del senso di rotazione della ventola per una perfetta uniformità di cottura, 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)



**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



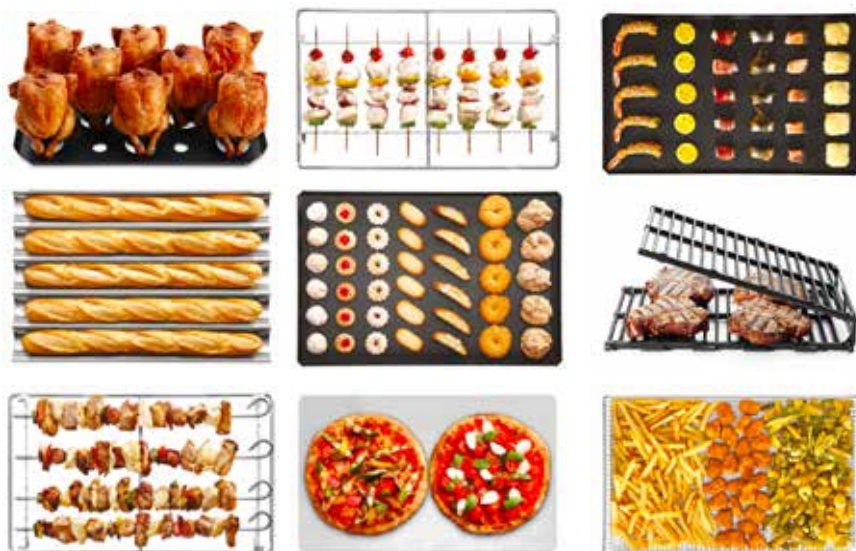
**QSAEV101R** Forno elettrico combinato a vapore diretto **serie Premium** - 10 x 1/1 GN

*Decine e decine di funzioni e dispositivi facilmente impostabili e ad 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.*



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



*Tanti accessori per cotture e funzioni speciali.*

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** - 6 x 1/1 GN



pannello comandi con manopole scroll & push



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

*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.*

*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** - 10 x 1/1 GN

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



**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

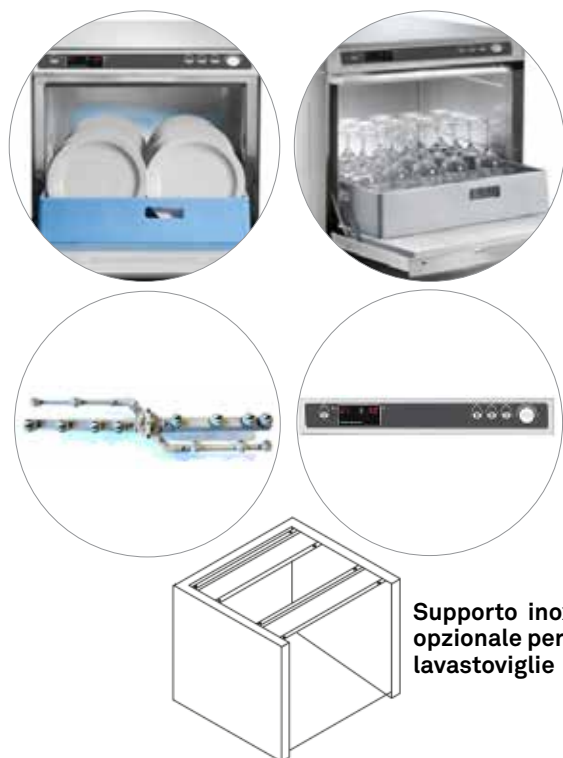
Porte a doppia parete con robusto ancoraggio, vasche stampate ed inclinate, gruppi di aspirazione/scarico integrati per scarico totale circuito lavaggio. Tetti antigocciolamento. Dosatori brillantante incorporati.



**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			

## 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

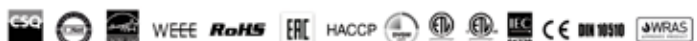


Part. **Q4106** - senza filtri



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. 4	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 ad alta resa

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 AD ALTA RESA 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)	33,6x45,7x59,7+2 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)	37,9x55,5x63,7+9,2 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)	48,6x57,5x72,1+9,2 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)	48,6x57,5x72,1+9,2 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 kg 36/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 11,5 - cub. pieno (mm.37x35x32h)	40x54x69+8,4 piedini	0,47/0,42
<b>Q7604</b>	PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 54-52/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. kg. 22 - cub. pieno (mm.37x35x32h)	50x58x80	0,68/0,63
<b>Q7602</b>	PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 46-45/24h - sist. a palette - 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). Versione con tratt. nano-tecnologico cod. <b>Q7603R</b>	60x58,5x95,6	0,57/0,52



