Catalogo 2025



CAPRA

Artigiani dell'acciaio dal 1969

100% made in Italy

Un team di specialisti al tuo servizio

Da oltre 50 anni il nostro lavoro è di modellare forme, lisciare superfici, saldare parti diverse e... in altre parole creare vere e proprie opere d'arte in acciaio inox della migliore qualità.
Opere che non si limitano ad esser belle da vedere ma rispondono a requisiti di alta funzionalità e massima durata nel tempo.



Cristian Corradi
Lorenzo Bonazzi

Esperti nella fornitura di pezzi speciali.
Alle molteplici richieste di varianti, applicazioni o finiture particolari, sappiamo rispondere con l'esperienza di anni di lavoro. Chiedici pure cosa ti serve e noi cercheremo di soddisfare ogni tua esigenza.

La garanzia di un prodotto resistente e funzionale.
Solamente gli acciai della migliore qualità possono esaltare la manualità e l'esperienza dei nostri maestri del lavoro. All'atto della consegna puoi esser certo del buon lavoro artigianale svolto.

La grande passione per il nostro lavoro sarà la tua migliore garanzia.




CAPRA











CAPRA
LAVORAZIONE ACCIAIO INOX

Indice

















Una gamma di prodotti a misura delle tue esigenze

Indice dei settori:

Agricoltura Bio Pag. 6

Caseario Pag. 18

Street food Pag. 38

Enologia e birra Pag. 62

Bruciatori a gas Pag. 70

Cappe di aspirazione Pag. 80

Arredamento Pag. 84









Agricoltura Bio

Dotazioni tecniche applicate alla produttività



PAIUOLO SEMPLICE A GAS
INOX AISI 304

GAS





Versione completa con programmatore automatico

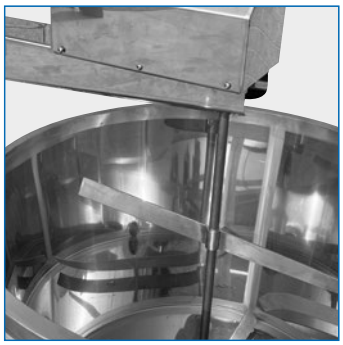
Gruppi paioli semplici in acciaio INOX 304 con bruciatore a gas SERIE GR

Caratteristiche:
ideale per uso alimentare nella cottura di carni, primi piatti, formaggi, verdure, aceto balsamico ed anche nella preparazione di alimenti per animali.

Capacità da 27 a 520 Lt e dotati di potenti bruciatori a gas con potenze da 8 a 14 kW, possono essere accessoriati con valvola di scarico prodotto, mescolatori motorizzati a velocità regolabile, ruote e personalizzati secondo le esigenze del singolo cliente.

Ulteriori informazioni

Versioni:
- GAS: con rubinetto regolazione gas
- SICUREZZA: con rubinetto regolazione gas e sicurezza contro lo spegnimento accidentale
- PILOTA: con rubinetto regolazione gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale e fiamma pilota
- TERMOSTATO: con rubinetto gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale, fiamma pilota e termostato con sonda meccanica o digitale per il controllo automatico della temperatura
- PROGRAMMATORE AUTOMATICO: con PLC integrato e pannello touch 7" per una programmazione e gestione completa automatica del processo produttivo. Registrazione valori di processo con grafico in tempo reale e scarico dati USB per una corretta tracciabilità HACCP


Agitatore


Termostato digitale


Disponibile con paioli in acciaio INOX 304 o in rame


Programmatore automatico



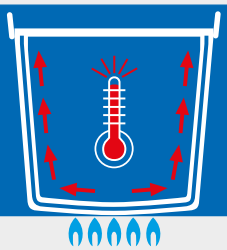


PAIUOLO A BAGNO D'OLIO A GAS
INOX AISI 304

GAS



Vantaggio della doppia camera interna a bagno d'olio: garantisce l'uniforme distribuzione del calore su tutta la superficie evitando che i cibi si attacchino o che si brucino.





Spessore 2,5 cm



I cibi non si attaccano!

Gruppi paioli in acciaio INOX 304 con camera a bagno d'olio e bruciatore a gas SERIE GR

Caratteristiche:
ideale per uso alimentare nella cottura carni suine, formaggi, verdure, confetture, creme, polenta e di tutti i cibi che hanno la necessità di cuocere a lungo e in modo delicato senza bruciare o attaccarsi al fondo.

Capacità da 36 a 520 Lt e dotati di potenti bruciatori a gas con potenze da 8 a 14 kW, possono essere accessoriati con valvola di scarico prodotto, mescolatori motorizzati a velocità regolabile, ruote e personalizzati secondo le esigenze del singolo cliente.

Versioni:
- GAS: con rubinetto regolazione gas
- SICUREZZA: con rubinetto regolazione gas e sicurezza contro lo spegnimento accidentale
- PILOTA: con rubinetto regolazione gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale e fiamma pilota
- TERMOSTATO: con rubinetto gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale, fiamma pilota e termostato con sonda meccanica o digitale per il controllo automatico della temperatura
- PROGRAMMATORE AUTOMATICO: con PLC integrato e pannello touch 7" per una programmazione e gestione completa automatica del processo produttivo. Registrazione valori di processo con grafico in tempo reale e scarico dati USB per una corretta tracciabilità HACCP

Ulteriori informazioni


Termostato con sonda


Valvola di sfiato


Disponibile con paioli in acciaio INOX 304


Versione con programmatore automatico



PAIUOLO A BAGNO D'OLIO ELETTRICO
INOX AISI 304

ELETTRICO



Versione con termostato digitale



Versione completa con programmatore automatico

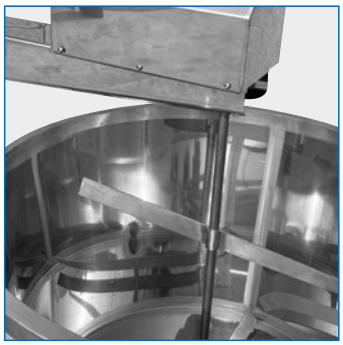
Gruppi paioli in acciaio INOX 304
con camera a bagno d'olio e riscaldamento elettrico SERIE GR

Caratteristiche:
ideale per uso alimentare nella cottura carni suine, formaggi, verdure, confetture, creme, polenta e di tutti i cibi che hanno la necessità di cuocere a lungo e in modo delicato senza bruciare o attaccarsi al fondo.
Capacità da 55 a 520 Lt e dotati di efficienti resistenze elettriche specifiche con potenze da 3.000 a 20.000 W, possono essere accessoriati con valvola di scarico prodotto, mescolatori motorizzati a velocità regolabile, ruote e personalizzati secondo le esigenze del singolo cliente

Versioni:

• TERMOSTATO: con pannello digitale per il controllo automatico della temperatura
• PROGRAMMATORE AUTOMATICO: con PLC integrato e pannello touch 7" per una programmazione e gestione completa automatica del processo produttivo. Registrazione valori di processo con grafico in tempo reale e scarico dati USB per una corretta tracciabilità HACCP

Ulteriori informazioni



Mescolatore motorizzato a velocità regolabile



Termostato digitale



Valvola di scarico prodotto (a richiesta)



Programmatore automatico





FORNACETTA SEMPLICE
A LEGNA

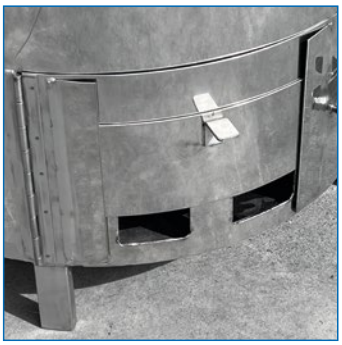



Gruppi paioli semplici in acciaio INOX 304 con fornace a legna

Caratteristiche:
ideale per uso alimentare nella cottura di carni, primi piatti, formaggi, verdure, aceto balsamico ed anche nella preparazione di alimenti per animali.

Capacità da 27 a 470 Lt e dotati di focolare interno con robusta griglia di appoggio legna, ampia porta frontale di carico con sistema di regolazione aria di combustione e raccolta cenere, possono essere accessoriati con valvola di scarico prodotto, mescolatori motorizzati a velocità regolabile, ruote e personalizzati secondo le esigenze del singolo cliente

Ulteriori informazioni


Sportello con bocchette di aerazione


Capiente fornace a legna


Combustione a legna


Disponibile con paioli in acciaio inox 304 o in rame



PASTORIZZATORE A FLUSSO CONTINUO A GAS
INOX AISI 304

GAS





Gruppo pastorizzatore in acciaio a flusso continuo INOX304 con bruciatore a gas SERIE GR

Caratteristiche:
permette una veloce e perfetta pastorizzazione di succhi di frutta e fluidi alimentari in genere.
Interamente costruito in acciaio INOX AISI304, con serpentina interna ad elevato scambio termico e bruciatore a gas ad alta potenza

Capacità: volume acqua di scambio 55 Lt e portata circa 200 Lt/h

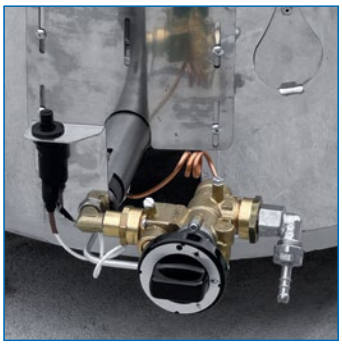
Ulteriori informazioni



Termometro e valvola di regolazione flusso



Serpentina scambiatore termico



Valvola regolazione gas





PENTOLA CON MESCOLATORE serie PNT/M
INOX AISI 304



Pentola INOX AISI304 con mescolatore

Caratteristiche:
pentola dotata di coperchio mescolatore con pala in PTFE raschiante a velocità regolabile, fondo ad alto spessore, scarico prodotto laterale. Ideale per alimenti delicati e densi, permette una perfetta cottura senza bruciare e attaccare i cibi.

Capacità disponibili da 17 a 150 Lt

Ulteriori informazioni


Pale mescolatrici


Coperchio mescolatore

PENTOLE MULTIUSO
INOX AISI 304

Queste pentole completano la nostra serie di attrezzature e complementi per la cottura e preparazione di cibi e bevande

Pentola semplice
serie PNT con capienze da 22 a 62 Lt



Pentola con camera ad olio
serie PNO con capienze da 9 a 32 Lt



Scolapasta
cestelli forati in acciaio Inox 304 per pentole



Ulteriori informazioni

Pentola con resistenza elettrica integrata
serie PNE con capienze di 40 e 50 Lt





AGITATORE A COLONNA
INOX AISI 304



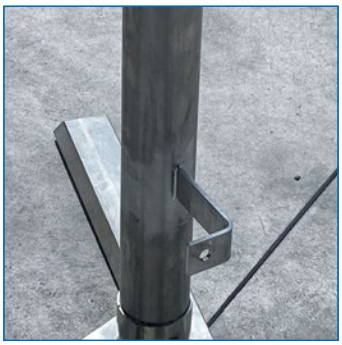
Caratteristiche:
Ideale per mescolare alimenti liquidi e semi-solidi, dotati di potenti motoriduttori 230V - 400V e solido piedistallo autoportante con staffe di fissaggio laterali.
Altezza ed inclinazione dell'asta con elica sono variabili per potersi adattare a dimensioni da 40 a 120 cm.

A richiesta vengono costruite eliche specifiche e possono essere dotati di regolatori di velocità inverter.

Ulteriori informazioni



Pale mescolatrici



Staffa di fissaggio

Complementi attrezzature



Dosatore INOX304 manuale capacità 25 Lt



Torchietto INOX304 Ø 250 - H 300 mm
con sistema di pressatura manuale








Resistenze elettriche specifiche per riscaldamento liquidi alimentari:



Serie REO con potenze da 3.000 a 9.000 W con termostato meccanico integrato 0-90 °C




Serie REL specifiche per latte e liquidi delicati con potenza di 1.500 W e termostato meccanico integrato 0-90 °C

Serie REF specifiche per olio con potenze di 3.500 e 9.000 W con termostato meccanico integrato 50 - 250 °C




Ulteriori informazioni



Realizzazioni speciali

Grande attenzione e cura viene sempre rivolta alle esigenze del singolo cliente, alle richieste specifiche e alle caratteristiche tecniche che ogni singola macchina, deve avere per soddisfare i più elevati standard di qualità, efficienza e produttività.

Progettazione e realizzazione di macchine prototipo e in singola unità, dal disegno 3D all'esecuzione finale.



Carrelli porta-tortelli



Spennapolli centrifugo



Grigliatrice verdure elettrica a nastro continuo

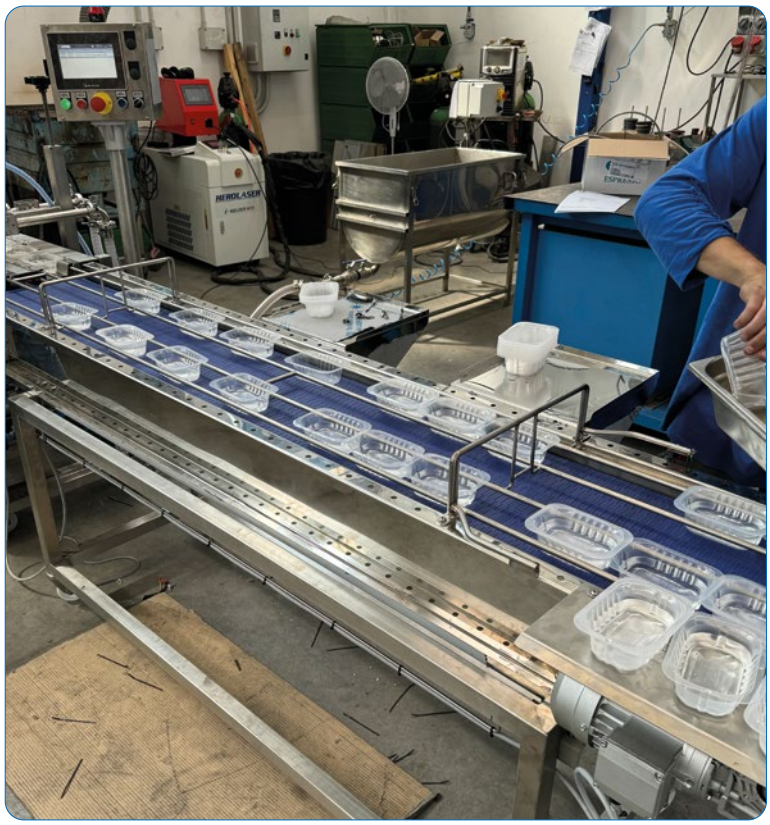
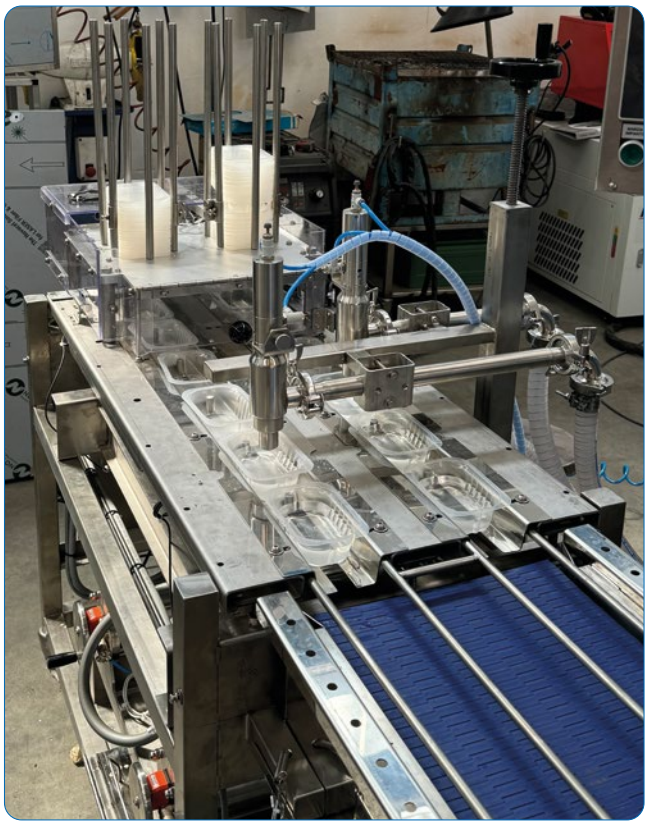


Zangola carne

Ulteriori informazioni





Stazione dosaggio e confezionamento mosto d'uva













Caseario

Eccellenti prodotti per migliorare il tuo lavoro



GRUPPI MINICASEIFICIO A GAS A BAGNO D'ACQUA
INOX AISI 304

GAS



Gruppi MINICASEIFICIO a bagno d'acqua in acciaio INOX 304 con bruciatore a gas SERIE GR

Caratteristiche:
Mini-caseificio, dedicato a piccole e medie realtà produttive come agriturismo, caseifici e aziende agricole che ricercano una macchina affidabile, veloce, con prestazioni professionali e di facile installazione, è in grado di produrre caciotte, pecorini, ricotte e formaggi in genere in modo semplice e naturale.

Capacità da 36 a 520 Lt e dotati di potenti bruciatori a gas con potenze da 8 a 34 kW, possono essere accessoriati con valvola di scarico prodotto, mescolatori motorizzati a velocità regolabile, ruote, sistemi di rialzo con soppalco perimetrale e personalizzati secondo le esigenze del singolo cliente.

A richiesta è disponibile anche la versione con interno vasca in rame alto spessore ribattuto a mano, per conservare la tipicità della produzione casearia.

Versioni: il Gruppo Minicaseificio multigas è disponibile in 2 versioni:
- con termostato
- con programmatore automatico

Ulteriori informazioni

Versione con programmatore automatico



Versione con programmatore automatico con PLC integrato e pannello touch 7" per una programmazione e gestione completa automatica del processo produttivo, dalla fase di riscaldamento e miscelazione fino al raffreddamento e pastorizzazione del prodotto. Registrazione valori di processo con grafico in tempo reale e scarico dati USB per una corretta tracciabilità HACCP

È in grado di gestire il ciclo di riscaldamento con step e temperature modificabili, attivazione e disattivazione continua del miscelatore regolabile e attivazione automatica del ciclo di raffreddamento con acqua a perdere da programma, tramite valvola a sfera servoassistita integrata ad alta portata.
Tutti i dati di processo vengono registrati, visualizzati da grafico a pannello e sono scaricabili da USB per tracciabilità del ciclo di lavoro ai fini HACCP.
Semplice nell'utilizzo ed intuitivo nei comandi, il pannello touch 7", permette di modificare il setup dei programmi di lavoro, del mescolatore, del ciclo di raffreddamento e di tutti i parametri di processo di lavorazione del latte.
Tutte le impostazioni sono protette da password operatore e password installatore, così da permettere modifiche delle impostazioni in tutta sicurezza


Versione con programmatore automatico


Valvola di scarico prodotto (a richiesta)





Semplice e intuitiva gestione

Un nuovissimo **pannello di controllo touch 4" Weintek**, abbinato ad un PLC Siemens di ultima generazione, permettono di richiamare le ricette preimpostate, modificare programmi di lavoro in corso o creare nuove ricette personalizzate.



Versione manuale con termostato meccanico





Versione manuale con termostato con rubinetto regolazione gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale, fiamma pilota e termostato con sonda meccanica per il controllo automatico della temperatura


Termostato con sonda


Miscelatore


Valvola regolazione gas


Valvole e Scarico acqua

Gruppo rialzo Mini-Caseificio



Scala Inox 304
a 3 gradini in alluminio
e corrimano

Applicaz. n°4 piedi
alti a registro 75-80
cm



GRUPPI MINICASEIFICIO ELETTRICI A BAGNO D'ACQUA
INOX AISI 304

ELETTRICO



Gruppi MINICASEIFICIO a bagno d'acqua in acciaio INOX 304 con riscaldamento elettrico SERIE GR

Caratteristiche:
Mini-caseificio, dedicato a piccole e medie realtà produttive come agriturismo, caseifici e aziende agricole che ricercano una macchina affidabile, veloce, con prestazioni professionali e di facile installazione, è in grado di produrre caciotte, pecorini, ricotte e formaggi in genere in modo semplice e naturale.

Capacità da 140 a 520 Lt e dotati di efficienti resistenze elettriche specifiche con potenze da 15.000 a 48.000 kW, possono essere accessoriati con valvola di scarico prodotto, mescolatori motorizzati a velocità regolabile, ruote, sistemi di rialzo con soppalco perimetrale e personalizzati secondo le esigenze del singolo cliente.

A richiesta è disponibile anche la versione con interno vasca in rame alto spessore ribattuto a mano, per conservare la tipicità della produzione casearia.

Versioni: il Gruppo Minicaseificio elettrico è disponibile in 2 versioni:
- con pannello digitale per il controllo automatico della temperatura
- con PLC integrato e pannello touch 7" per una programmazione e gestione completa automatica del processo produttivo

Ulteriori informazioni

Versione con programmatore automatico



Versione con programmatore automatico con PLC integrato e pannello touch 7" per una programmazione e gestione completa automatica del processo produttivo, dalla fase di riscaldamento e miscelazione fino al raffreddamento e pastorizzazione del prodotto. Registrazione valori di processo con grafico in tempo reale e scarico dati USB per una corretta tracciabilità HACCP
È in grado di gestire il ciclo di riscaldamento con step e temperature modificabili, attivazione e disattivazione continua del miscelatore regolabile e attivazione automatica del ciclo di raffreddamento con acqua a perdere da programma, tramite valvola a sfera servoassistita integrata ad alta portata.

Tutti i dati di processo vengono registrati, visualizzati da grafico a pannello e sono scaricabili da USB per tracciabilità del ciclo di lavoro ai fini HACCP.
Semplice nell'utilizzo ed intuitivo nei comandi, il pannello touch 7", permette di modificare il setup dei programmi di lavoro, del mescolatore, del ciclo di raffreddamento e di tutti i parametri di processo di lavorazione del latte.
Tutte le impostazioni sono protette da password operatore e password installatore, così da permettere modifiche delle impostazioni in tutta sicurezza


Versione con programmatore automatico


Valvola di scarico prodotto (a richiesta)






Sonda per termostato digitale

Versione manuale con termostato digitale



Versione manuale con termostato con pannello digitale per il controllo automatico della temperatura


Vasca interna in rame alto spessore


Resistenze elettriche specifiche per acqua


Miscelatore


Valvola automatica di scarico acqua


Valvola scarico acqua

Gruppo rialzo Mini-Caseificio



Scala Inox 304 a 3 gradini in alluminio e corrimano

Applicaz. n°4 piedi alti a registro 75-80 cm

Scala Inox 304 a 4 gradini in alluminio e corrimano



YOGURTIERE ELETTRICHE
INOX AISI 304

ELETTRICO



Versione con programmatore automatico 100 LT



Yogurtiere elettriche SERIE JOG

Caratteristiche:
Ideali per la produzione di yogurt, stracchino e formaggi molli in genere, queste macchine semplici e robuste sono interamente costruite in acciaio inox AISI304. Dotate di intercapedine ad acqua con resistenze elettriche specifiche 230V e 380V ad immersione con potenze da 3.500 a 9.000 W, sono in grado di riscaldare, raffreddare e pastorizzare il prodotto secondo le vostre esigenze, mantenendo costante la temperatura di esercizio mediante un termostato digitale. Il coperchio con agitatore incorporato permetterà di mantenere perfettamente omogeneo il prodotto in lavorazione.

Capacità da 25, 50 e 100 Lt

Versioni: le yoguritere elettriche sono disponibili in 2 versioni:
- con pannello digitale per il controllo automatico della temperatura
- con PLC integrato e pannello touch 4" per una programmazione e gestione completa automatica del processo produttivo

Versione con programmatore automatico con PLC integrato e pannello touch 4" per una programmazione e gestione completa automatica del processo produttivo, dalla fase di riscaldamento e miscelazione fino al raffreddamento e pastorizzazione del prodotto. Registrazione valori di processo con grafico in tempo reale e scarico dati USB per una corretta tracciabilità HACCP
Sono in grado di gestire il ciclo di riscaldamento con step e temperature modificabili, attivazione e disattivazione continua del miscelatore e attivazione automatica del ciclo di raffreddamento con acqua a perdere da programma, tramite elettrovalvola integrata.

Tutti i dati di processo vengono registrati, visualizzati da grafico a pannello e sono scaricabili da USB per tracciabilità del ciclo di lavoro ai fini HACCP.
Semplice nell'utilizzo ed intuitivo nei comandi, il pannello touch 4", permette di modificare il setup dei programmi di lavoro, del mescolatore, del ciclo di raffreddamento e di tutti i parametri di processo di lavorazione del latte.
Tutte le impostazioni sono protette da password operatore e password installatore, così da permettere modifiche delle impostazioni in tutta sicurezza



Programmatore automatico



Valvola di scarico prodotto

Ulteriori informazioni





Versione manuale con termostato 50 LT



Versione manuale con termostato 100 LT



Versione manuale con termostato con pannello digitale per il controllo automatico della temperatura


Motore mescolatore mod. 25 LT


Oblò sfiato vapore


Pala mescolatrice


Motore mescolatore mod. 50-100 LT


Quadro comando manuale


Carico - scarico acqua



ZANGOLE BURRIFICATRICI ELETTRICHE
INOX AISI 304

ELETTRICO

Modello ZNG 10 LT



Modello ZNG 50 LT



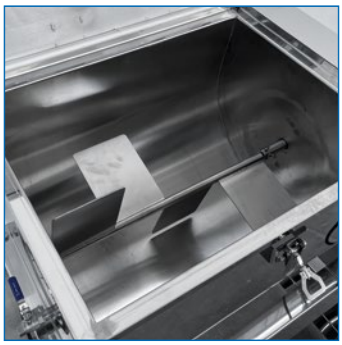
Caratteristiche:
zangole burrificatrici a vasca fissa con albero rotante, interamente costruite in acciaio INOX AISI 304 con finitura interna antiaderente. Dotate di coperchio con oblò d'ispezione, microinterruttore di sicurezza contro aperture accidentali, regolazione di velocità di rotazione pale e rubinetto di scarico latticello.
Potenti e silenziosi motori alimentati a corrente monofase 220 V, abbinati a robuste palette multiple consentono di ottenere un'elevata resa di burro e ridottissimi tempi di lavorazione. Tutti i componenti delle zangole sono facilmente smontabili e lavabili per ottenere una perfetta sanificazione dell'intera macchina.