**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 cassetiera a 3 cassetti, alzatina e porte scorrevoli



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



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

*Versatile e maneggevole, ideale per catering e noleggio.*



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

CLICCA QUI



**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  
E AFFIDATI ALLA NOSTRA  
ESPERIENZA





MODERNE SOLUZIONI  
E DESIGN CONCEPT  
PERSONALIZZABILI



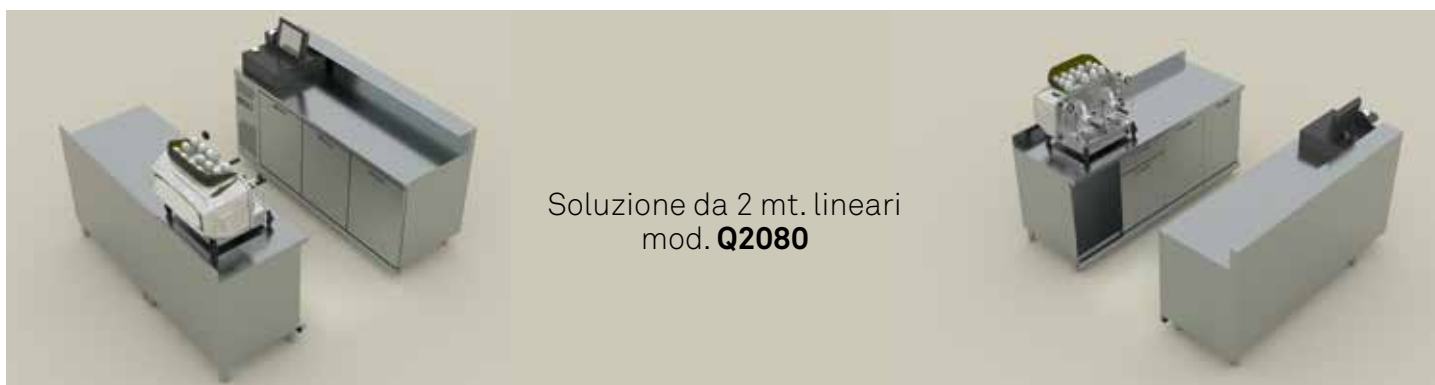
CORNER-BAR MODULARI  
ANCHE A PREZZI ESTREMAMENTE CONVENIENTI

# ARREDAMENTO BAR



Soluzione da 3,25 mt. lineari  
mod. **Q2081**

***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.***



Soluzione da 2 mt. lineari  
mod. **Q2080**







**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

**Adatta a lavorazioni intensive e prolungate.**

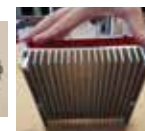
**Componenti piastre hi-tech Q6108.**



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



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



**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 ridotti.*



**Q6110** Affettatrice compatta a gravità - lama  $\varnothing$  cm. 30



**Q6123** Affettatrice a gravità - lama  $\varnothing$  cm. 30



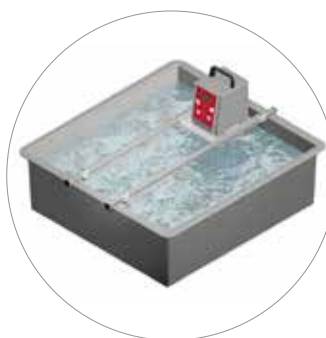
**Q6111** Affettatrice a gravità - lama  $\varnothing$  cm. 35



**Q6112** Affettatrice verticale - lama  $\varnothing$  cm. 35

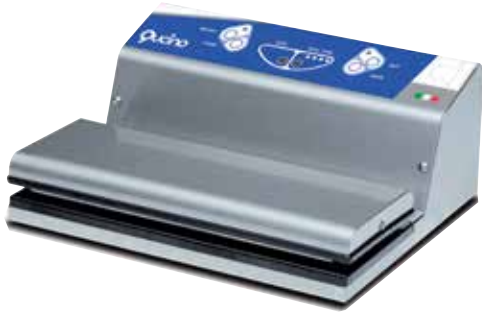
**NEW!**

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



**Q6125** Softcooker con **25 programmi** memorizzabili

CODICE QUCINO	PRODOTTI	DIMENSIONI cm LxPxH	Kw
<b>Q6110</b>	AFFETTATRICE PROFESSIONALE A GRAVITÀ passo corto, ideale per bar - lama $\varnothing$ cm. 30 - V. 230 monof.	54,6x46x39	0,15
<b>Q6123</b>	AFFETTATRICE PROFESSIONALE A GRAVITÀ - lama $\varnothing$ cm. 30 - V. 230 monof.	59x49,5x49,5	0,21
<b>Q6111</b>	AFFETTATRICE PROFESSIONALE A GRAVITÀ - lama $\varnothing$ cm. 35 - V. 230 monof.	66x57,5x45,5	0,37
<b>Q6112</b>	AFFETTATRICE PROFESSIONALE VERTICALE - lama $\varnothing$ cm. 35 - V. 230 monof.	66x60x53	0,37
<b>Q6125</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 var. di velocità e tappeti motorizzati