Capacità vasca da 10, 30, 50,100 e 150 Lt

Versioni: le zangole elettriche sono disponibili in 2 versioni:
- versione da appoggio su banco di lavoro
- con supporto piedistallo per appoggiarle a terra

Ulteriori informazioni


Supporto piedistallo


Albero con pale mescolatrici


Valvole scarico


Elevata produzione





SPAZZOLATRICI FORMAGGI ELETTRICHE
INOX AISI 304

ELETTRICO

Versione manuale



Caratteristiche:
Spazzolatrice INOX AISI304 mono spazzola per pulizia formaggi e salumi. Veloce e leggera, con carrello su ruote, spazzole intercambiabili di varia durezza e sistema di lavaggio continuo con acqua, è concepita per pulire salumi e forme di formaggio fino a 50/55 cm.

Sistema di oliatura forme e lavaggio macchina automatico.

Versioni: con lunghezza spazzola di 300 o 600 mm

Su richiesta:con regolatore di velocità elettronico

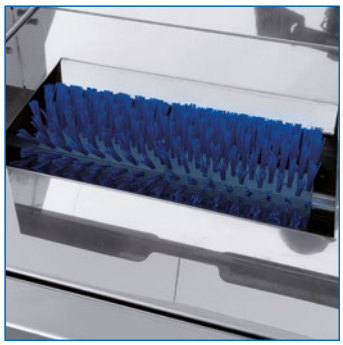
Versione automatica



Caratteristiche:
Spazzolatrice INOX AISI304 automatica, doppia spazzola laterale e spazzola singola inferiore. Velocità di rotazione e velocita di caricamento forme regolabile.

Compatta e ad altissima produttività, garantisce una perfetta pulizia di oltre 1000 forma/ora

Ulteriori informazioni


Spazzole intercambiabili


Coperchio di chiusura


Avanzamento automatico


Carico manuale



PRESSA FORMAGGI
INOX AISI 304

Versione a singolo pressore



Versione a doppio pressore indipendente

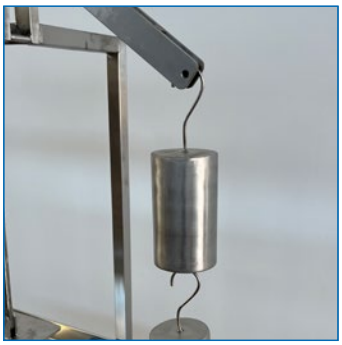


Caratteristiche:
Pressa formaggi INOX AISI304 manuale a pressore singolo o a doppio pressore indipendente, con altezza regolabile e piano di lavoro smontabile per una perfetta pulizia e sanificazione.
Sono dotate di pesi multipli impilabili e bracci di leva regolabili per adattarsi ad ogni tipologia, dimensione e numero di forme da pressare.

Versioni:
- con piano di lavoro 100x50 cm a singolo pressore
- con piano di lavoro 120x60 cm a doppio pressore indipendente

Ulteriori informazioni




Pesi impilabili


Piano Smontabile


Braccio leva regolabile


Forme pressate





VASCHE DI STUFATURA E DISTRIBUZIONE CAGLIATA ELETTRICHE
INOX AISI 304

ELETTRICO

Vasca di stufatura serie VDS



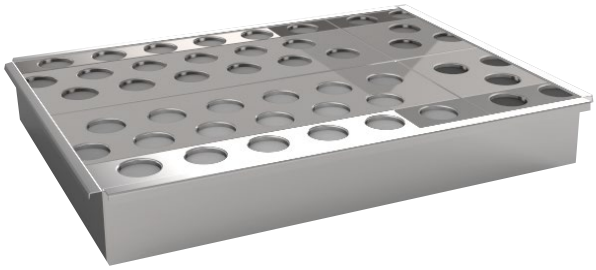
Caratteristiche:
vasca INOX AISI304 ad alta capacità con scarico prodotto, rete separatrice interna e predisposizione per attacco resistenza di riscaldamento/stufatura (optional). Progettata anche per la distribuzione della cagliata con dimensioni specifiche per ospitare 2, 3 o 4 distributori (optional) è l'ideale per la stufatura delle forme da stagionare.

Versioni: in dimensioni 120x80 cm - 180x80 cm - 240x80 cm
con profondità vasca 47 cm e robuste ruote per la movimentazione

Vasca di distribuzione cagliata serie VDC



Caratteristiche:
vasca INOX AISI304 a 2 ripiani con doppio scarico prodotto, progettata per la distribuzione della cagliata e la raccolta del siero, con dimensioni specifiche per ospitare 2, 3 o 4 distributori (optional). Disponibile in dimensioni 120x80 cm 180x80 cm 240x80 cm con profondità vasca superiore 20 cm e vasca inferiore 10 cm e robuste ruote per la movimentazione



Distribuzione di cagliata

Caratteristiche:
vasca di raccolta e distribuzione cagliata INOX AISI304 multiforme, con sistema di aggancio sequenziale per distribuzione in unico getto. Disponibili con fori di varie misure e numero

Ulteriori informazioni


Ripiano di separazione


Distributori con aggancio sequenziale


Distributore di cagliata


Svasatura multiforme



TAVOLI SPERSORE
INOX AISI 304

Tavolo spersore semplice aperto



Caratteristiche:
Ideali per tutte le lavorazioni in ambito caseario, dalla preparazione delle fustelle al riempimento dei cesti di ricotta o al semplice lavaggio e sanificazione degli attrezzi di lavoro
Tavolo spersore semplice:
tavolo INOX AISI304 con vasca superiore a punta aperta per scarico siero. Robusti piedi INOX304 smontabili registrabili in altezza con ruote INOX-Nylon per una facile movimentazione. Disponibile in dimensioni da100x50 cm fino a 180x80 cm con profondità vasca da 6 a 8 cm. Vasca superiore fornibile singolarmente per appoggio su banco di lavoro esistente.

Tavolo spersore chiuso



Caratteristiche:
Ideali per tutte le lavorazioni in ambito caseario, dalla preparazione delle fustelle al riempimento dei cesti di ricotta o al semplice lavaggio e sanificazione degli attrezzi di lavoro

Tavolo spersore chiuso:
tavolo INOX AISI304 con vasca superiore chiusa e scarico siero con valvola a sfera. Robusti piedi INOX304 smontabili registrabili in altezza con ruote INOX-Nylon per una facile movimentazione.
Disponibile in dimensioni da140x80 cm fino a 200x80 cm con profondità vasca di 10 cm.

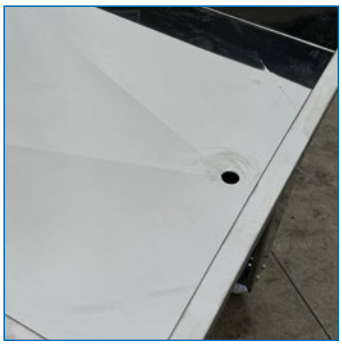
Ulteriori informazioni



Ruote ad altezza regolabili



Piede smontabile



Scolo siero



Valvola scarico





MASTELLINA DI FILATURA
INOX AISI 304



Caratteristiche:
vasca mastellina INOX AISI304 ribaltabile con telaio di appoggio a terra, ideale per la lavorazione della mozzarella o di qualsiasi formaggio a pasta filata.

Capacità: da 40, 60 o 100 Lt

Ulteriori informazioni


Ribaltamento manuale


Mod. 40 e 100 LT

CARRELLO PORTA FORMAGGI
POLIETILENE E INOX 304



Caratteristiche:
progettato e costruito per la movimentazione delle forme di formaggio dal laboratorio di produzione alla sala di stagionatura

La struttura del telaio INOX è completamente smontabile, ha 8 ripiani in polietilene alimentare forato per un'ottimale aerazione e 4 robuste ruote monoblocco in Nylon e telaio INOX.

Dimensioni totali 60 x 80 x 180h cm

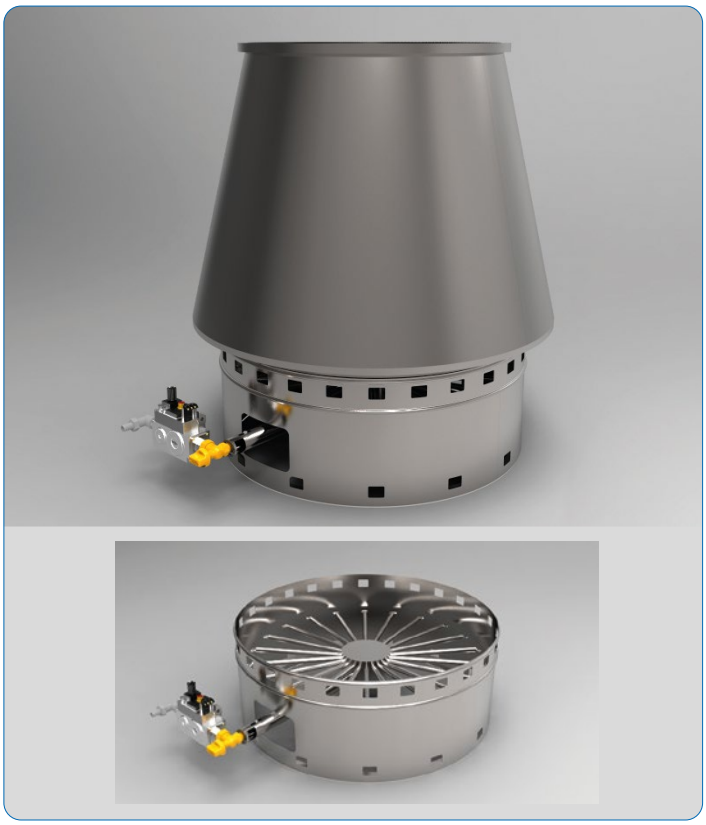
Ulteriori informazioni


Telaio smontabile


Ripiani polietilene removibili



RICOTTIERE
INOX AISI 304



Caratteristiche:
pentola ricottiera INOX AISI304 fondo bombato e bocca superiore rastremata, specifica per la produzione di ricotta tradizionale
Capacità: da 80 a 300 Lt.

A richiesta è disponibile anche il telaio fascia di appoggio ricottiera, progettato per ospitare un bruciatore a gas (fornito separatamente) e completare così il sistema di cottura ricotta in modo semplice, efficiente e sicuro

Ulteriori informazioni



Maniglie richiudibili



Optional: traversa smontabile con mescolatore elettrico

TAGLIA CAGLIATA
INOX AISI 304

Caratteristiche:
La lavorazione della cagliata è un aspetto fondamentale nella produzione dei formaggi a pasta dura;
solo le migliori attrezzature sono in grado fornire il giusto supporto al casaro.

Spino:

realizzati in acciaio armonico rivestito con stagnatura di primissima qualità oppure in INOX AISI304,
sono disponibili in varie misure dal D18 cm al D45 cm

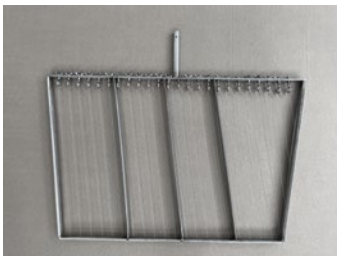


Lira:
realizzate unicamente in INOX AISI304 sono disponibili in versione manuale, dalla più piccola 21x40 cm alla più grande 30x100 cm,

oppure

nella versione trapezoidale da abbinare ai nostri potenti mescolatori automatici





Spada:
realizzate interamente in INOX AISI304 con salda impugnatura smontabile, in lunghezza 50 o 100 cm, sono dotate di un'affilatissima lama in grado di sezionare perfettamente anche le cagliate più dure e compatte



Ulteriori informazioni







CISTERNA TRASPORTO LATTE
INOX AISI 304



SISTEMA CIP DI LAVAGGIO

Caratteristiche:
cisterna interamente in acciaio INOX AISI304 per il trasporto del latte con doppia valvola DIN per carico e scarico latte, portello superiore apribile con sistema CIP di lavaggio.
Base pallettizzabile inferiore e ganci di sollevamento superiori.

Capacità da 300 a 1000 Lt, sia in versione semplice sia in versione isolata termicamente

Ulteriori informazioni


Portella di apertura superiore


Valvola di scarico con tappo



CARRELLO “COW MILK”

Il meglio della tecnologia costruttiva e della qualità dei materiali oggi disponibile sul mercato, interamente “Made in Italy”.

Carrello distribuzione latte per vitelli, interamente realizzato in acciaio INOX AISI304, in grado di soddisfare le esigenze delle piccole e medie aziende agricole, con **capacità da 100 a 250 Litri**.

A partire dai modelli più semplici con solo riscaldamento, miscelazione e avanzamento manuale, fino ai modelli più evoluti e prestazionali, con **sistema di pastorizzazione automatico e scarico dati USB**, con **assale motorizzato elettrico** per lunghe distanze e terreni particolarmente sconnessi.

Su tutti i modelli troviamo di serie:
- **ruote da 41 cm** per superare gli ostacoli più impegnativi
- **potenti fari led** di posizione e orientabili per illuminare la zona di lavoro fin dalle prime ore dell’alba
- **pompa con pressostato** di sicurezza
- **pistola erogatrice contalitri**.

Non dimentichiamo il **doppio motore** mescolatore e miscelatore alta velocità regolabile e sistema di **riscaldamento integrato**, con termostato digitale e isolamento termico completo, per garantire una **temperatura costante e controllata del latte** per tutta la somministrazione ai vitelli.



Ulteriori informazioni









Pistola erogatrice con contalitri





Completo controllo delle operazioni

Caratteristiche:
- Pompa con pistola erogatrice contalitri
- Doppio motore interno, mescolatore + miscelatore alta velocità regolabile
- Sistema di riscaldamento elettrico con termostato digitale integrato
- isolamento termico completo.

Versioni:

BASE
- con riscaldamento e miscelazione ed assale motorizzato (OPTIONAL)
- **100, 160, 250 Litri**

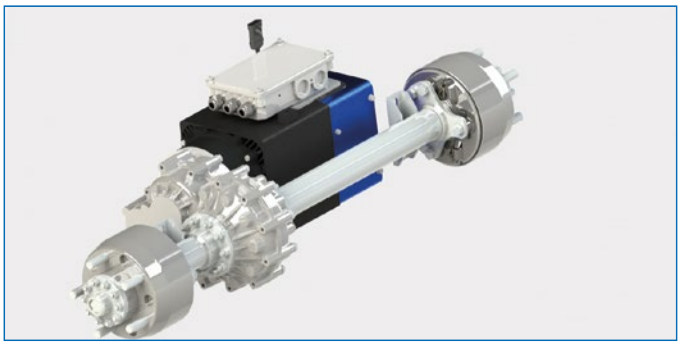
PLUS
- con riscaldamento/raffreddamento (pastorizzazione) e miscelazione, assale motorizzato (OPTIONAL)
- PLC touch 4" di gestione completa processo di pastorizzazione e scarico dati USB (OPTIONAL)
- **100, 160, 250 Litri**



Fari a led frontali e superiori orientabili



Grande dimensione delle ruote da 41 cm per terreni sconnessi



Assale motorizzato (optional)



COMPLEMENTI CASEARIO
INOX AISI 304

Secchio:
realizzati in acciaio INOX AISI304 con scala graduata interna, robusto manico di presa, bordo anti-goccia e anello di rinforzo inferiore, sono disponibili in varie capacità da 10 a 30 Lt

Serpentine di raffreddamento:
realizzate in INOX AISI304, ingresso/uscita ½" maschio, tubo D20 mm e diametro esterno serpentina D380 mm, sviluppo 12 o 18 mt

Agitatore manuale: realizzati interamente in INOX AISI304 con salda impugnatura, in lunghezza 85 cm e diametro 150 o 200 mm

Termometri: robusti e precisi termometri analogici CLASSE1, interamente in INOX AISI316, scala 0-120 °C e lunghezze da 80 a 500 mm

Spannarole: perfette per la scrematura o la raccolta della ricotta, interamente in INOX AISI304 sono disponibili con manici di diversa forma, curvi o diritti, sia in versione forata sia in versione chiusa. Diametri disponibili 240 e 280 mm



Secchio



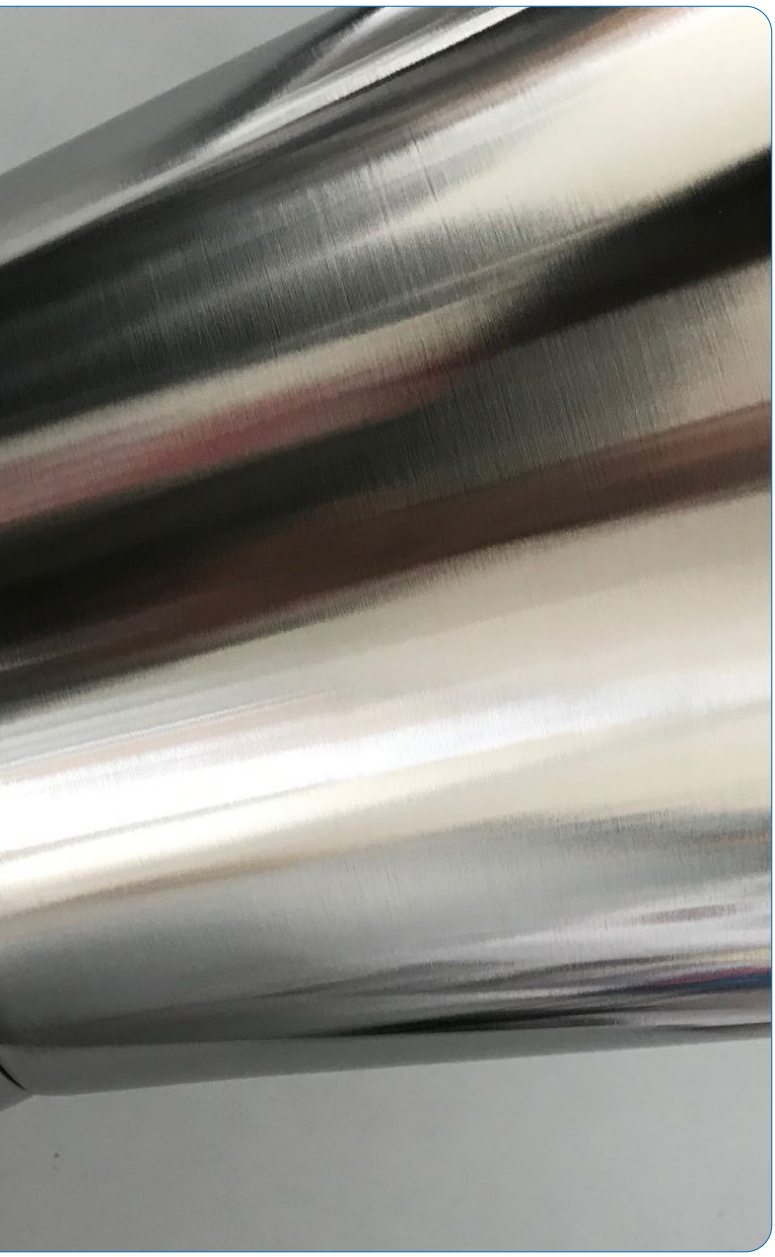
Spannarole



Ulteriori informazioni







Serpentine di raffreddamento





Agitatore manuale

Termometri







Street food

Igiene e praticità sono il segreto del successo



GRUPPI BISTECCHIERE MODULARI A GAS SERIE BZ7
INOX AISI 304

GAS



Queste bistecchiere sono il frutto di una lunga esperienza acquisita nel costruire bistecchiere di ogni genere.
Sono ideali per uso alimentare nella cottura di carni, pesce, verdure, piadine, eccetera, queste bistecchiere sono particolarmente apprezzate per l'alta produttività nelle feste paesane e nello street food.

Caratteristiche:
La robusta piastra di cottura in acciaio INOX 304 completa di foro di scolo per residui e scorie, una piastra in ghisa a due facce liscia o rigata, una piastra in pietra liscia naturale oppure un innovativo sistema di cottura con ciottoli di pietra lavica con grigliato INOX 304 possono essere alternati o combinati insieme in un'unica macchina, in questo modo avrai una sola macchina con molteplici sistemi di cottura differenti, mantenendo inalterati i sapori di ogni prodotto.
La struttura, completamente in acciaio INOX 304, è dotata di carrello su ruote.

Capacità: i bruciatori INOX multigas ad alto rendimento da 8 kW, con fiamma pilota ed accensione piezoelettrica sono sorvegliati da sicurezze contro lo spegnimento accidentale.

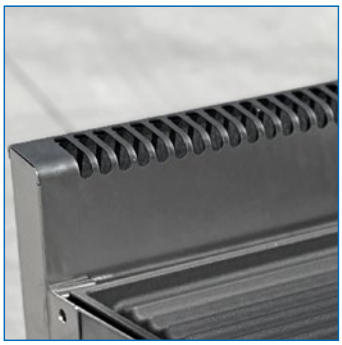
Dimensioni: disponibili in misura 40x65 cm a modulo singolo, doppio modulo o triplo modulo per adattarsi ad ogni esigenza produttiva



Ulteriori informazioni



Cassetto raccolta



Camino scarica fumi



Grigliato smontabile






GRUPPI BISTECCHIERE MODULARI ELETTRICHE SERIE BZE

ELETTRICO

INOX AISI 304

Queste bistecchiere sono il frutto di una lunga esperienza acquisita nel costruire bistecchiere di ogni genere, per gli amanti della tradizionale cucina paesana e dello street food.
Sono ideali per uso alimentare nella cottura di carni, pesce, verdure, piadine, ecc. Queste bistecchiere sono particolarmente apprezzate per l'alta produttività nelle feste paesane e nello street food.

Caratteristiche:
La robusta piastra di cottura in acciaio INOX 304 completa di foro di scolo per residui e scorie, una piastra in ghisa a due facce liscia o rigata, una piastra in pietra liscia naturale oppure un innovativo sistema di cottura con ciottoli di pietra lavica con grigliato INOX 304 possono essere alternati o combinati insieme in un'unica macchina, in questo modo avrai una sola macchina con molteplici sistemi di cottura differenti, mantenendo inalterati i sapori di ogni prodotto.
La struttura, completamente in acciaio INOX 304, è dotata di carrello su ruote.

Capacità: resistenze elettriche specifiche ad alto rendimento da 3000W

Dimensioni: disponibili in misura 40x65 cm a modulo singolo, doppio modulo o triplo modulo per adattarsi ad ogni esigenza produttiva





Bistecchiera con piastra inox



Bistecchiera a pietra lavica con grigliato inox

Ulteriori informazioni



GRUPPI BISTECCHIERE GAS MONOBLOCCO SERIE BX
INOX AISI 304

GAS

Queste bistecchiere sono il frutto di una lunga esperienza acquisita nel costruire bistecchiere di ogni genere, per gli amanti della tradizionale cucina paesana e dello street food.
Sono ideali per uso alimentare nella cottura di carni, pesce, verdure, piadine, ecc. Queste bistecchiere sono particolarmente apprezzate per l'alta produttività nelle feste paesane o sui truck food.

Caratteristiche:
La robusta piastra di cottura in acciaio INOX 304 di ben 8 mm di spessore, è completa di foro di scolo per residui e scorie, mentre il cassettino di raccolta è estraibile per agevolarne il versamento.
La struttura, completamente in acciaio INOX 304, è disponibile sia per appoggio su banco di lavoro oppure dotata di carrello su ruote.

Capacità: bruciatori INOX multigas ad alto rendimento da 8 e 10 kW con fiamma pilota ed accensione piezoelettrica sono sorvegliati da sicurezze contro lo spegnimento accidentale.

Dimensioni: disponibili in misura 65x50 cm oppure 130x50 cm





Ulteriori informazioni



Cassetto raccolta



Carrelo con ruote






GRUPPI BISTECCHIERE ELETTRICHE MONOBLOCCO SERIE BXE

ELETTRICO

INOX AISI 304



Queste bistecchiere sono il frutto di una lunga esperienza acquisita nel costruire bistecchiere di ogni genere per gli amanti della tradizionale cucina paesana e dello street food.
Sono ideali per uso alimentare nella cottura di carni, pesce, verdure, piadine, ecc. Queste bistecchiere sono particolarmente apprezzate per l'alta produttività nelle feste paesane o sui truck food.

Caratteristiche:
La robusta piastra di cottura in acciaio INOX 304 di ben 8 mm di spessore, è completa di foro di scolo per residui e scorie, mentre il cassettino di raccolta è estraibile per agevolarne il versamento.
La struttura, completamente in acciaio INOX 304, è disponibile sia per appoggio su banco di lavoro oppure dotata di carrello su ruote.

Capacità: resistenze elettriche specifiche ad alto rendimento da 5000W o 10000W

Dimensioni: disponibili in misura 65x50 oppure in misura 130x50 cm







Quadro comandi


Disponibili ruote o piedi registrabili

Ulteriori informazioni



BISTECCHIERA CON FORNELLO A GAS
INOX AISI 304

GAS



Queste cucine oltre a coniugare prestazioni e design, sono ideali per uso alimentare nella cottura di carni, pesce, verdure, piadine, sughi, ecc.

Caratteristiche:
dotate di carrello su ruote e coperchio di chiusura completa, sono interamente realizzate in acciaio INOX AISI304 e particolarmente indicate per uso domestico all'aperto.