Part. Accessorio taglia croissant

**Q6012** Sfogliatrice elettrica a basamento con var. di velocità e 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, monofase 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, monofase 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

# SPECIALE PASTICCERIA - ARTE BIANCA - GELATERIA



**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.**



**Una  
vaschetta  
intera  
per ciclo!**

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



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



**Q3030** Espositore orizzontale inox da banco **per gelato**, e illum. a led (bacinelle escluse)



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



**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)	43,5x60,5x69,5	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	0,20	
<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>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	
<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	

# SPECIALE PASTICCERIA - ARTE BIANCA - GELATERIA



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



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

*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.*



*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).*

**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°



*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.*

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", n° 35 livelli passo mm. 35 (senza controllo umidità installato) per teglie EN cm 60x40 - griglie escluse	72x80x202	0,52
<b>Q2037</b>	ARMADIO FERMALIEVITAZIONE 900 LT. -6°+40°, 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 / EN cm 60x80- griglie escluse	79x101x209	0,52
<b>CONTR.AVANZ</b>	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)		0,8
<b>Q2039</b>	ARMADIO FRIGO MULTIFUNZIONE 900 LT. BT -15°-22° a refrigerazione ventilata con unità singola ad alta efficienza e risparmio energetico - nr. 2 mezze porte	79x102x209	0,73
<b>Q2061</b>	QUCINO CLIMATIC MULTIFUNZIONE ARTE DOLCE E PASTA FRESCA 700 LT. -6°+40°	72x80x202	1,3
<b>Q2054</b>	KIT UMIDIFICAZIONE (da ordinare insieme alla macchina) per gestione umidità in mancanza di rete idrica per mod. Q2036 - Q2037 - Q2061		

## SPECIALE PASTICCERIA - ARTE BIANCA - GELATERIA



**Q1990** Armadio frigo TN -2°+8° da 900 Lt ad alta efficienza - ideale per pasticceria e gelateria. Versione con generatore di ozono mod. **Q2065**



**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 n. 20 coppie guide a "L", n. 38 liv. passo mm. 35 per teglie EN cm. 60 x40 e cm. 80x40 e n. 8 griglie rilsan cm. 60x40	79x101x209	0,37
<b>Q2049</b>	ARMADIO FRIGO 900 LT. BT -15°-18° con controllo avanzato, con n. 20 coppie guide a "L", n. 38 liv. passo mm. 35 per teglie EN cm. 60 x40 e cm. 80x40 e n. 8 griglie rilsan cm. 60x40	79x101x209	0,73
<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+11 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	0,23
<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	0,23
<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	0,23



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



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



*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
<b>Q9200</b>	BANCO ASPIRANTE MOBILE PER SHOW-COOKING, modulare a 2 postazioni con sistema aspirazione integrato - misura piano appoggio cm. 91,5x70 - esclusi elementi di cottura/refrigerazione	172,5x80x140	1,13
<b>Q9201</b>	BANCO ASPIRANTE MOBILE PER SHOW-COOKING, modulare a 2 postazioni + personalizzazione con sistema aspirazione integrato - misura piano appoggio cm. 91,5x70 - esclusi elementi di cottura/refrigerazione	172,5x80x140	1,13
<b>Q9202</b>	BANCO ASPIRANTE MOBILE PER SHOW-COOKING, modulare a 3 postazioni con sistema aspirazione integrato - misura piano appoggio cm. 141,5x70 - esclusi elementi di cottura/refrigerazione	222,5x80x140	1,13
<b>Q9203</b>	BANCO ASPIRANTE MOBILE PER SHOW-COOKING, modulare a 3 postazioni + personalizzazione con sistema aspirazione integrato - misura piano appoggio cm. 141,5x70 - esclusi elementi di cottura/refrigerazione	222,5x80x140	1,13



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

per informazioni e acquisti:



**RISTOR IMPIANTI**

Arredamenti ed attrezzature professionali



**RISTOR IMPIANTI Srl**

Via Maria, 357  
03029 Castelmassimo-Veroli (FR)  
Tel. 0775434599  
Fax 0775434599  
info@ristorimpianti.com  
[www.ristorimpianti.com](http://www.ristorimpianti.com)