Dimensioni: ingombro totale 90x60x85h cm - piastra 50x50 cm
Peso 64 Kg





Ulteriori informazioni



Valvola regolazione gas



Robusta griglia in ghisa



Bruciatore INOX con uniforme distribuzione fiamma






GRIGLIA AD INFRAROSSI SERIE BZ A GAS

GAS

INOX AISI 304



Ideali per cotture di carne e pesce, con il sistema infrarossi il calore irradiato dall'alto permette di cuocere in modo perfetto e raccogliere il grasso prodotto nelle sottostanti vaschette con acqua. La velocità di cottura e la facilità di pulizia rendono queste griglie ideali per alte produzioni.

Caratteristiche:
Queste griglie sono il meglio oggi disponibile sul mercato per alti volumi di produzione, dotate di graticola di cottura contenitiva dimensione 40x45 cm per girare con un solo movimento il prodotto e con possibilità di applicare uno scalda vivande specifico, sfruttando il calore generato dalla macchina stessa.
La vaschetta con acqua sottostante alla graticola di cottura consente di raccogliere il grasso prodotto e al tempo stesso, con la naturale umidità che si genera con il calore, mantenere il prodotto in cottura morbido e succoso.
La struttura, completamente in acciaio INOX 304, è essere dotata di carrello su ruote smontabile e ripiano di lavoro ribaltabile.

Capacità: bruciatori multigas ad alto rendimento da 9 kW, sorvegliati da sicurezze contro lo spegnimento accidentale.

Dimensioni: disponibili in misura utile di cottura 40x45 cm a modulo singolo, doppio modulo o triplo modulo per adattarsi ad ogni esigenza produttiva



Ulteriori informazioni


Irradiazione uniforme del calore


Cottura penetrante


Griglia 40x45 cm



PADELLA BASCULANTE A GAS
INOX AISI 304

GAS



Scenografica padella INOX 304 basculante, applicata sul telaio di supporto specifico con catene oscillanti e lungo manico di presa. Con semplice movimento il grande chef potrà cucinare fantastici piatti e dare quel tocco scenografico in più ad un evento importante

Caratteristiche:
Bruciatore a gas INOX serie FGC di ampie dimensioni, dotato di fiamma pilota, accensione piezoelettrica e sicurezza contro lo spegnimento accidentale, è in grado di riscaldare uniformemente la padella, consentendo una vivace cottura di prodotti come pasta, riso, paella, sughi, ecc.

Capacità: potenza 14 kW

Dimensione: padella Ø80 cm - bruciatore a gas serie FGC Ø68 cm





Ulteriori informazioni



Valvola regolazioni gas



Spesso 3 mm



Catene ad altezza regolabile






FORNELLI A GAS CARRELLATI SERIE FGD
INOX AISI 304

GAS



Ideali per uso alimentare nella cottura di pasta, sughi, pesce, verdure e bollitura in grandi quantitativi.
Questi fornelli sono particolarmente apprezzati per l'alta produttività nelle feste paesane e catering all'aperto.

Caratteristiche:
I bruciatori INOX multigas ad alto rendimento con fiamma pilota ed accensione piezoelettrica, sono sorvegliati da sicurezze contro lo spegnimento accidentale.
La struttura, completamente in acciaio INOX 304 è dotata di carrello su ruote.

Capacità: potenza 8 kW

Dimensionl: disponibili in misura 50x50x85h cm a modulo singolo, doppio modulo o triplo modulo per adattarsi ad ogni esigenza produttiva

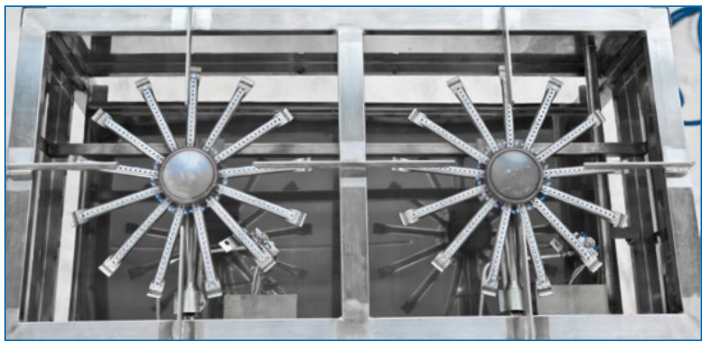




Ulteriori informazioni



Cassetto raccolta



Fornello doppio modulo mod. FGD70040/2



CUOCIPASTA A GAS SERIE CCP
INOX AISI 304

GAS



Cuocipasta a gas costruiti interamente in acciaio INOX AISI 304, a vasca singola o doppia con piano di appoggio gocciolatoio e scarico acqua con rubinetto, dotati di vasca stampata anticorrosione con angoli raggiati per una perfetta pulizia.

Caratteristiche:
Bruciatori multigas ad alta potenza con fiamma pilota, termocoppia di sicurezza ed accensione piezoelettrica, camera di combustione coibentata termicamente e struttura esterna ventilata.

Capacità: 22 Lt e 35 Lt a vasca singola oppure 22+22 Lt e 35+35 Lt a vasca doppia

Dimensioni: disponibile una vasta serie di cestelli INOX in varie misure per ogni esigenza produttiva.





Ulteriori informazioni



Cuocipasta 35 LT mod. CCP10035



Cestello inox 1/1 22 LT



Valvola regolazione gas






BARBECUE “FELICE” A GAS
INOX AISI 304

GAS



Robusto ed affidabile, questo speciale ed innovativo barbecue multiuso, consente di cucinare in modo sano e veloce tutti i tipi di alimenti, pesce, carne, verdure in modo separato, utilizzando contemporaneamente la piastra INOX superiore e la graticola inferiore, sfruttando il potente bruciatore a gas che irradia calore verso l’alto e verso il basso.

Caratteristiche:
Barbecue combinato a gas in acciaio INOX AISI 304, composto da piastra INOX e graticola inferiore con vaschetta di contenimento acqua di vaporizzazione e raccolta grassi. Dotato di bruciatore a gas con termocoppia di sicurezza e regolazione di fiamma.

La vaschetta inferiore di contenimento acqua permette di sfruttare l’evaporazione mantenendo i prodotti in cottura morbidi e, al tempo stesso, raccogliere il grasso che cola evitando fumi e bruciature, mentre i ripiani laterali consentono un comodo appoggio durante la lavorazione.

Completamente smontabile senza alcun attrezzo risulta facilmente sanificabile in ogni sua parte.

Dimensionl: ingombro totale 110x40x34h cm - peso 16 Kg
piastra 50x30 cm - graticola 37x27 cm





Ulteriori informazioni



FRIGGITRICE TRADIZIONALE A GAS SERIE GF
INOX AISI 304

GAS



Friggitrici a gas ideali per la frittura sia con olio sia con strutto, sono indicate per la frittura di gnocco, pesce, patate, ecc. Grazie alla loro flessibilità, facilità di utilizzo semplicità tecnica sono particolarmente indicate per l'uso nelle feste popolari e tradizionali.

Caratteristiche:
dotate di potenti bruciatori INOX a gas con e telaio tubolare INOX per appoggio a terra, possono essere accessoriate con vasca gocciolatoio-appoggio laterale e cestelli specifici per la frittura di gnocco e prodotti tipici.
La friggitrice tradizionale gas è dotata di sicurezza contro lo spegnimento accidentale, fiamma pilota e termostato con sonda meccanica per il controllo automatico e preciso della temperatura di frittura.

Capacità: potenze da 8 a 11 kW

Dimensioni: disponibili in capienze da 15, 20 e 25 Lt con ampie padelle Ø40 - Ø50 - Ø60 cm rimovibili





Ulteriori informazioni



Termostato



Cestello patatine inox



Cestello piano gnocco






FRIGGITRICE TRADIZIONALE ELETTRICA SERIE GF

ELETTRICO

INOX AISI 304



Friggitrici elettriche ideali per la frittura sia con olio sia con strutto, sono indicate per la frittura di gnocco, pesce, patate, ecc. Grazie alla loro flessibilità, facilità di utilizzo semplicità tecnica sono particolarmente indicate per l'uso nelle feste popolari e tradizionali.

Caratteristiche:
dotate di potenti resistenze specifiche ad immersione rimovibili e telaio tubolare INOX per appoggio a terra, possono essere accessoriate con vasca gocciolatoio-appoggio laterale e cestelli specifici per la frittura di gnocco e prodotti tipici.
La friggitrice tradizionale elettrica è dotata di termostato con sonda meccanica per il controllo automatico e preciso della temperatura di frittura.

Capacità: potenze da 3000W a 9000W

Dimensioni: disponibili in capienze da 15, 20 e 25 Lt con ampie padelle Ø40 - Ø50 - Ø60 cm rimovibili

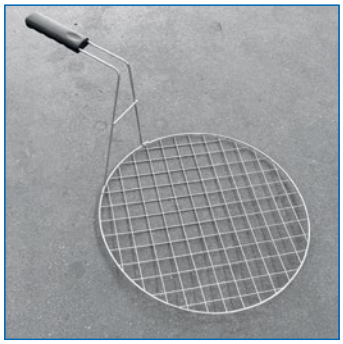




Ulteriori informazioni


Termostato


Cestello patatine inox


Cestello piano gnocco



FRIGGITRICE PLUS ROTONDA A GAS SERIE GF
INOX AISI 304

GAS



Friggitrice a gas ideale per la frittura sia con olio sia con strutto, è indicata per la frittura di gnocco, pesce, patate, ecc. Grazie alla sua flessibilità, facilità di utilizzo semplicità tecnica è particolarmente indicata per l'uso nelle feste popolari e tradizionali.

Caratteristiche:
Accorgimenti tecnici specifici come la padella rialzata con zona fredda di raccolta farina e reflui, scarico olio con valvola a sfera e bruciatore a gas ad alta potenza, ne fanno la macchina ideale per le alte produzioni.
La friggitrice PLUS rotonda gas è dotata di sicurezza contro lo spegnimento accidentale, fiamma pilota e termostato con sonda meccanica per il controllo automatico e preciso della temperatura di frittura.
Dotata di telaio tubolare INOX per appoggio a terra, può essere accessoriata con vasca gocciolatoio-appoggio laterale e cestelli specifici per la frittura di gnocco e prodotti tipici.

Capienza: 35 Lt

Capacità: potenze 24 kW

Dimensioni: ampia padella Ø60 cm rimovibile, dotata di un potente bruciatore INOX a gas da 24 kW





Ulteriori informazioni



Valvola Termopila



Cestello patatine inox



Cestello piano gnocco






FRIGGITRICE ELETTRICA PLUS ROTONDA SERIE GF

ELETTRICO

INOX AISI 304



Friggitrice elettrica ideale per la frittura sia con olio sia con strutto, è indicata per la frittura di gnocco, pesce, patate, ecc. Grazie alla sua flessibilità, facilità di utilizzo semplicità tecnica è particolarmente indicata per l'uso nelle feste popolari e tradizionali.

Caratteristiche:
Accorgimenti tecnici specifici come la padella rialzata con zona fredda di raccolta farina e reflui, scarico olio con valvola a sfera e resistenza elettrica specifica ad alta efficienza, ne fanno la macchina ideale per le alte produzioni.
La friggitrice PLUS rotonda elettrica è dotata di termostato con sonda meccanica per il controllo automatico e preciso della temperatura di frittura.
Dotata di telaio tubolare INOX per appoggio a terra, può essere accessoriata con vasca gocciolatoio-appoggio laterale e cestelli specifici per la frittura di gnocco e prodotti tipici.

Capienza: 35 Lt

Capacità: resistenza elettrica 9000W - 400V

Dimensioni: ampia padella Ø60 cm rimovibile





Ulteriori informazioni



Padella Friggitrice



Cestello patatine inox



Cestello piano gnocco



FRIGGITRICE PLUS QUADRATA A GAS SERIE GF
INOX AISI 304

GAS



Friggitrice a gas ideale per la frittura sia con olio sia con strutto, è indicata per la frittura di gnocco, pesce, patate, ecc. Grazie alla sua flessibilità, facilità di utilizzo semplicità tecnica è particolarmente indicata per l'uso nelle feste popolari e tradizionali.

Caratteristiche:
Accorgimenti tecnici specifici come la padella rialzata con zona fredda di raccolta farina e reflui, scarico olio con valvola a sfera, bruciatore a gas ad alta potenza, struttura completamente isolata termicamente su ruote e camino posteriore di scarico fumi ne fanno la macchina ideale per le alte produzioni.

Disponibile in capienza 35 Lt con ampia padella D60 cm rimovibile, telaio tubolare INOX per appoggio a terra su ruote, può essere accessoriata con vasca gocciolatoio-appoggio laterale e cestelli specifici per la frittura di gnocco e prodotti tipici.

La friggitrice PLUS quadrata gas è dotata di sicurezza contro lo spegnimento accidentale, fiamma pilota e termostato con sonda meccanica per il controllo automatico e preciso della temperatura di frittura.

Capienza: 35 Lt

Capacità: potente bruciatore INOX a gas da 24 kW

Dimensioni: ampia padella Ø60 cm rimovibile





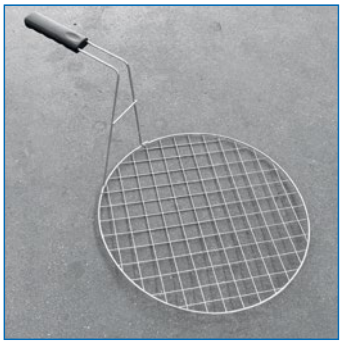
Ulteriori informazioni



Sportello di ispezione



Cestello patatine inox



Cestello piano gnocco






FRIGGITRICE PLUS QUADRATA ELETTRICA SERIE GF

ELETTRICO

INOX AISI 304



Friggitrice elettrica ideale per la frittura sia con olio sia con strutto, è indicata per la frittura di gnocco, pesce, patate, ecc. Grazie alla sua flessibilità, facilità di utilizzo semplicità tecnica è particolarmente indicata per l'uso nelle feste popolari e tradizionali.

Caratteristiche:
Accorgimenti tecnici specifici come la padella rialzata con zona fredda di raccolta farina e reflui, scarico olio con valvola a sfera, struttura completamente isolata termicamente su ruote e resistenza elettrica specifica ad alta efficienza, ne fanno la macchina ideale per le alte produzioni.
La friggitrice PLUS quadrata elettrica è dotata di termostato con sonda meccanica per il controllo automatico e preciso della temperatura di frittura.
Dotata di telaio tubolare INOX per appoggio a terra su ruote, può essere accessoriata con vasca gocciolatoio-appoggio laterale e cestelli specifici per la frittura di gnocco e prodotti tipici.

Capienza: 35 Lt

Capacità: resistenza elettrica 9000W - 400V

Dimensioni: ampia padella Ø60 cm rimovibile

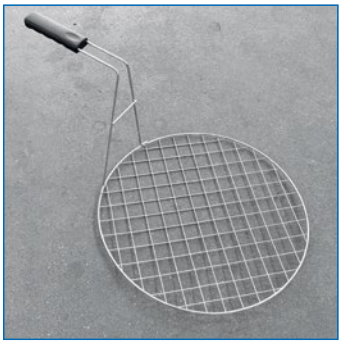




Ulteriori informazioni


Termostato di regolazione


Cestello patatine inox


Cestello piano gnocco



FRIGGITRICE PLUS RETTANGOLARE A GAS SERIE GF
INOX AISI 304

GAS



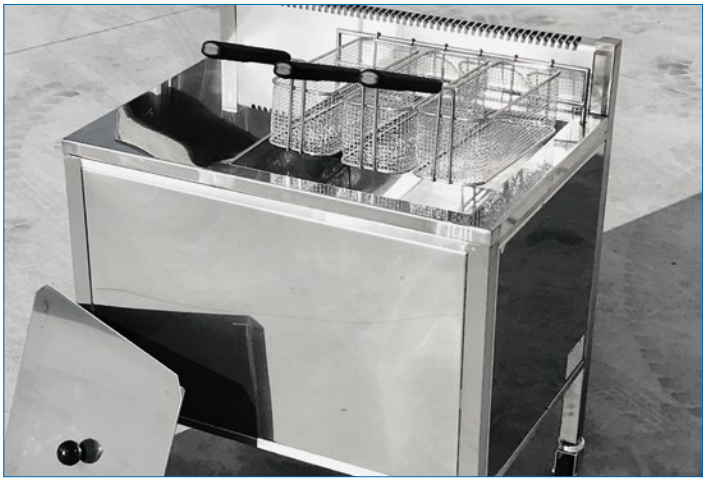
Friggitrici a gas ideali per la frittura sia con olio sia con strutto, sono indicate per la frittura di gnocco, pesce, patate e prodotti di pasticceria. Grazie alla loro flessibilità, facilità di utilizzo semplicità tecnica sono particolarmente indicate per l'uso nelle feste popolari e tradizionali.

Caratteristiche:
Accorgimenti tecnici specifici come la vasca con zona fredda di raccolta farina e reflui, scarico olio con valvola a sfera, bruciatore a gas ad alta potenza, struttura completamente isolata termicamente su ruote e camino posteriore di scarico fumi ne fanno le macchine ideali per le alte produzioni.
La friggitrice PLUS rettangolare gas è dotata di sicurezza contro lo spegnimento accidentale, fiamma pilota e termostato con sonda meccanica per il controllo automatico e preciso della temperatura di frittura.
Dotate di telaio tubolare INOX per appoggio a terra su ruote, possono essere accessoriate con vasca gocciolatoio-appoggio laterale e cestelli specifici in varie misure.

Capienza: 35 e 70 Lt

Dimensioni: ampie vasche 50x50 cm e 50x100 cm, dotate di potenti bruciatori INOX a gas

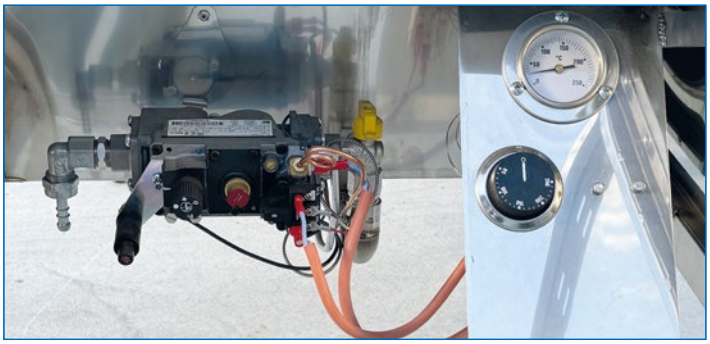




Ulteriori informazioni



Cestelli frittura



Quadri comandi e regolazione






FRIGGITRICE PLUS RETTANGOLARE ELETTRICA AUTOMATICA
INOX AISI 304

ELETTRICO



Friggitrice elettrica automatica progettata per la frittura sia con olio sia con strutto, è indicata per la frittura di gnocco, polenta, patate, ecc. per l'industria alimentare e per grandi produzioni.

Caratteristiche:
Doppio nastro trasportatore ad immersione completa a velocità regolabile, sistema di ribaltamento completo nastro/resistenze per un facile pulizia e quadro elettrico con termostato sezionatore automatico per una gestione modulare della potenza, ne fanno la macchina ideale per le alte produzioni a flusso continuo.
Dotata di telaio tubolare INOX per appoggio a terra su ruote, può essere accessoriata con nastro di carico automatico.

Capienza: 80 Lt con ampia zona fredda di raccolta scarti

Capacità: dotata di resistenza elettrica 24000W - 400V

Dimensioni: vasca 50x120 cm





Ulteriori informazioni


Frittura gnocco


Frittura polenta


Nastro trasportatore



CUOCICASTAGNE A GAS SERIE GC
INOX AISI 304

GAS



Grazie alla loro flessibilità, facilità di utilizzo e semplicità tecnica sono particolarmente indicate per l'uso nelle feste popolari e tradizionali, lo street food e i mercatini natalizi.

Caratteristiche:
Cuocicastagne a gas con struttura interamente INOX 304 e padella di cottura forata specifica in robusto ferro, uniscono la solidità di una macchina forte di un'esperienza e tradizione di 50 anni, alla tecnologia di cottura con moderni bruciatori a gas ad alto rendimento e sistemi di mescolamento automatici.
Telaio tubolare INOX per appoggio a terra, possono essere accessoriate con coperchio contenitivo scalda castagne, che consente di mantenere in caldo le castagne già cotte durante le successive cotture (solo per versione Ø50 e Ø60 cm) e motore mescolatore per garantire un'uniformità di cottura sempre perfetta (solo per versione Ø60 cm).

Capienza: 1.5, 3 e 5 Kg per ogni cottura

Capacità: bruciatori INOX a gas con potenze da 8 a 11 kW

Dimensioni: ampie padelle Ø40 - Ø50 - Ø60 cm rimovibili

Il cuocicastagne è disponibile in 3 versioni di controllo e regolazione fiamma:
- **GAS**: con rubinetto regolazione gas
- **SICUREZZA**: con rubinetto regolazione gas e sicurezza contro lo spegnimento accidentale
- **PILOTA**: con rubinetto regolazione gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale e fiamma pilota







Ulteriori informazioni



Valvola regolazione gas



Motore mescolatore








CUOCICASTAGNE ELETTRICO SERIE GCE
INOX AISI 304

ELETTRICO



Grazie alla loro flessibilità, facilità di utilizzo e semplicità tecnica sono particolarmente indicate per l'uso nelle feste popolari e tradizionali, lo street food e i mercatini natalizi.

Caratteristiche:
Cuocicastagne elettrico con struttura interamente INOX 304 e padella di cottura forata specifica in robusto ferro, uniscono la solidità di una macchina forte di un'esperienza e tradizione di 50 anni, alla tecnologia di cottura con resistenze elettriche ad alto rendimento e sistemi di mescolamento automatici. Macchine perfette per l'utilizzo in pubblico dove NON è consentito l'uso del bruciatore a gas.

Telaio tubolare INOX per appoggio a terra, possono essere accessoriate con coperchio contenitivo scalda castagne, che consente di mantenere in caldo le castagne già cotte durante le successive cotture e motore mescolatore per garantire un'uniformità di cottura sempre perfetta (solo per versione Ø60 cm).

Capienza: 3 e 5 Kg per ogni cottura

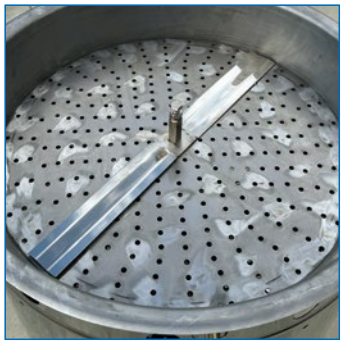
Capacità: resistenze elettriche specifiche da 2000W e 3000W - 230V

Dimensioni: ampie padelle Ø50 - Ø60 cm rimovibili

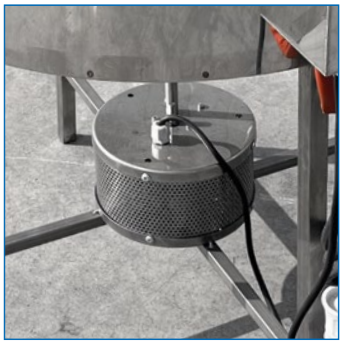




Ulteriori informazioni



Pala mescolatrice



Motore mescolatore





CARRELLI STREET FOOD A GAS GAS

Un'ampia gamma di carrelli specifici per la preparazione e somministrazione di prodotti tipici e tradizionali, un'**infinita possibilità di personalizzazione in funzione delle esigenze di ogni singolo cliente.**

Dalla semplice vendita di gelati in riva al mare, alla cottura di hamburger ad un festival o una speciale frittura di pesce in una sagra paesana, questi carrelli street food, pratici e robusti, sono sempre all'altezza di fornire al cliente le prestazioni necessarie per un successo.

La gamma si differenzia tra carrelli a spinta e carrelli bike, e a sua volta a macchina singola o macchina doppia.
Ogni stazione di lavoro può essere definita in funzione delle esigenze di cottura, frittura o contenimento.

Pratici e caratteristici tendalini e grafiche specifiche completano anche la veste estetica di questi carrelli street food.

Particolare attenzione è dedicata alla personalizzazione tecnica ed estetica che il cliente richiede, con possibilità di realizzare carrelli su misura.



Carrello E-Bike frittura e cottura carne



Carrello a spinta cuoci castagne



Griglia motorizzata gas/carbone per "bombette" pugliesi



Progettazione specifica 3D

Ulteriori informazioni






Realizzazioni speciali

Cucine da esterno a bordo piscina o in un loft, barbecue design in giardino o macchine specifiche per prodotti ed esigenze particolari, sono ogni giorno una sfida e uno stimolo per mettere la nostra esperienza e competenza tecnica al servizio dei clienti più esigenti.








Ulteriori informazioni

Sistemi di progettazione CAD 3D, programmi di simulazione e rendering e moderni impianti di saldatura laser, uniti alla mano esperta dei nostri maestri artigiani, saranno in grado di creare vere e proprie opere d'arte.









Enologia e birra

Soluzioni all'altezza delle tue aspettative



GRUPPI PAIOLI BOLLITORI A GAS SERIE GR
INOX AISI 304

GAS



Ideali per uso alimentare nella bollitura di alimenti, erbe ed estratti ad uso domestico ed estrazione di olii essenziali. Interamente realizzati in INOX AISI304 a richiesta possono anche essere realizzati con paiolo interno in rame.

Caratteristiche:
possono essere accessoriati con sfere di decantazione per separazione automatica dei vapori e rete di fondo per evitare spiacevoli bruciature durante la cottura di erbe

Capienze: 36, 55, 71 e 91 Lt

Potenze: bruciatori a gas con potenze da 8 a 11 kW

Il Gruppo Paiuolo Bollitore multigas è disponibile in 3 versioni di controllo fiamma:
- **GAS**: con rubinetto regolazione gas
- **SICUREZZA**: con rubinetto regolazione gas e sicurezza contro lo spegnimento accidentale
- **PILOTA**: con rubinetto regolazione gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale e fiamma pilota





Ulteriori informazioni



Particolare Termometro



Sfere di decantazione



Coperchio ermetico





PENTOLA AMMOSTAMENTO BIRRA A GAS
INOX AISI 304

GAS



Per l'hobbista che desidera iniziare una piccola produzione di birra artigianale, oppure per il micro-birrificio già avviato che ha necessita di un impianto pilota per campionature e birre a tiratura limitata, queste pentole di ammostamento sono l'ideale.

Interamente realizzate in acciaio INOX304, capienza 43 e 62 Lt, sono dotate di cestello filtro interno in lamiera microforata con supporto per filtrazione a caduta. Abbinate a potenti bruciatori a gas da 6 e 8 kW, sono l'ideale per un ammostamento e filtrazione professionali.

Ulteriori informazioni



Filtro birra



Rubinetto scarico

FERMENTATORI BIRRA
INOX AISI 304



Fermentatore INOX AISI304 tronco conico 60° con piedi di supporto smontabili, coperchio con sfiato, guarnizione e fascia di chiusura ermetica, termometro a cristalli liquidi e doppio scarico birra.
Sono l'ideale per l'homebrewer che cerca un prodotto di qualità.

Disponibili in capienze 50 e 100 Lt

Ulteriori informazioni



Coperchio ermetico



Doppio rubinetto scarico



MICRO BIRRIFICI
INOX AISI 304

GAS ELETTRICO

Impianti di produzione birra ultra-professionali sono il nostro fiore all'occhiello, realizzati su specifiche tecniche del cliente per soddisfare ogni esigenza.

Riscaldamento con potenti bruciatori multigas oppure con resistenze elettriche specifiche, gestione del processo produttivo manuale per gli impianti più semplici, fino ad arrivare a quadri di comando con PLC touch integrato, per un controllo completamente automatico del ciclo di lavoro e scarico dati USB, ai fini di un tracciamento HACCP negl'impianti più evoluti.

Realizzazioni specifiche da 150, 250 e 500 Lt



Mini birrificio 150 LT elettrico integrato



Mini birrificio 500 LT elettrico a 3 stazioni

Ulteriori informazioni



Rimontaggio birra



Whirlpool



PLC touch controllo di processo





SERBATOI VINO
INOX AISI 304

Serbatoi per il contenimento e fermentazione del vino, realizzati in acciaio INOX AISI304 ad alto spessore con capienze da 200 a 2000 Lt

Disponibili in 3 varianti:

- **TINO SEMPLICE** serie CSB: serbatoio cilindrico con fondo conico, doppio scarico con valvole a sfera e piedi autoportanti

- **TINO "SEMPREPIENO"** serie CSP: serbatoio cilindrico con fondo conico, doppio scarico con valvole a sfera, piedi autoportanti coperchio galleggiante con guarnizione gonfiabile di tenuta

- **CISTERNA** serie CST: serbatoio cilindrico con fondo conico, doppio scarico con valvole a sfera, piedi autoportanti coperchio chiuso saldato con boccaporto apribile

Per tutte le versioni sono disponibili molteplici accessori come indicatori di livello, rubinetti di prelevamento campioni e portelle laterali





Ulteriori informazioni


Cisterna CST


Portella superiore

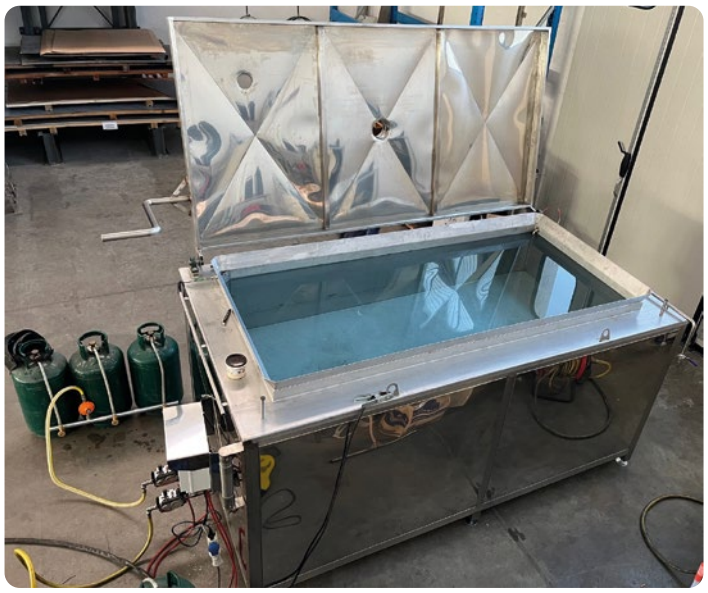

Tino CSB



Realizzazioni speciali

Bollitori artigianali, fermentatori di grandi dimensioni, sistemi di contenimento e raffreddamento birra centralizzati o impianti di cottura mosto a ciclo continuo, sono ogni giorno una sfida e uno stimolo per mettere la nostra esperienza e competenza tecnica al servizio dei clienti più esigenti.

Sistemi di progettazione CAD 3D, programmi di simulazione e rendering e moderni impianti di saldatura laser, uniti alla mano esperta dei nostri maestri artigiani, saranno in grado di realizzare prodotti ed attrezzature specifici per ogni esigenza.



Bollitore essenze radica





Fermentatori birra con raffreddamento centralizzato



Micro birrificio 50 Lt GAS portatile





Distillatore per erbe

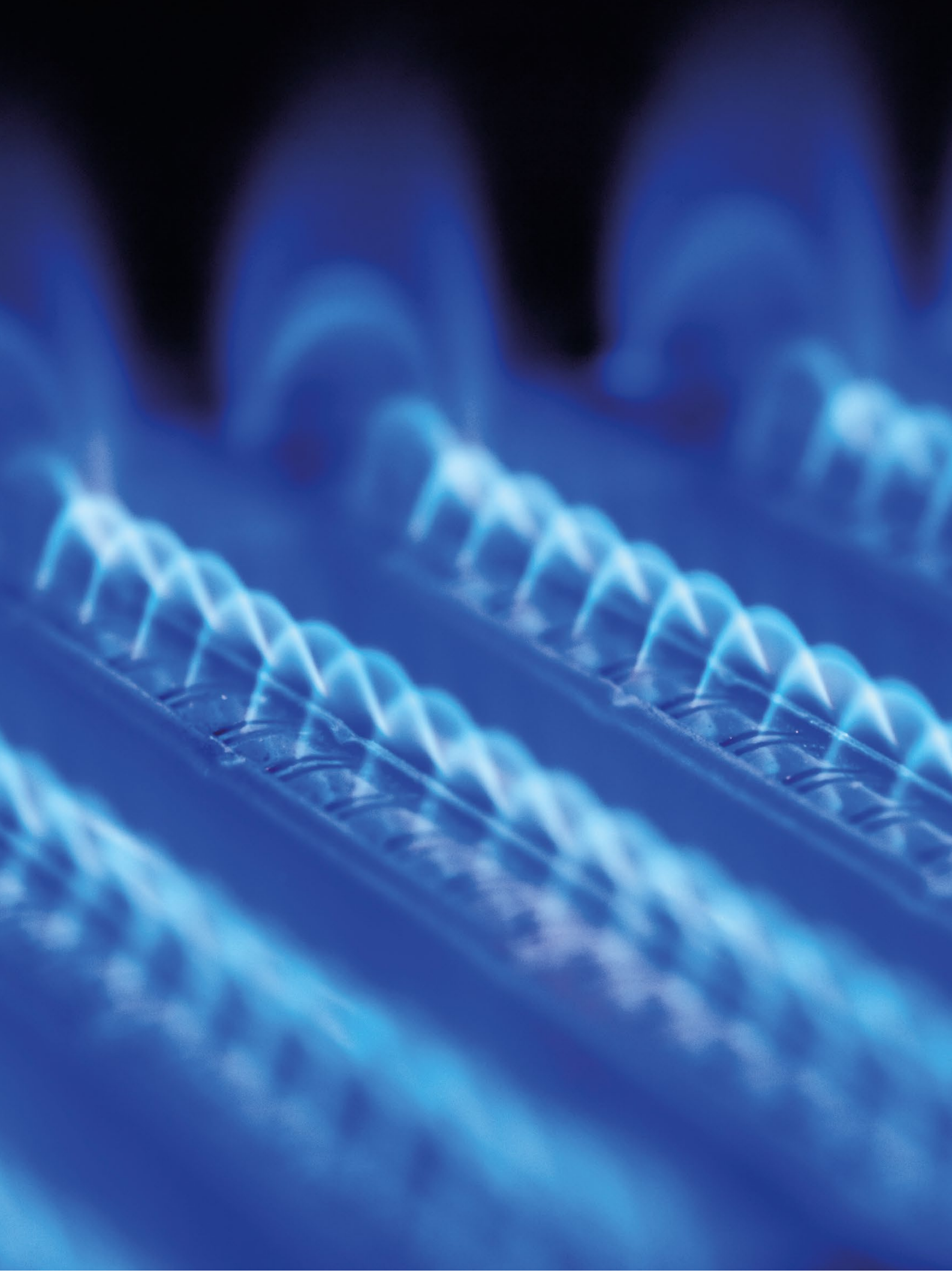
Ulteriori informazioni





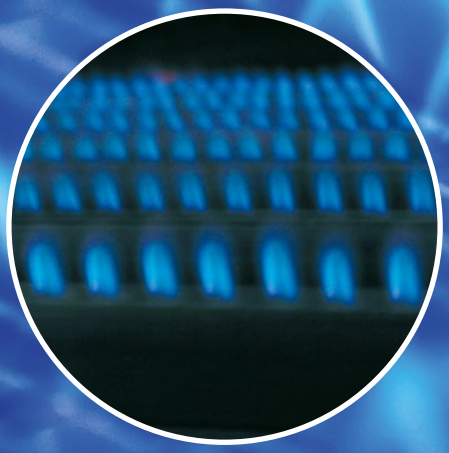


Serbatoio bistadio raffreddamento-riscaldamento









Bruciatori a gas

Potenza ed efficienza nella massima sicurezza



BRUCIATORI RETTANGOLARI SERIE FGR A GAS INOX AISI 304

GAS



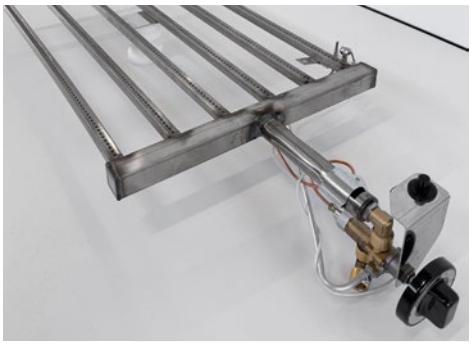
Ideali per riscaldare ampie superfici come bistecchiere, fry top e piastre di cottura in genere.
Caratteristiche: bruciatori multigas interamente costruiti in acciaio INOX AISI 304 di altissima qualità, potenti e con una distribuzione di fiamma regolare ed uniforme, sono in grado di garantire una costante temperatura su tutta la superficie da riscaldare.
Dimensioni: realizzati in misure 30x45 - 30x56 - 30x62 cm
oppure 40x45 - 40x56 - 40x62 cm,
su richiesta vengono realizzati anche bruciatori su misura o per esigenze specifiche.

I bruciatori rettangolari multigas sono disponibili in 3 versioni:
- **GAS**: con rubinetto regolazione gas
- **SICUREZZA**: con rubinetto regolazione gas e sicurezza contro lo spegnimento accidentale
- **PILOTA**: con rubinetto regolazione gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale e fiamma pilota

Ulteriori informazioni



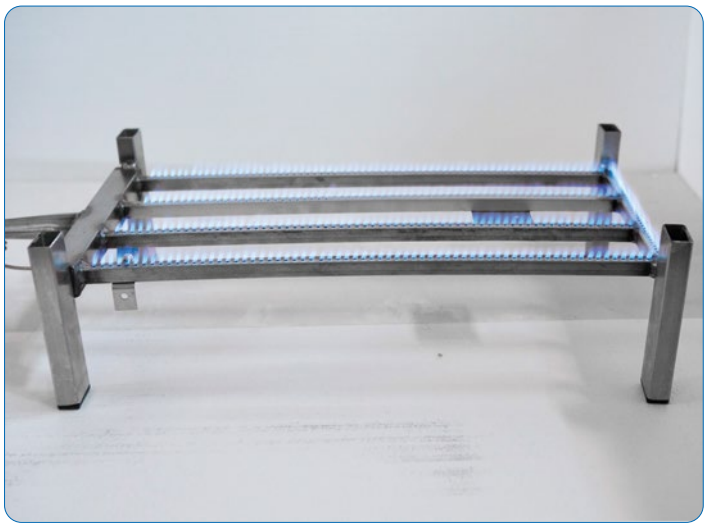
Valvola regolazione gas



Valvola regolazione gas con pilota

BRUCIATORI RETTANGOLARI CON SUPPORTO A GAS SERIE FGR INOX AISI 304

GAS

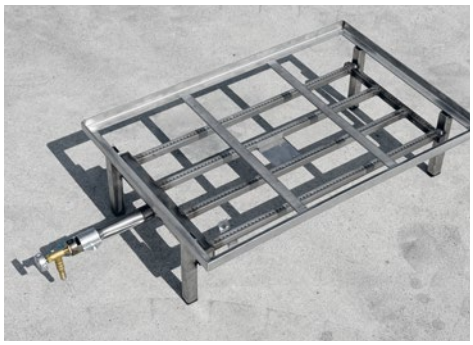


Ideali per riscaldare piastre di cottura in INOX, ghisa o pietra naturale, sono dotati di supporti autoportanti per l'applicazione del piano di cottura
Caratteristiche: bruciatori multigas interamente costruiti in acciaio INOX AISI 304 di altissima qualità, potenti e con una distribuzione di fiamma regolare ed uniforme, sono in grado di garantire una costante temperatura su tutta la superficie da riscaldare.

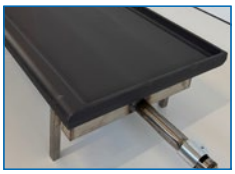
Dimensioni: realizzati in misure 30x45 - 30x56 - 30x62 cm
oppure 40x45 - 40x56 - 40x62 cm, su richiesta vengono realizzati anche bruciatori su misura o per esigenze specifiche, in funzione del piano di cottura richiesto.
A disposizione un'ampia gamma di piani di cottura in INOX AISI304, ghisa liscia o rigata e in pietra naturale, per una cucina sana e priva di grassi.

I bruciatori rettangolari multigas con supporto sono disponibili in 3 versioni:
- **GAS**: con rubinetto regolazione gas
- **SICUREZZA**: con rubinetto regolazione gas e sicurezza contro lo spegnimento accidentale
- **PILOTA**: con rubinetto regolazione gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale e fiamma pilota

Ulteriori informazioni



Bruciatore con telaio di supporto pietra



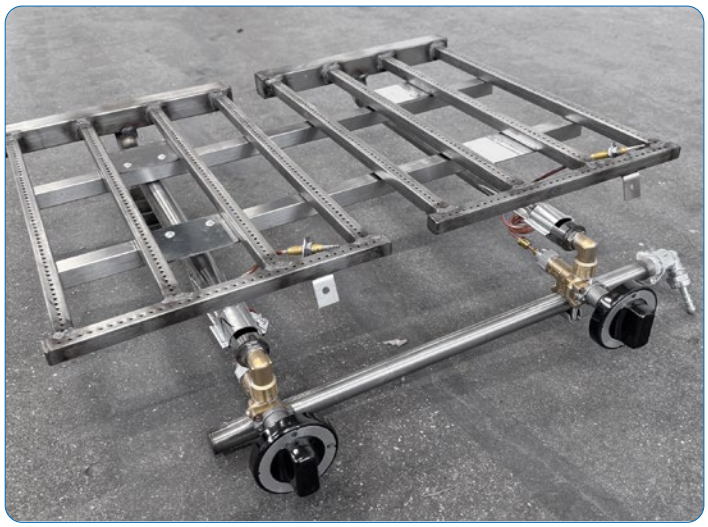
Bruciatore con supporto piastra in ghisa





BRUCIATORI MULTIGAS RETTANGOLARI MULTIPLI A GAS SERIE FGR INOX AISI 304

GAS



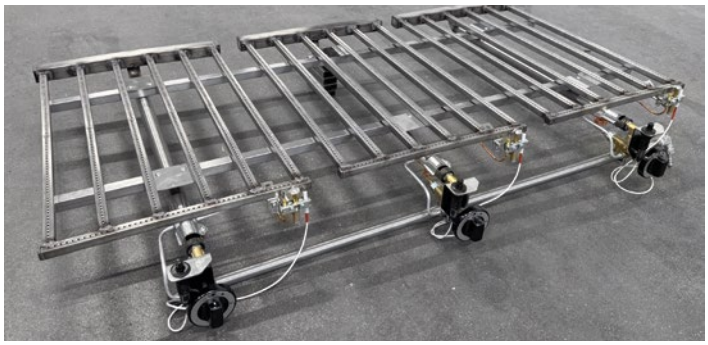
Ideali per riscaldare ampie superfici come bistecchiere, fry top e piastre di cottura in genere.

Caratteristiche:
bruciatori multigas interamente costruiti in acciaio INOX AISI 304 di altissima qualità, potenti e con una distribuzione di fiamma regolare ed uniforme, sono in grado di garantire una costante temperatura su tutta la superficie da riscaldare.

Dimensioni:
realizzati in misure 30x45 - 30x56 - 30x62 cm
oppure 40x45 - 40x56 - 40x62 cm,
vengono accoppiati in funzione delle superfici da riscaldare e possono garantire un riscaldamento modulare a zone in base alle esigenze del cliente.

I bruciatori rettangolari multigas sono disponibili in 2 versioni:
- **SICUREZZA**: con rubinetto regolazione gas e sicurezza contro lo spegnimento accidentale
- **PILOTA**: con rubinetto regolazione gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale e fiamma pilota

Ulteriori informazioni



Bruciatore multiplo mod. BG3R74050

PIASTRE DI COTTURA



Per una cottura, sana e priva di grassi, di carne, pesce, verdure e piadine le nostre piastre sono l'ideale per essere abbinate ai nostri bruciatori multigas serie FGR.

Modelli:

INOX AISI304, insuperabili per igiene, robustezza e facilità di pulizia

GHISA, per un'eccellente distribuzione del calore e una doppia superficie di cottura, liscia oppure rigata

PIETRA NATURALE, per una cottura naturale senza l'apporto di nessun olio o grasso

Dimensioni:
disponibili in varie misure in funzione dei bruciatori a gas da abbinare:
40x50 - 40x60 - 40x70 cm
50x50 - 50x60 - 50x70 cm
Ø39 cm

Ulteriori informazioni







BRUCIATORI CIRCOLARI SERIE FGC
INOX AISI 304 - BASSA POTENZA

GAS





Ideali per riscaldare serbatoi, cisterne, paioli e pentole.

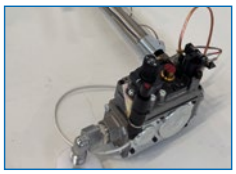
Caratteristiche: bruciatori multigas circolari interamente costruiti in acciaio INOX AISI 304 di altissima qualità, potenti e con una distribuzione di fiamma regolare ed uniforme, sono in grado di garantire una costante temperatura su tutta la superficie da riscaldare.

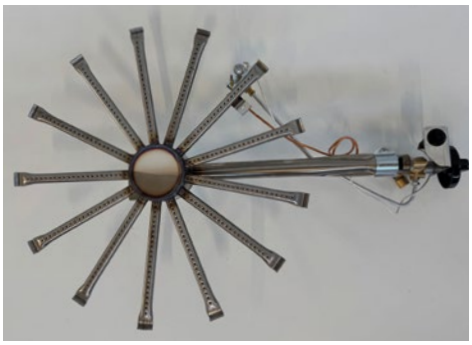
Dimensioni: realizzati in misure Ø40 - Ø50 - Ø68 cm
Potenze: 8 - 11 - 14 kW
su richiesta vengono realizzati anche bruciatori su misura o per esigenze specifiche.

I bruciatori circolari multigas sono disponibili in 4 versioni:
- **GAS**: con rubinetto regolazione gas
- **SICUREZZA**: con rubinetto regolazione gas e sicurezza contro lo spegnimento accidentale
- **PILOTA**: con rubinetto regolazione gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale e fiamma pilota
- **TERMOSTATO**: con rubinetto gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale, fiamma pilota e termostato con sonda meccanica per il controllo automatico della temperatura

Ulteriori informazioni







Bruciatore a gas 11 KW mod. BRU70060

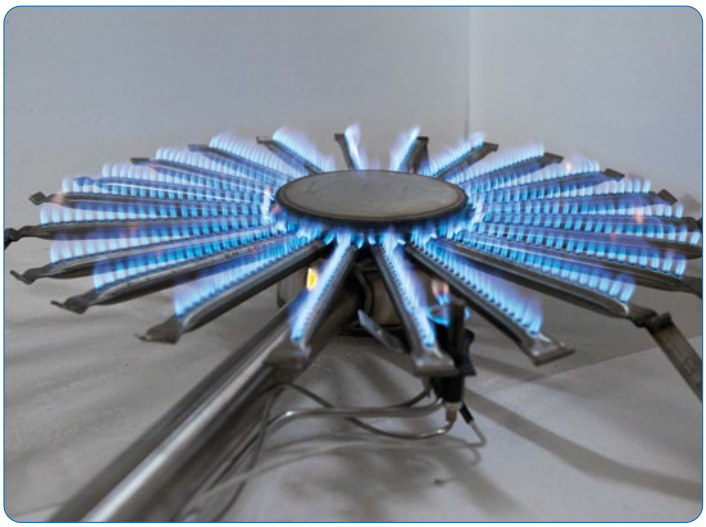




BRUCIATORI CIRCOLARI SERIE FGC
INOX AISI 304 - ALTA POTENZA

GAS





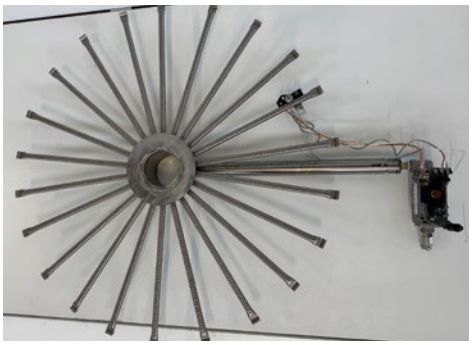
Ideali per riscaldare grandi serbatoi, vasche, paioli e pentole di grandi dimensioni

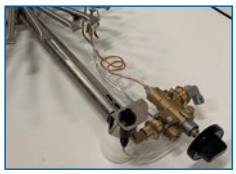
Caratteristiche: bruciatori multigas circolari interamente costruiti in acciaio INOX AISI 304 di altissima qualità, potenti e con una distribuzione di fiamma regolare ed uniforme, sono in grado di garantire una costante temperatura su tutta la superficie da riscaldare.

Dimensioni: realizzati in misure Ø45 - Ø56 - Ø74 - Ø93 cm
Potenze: 24 - 26 - 34 kW
su richiesta vengono realizzati anche bruciatori su misura o per esigenze specifiche.

I bruciatori circolari multigas sono disponibili in 3 versioni:
- **GAS**: con rubinetto regolazione gas
- **PILOTA**: con rubinetto regolazione gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale e fiamma pilota
- **TERMOSTATO**: con rubinetto gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale, fiamma pilota e termostato con sonda meccanica per il controllo automatico della temperatura

Ulteriori informazioni







Bruciatore a gas 34 KW mod. BRU75093



FORNELLI CIRCOLARI SERIE FGC
INOX AISI 304 - BASSA POTENZA

GAS

Ideali per riscaldare serbatoi, cisterne, paioli e pentole.
Caratteristiche: fornelli multigas circolari interamente costruiti in acciaio INOX AISI 304 di altissima qualità, potenti e con una distribuzione di fiamma regolare ed uniforme, sono in grado di garantire una costante temperatura su tutta la superficie da riscaldare. Sono dotati di un robusto telaio autoportante, sul quale appoggiare direttamente il contenitore da riscaldare, e uno schermo di protezione pavimento in allumino per preservare il piano di appoggio

Dimensioni: realizzati in misure Ø40 - Ø50 - Ø68 cm
Potenze: 8 - 11 - 14 kW
su richiesta vengono realizzati anche fornelli su misura o per esigenze specifiche.

Disponibili in 4 versioni:
- **GAS**: con rubinetto regolazione gas
- **SICUREZZA**: con rubinetto regolazione gas e sicurezza contro lo spegnimento accidentale
- **PILOTA**: con rubinetto regolazione gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale e fiamma pilota
- **TERMOSTATO**: con rubinetto gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale, fiamma pilota e termostato con sonda meccanica per il controllo automatico della temperatura

Ulteriori informazioni











FORNELLI CIRCOLARI SERIE FGC
INOX AISI 304 - ALTA POTENZA

GAS



Ideali per riscaldare grandi serbatoi, cisterne, paioli e pentole di grandi dimensioni.

Caratteristiche: fornelli multigas circolari interamente costruiti in acciaio INOX AISI 304 di altissima qualità, potenti e con una distribuzione di fiamma regolare ed uniforme, sono in grado di garantire una costante temperatura su tutta la superficie da riscaldare. Sono dotati di un robusto telaio autoportante, sul quale appoggiare direttamente il contenitore da riscaldare, e uno schermo di protezione pavimento in allumino per preservare il piano di appoggio

Dimensioni: realizzati in misure Ø45 - Ø56 - Ø74 - Ø93 cm
Potenze: 24 - 26 - 34 kW
su richiesta vengono realizzati anche fornelli su misura o per esigenze specifiche.

Disponibili in 3 versioni:
- **GAS**: con rubinetto regolazione gas
- **PILOTA**: con rubinetto regolazione gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale e fiamma pilota
- **TERMOSTATO**: con rubinetto gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale, fiamma pilota e termostato con sonda meccanica per il controllo automatico della temperatura

Ulteriori informazioni







FORNELLI QUADRATI A GAS SERIE FGD
ACCIAIO CROMATO

GAS

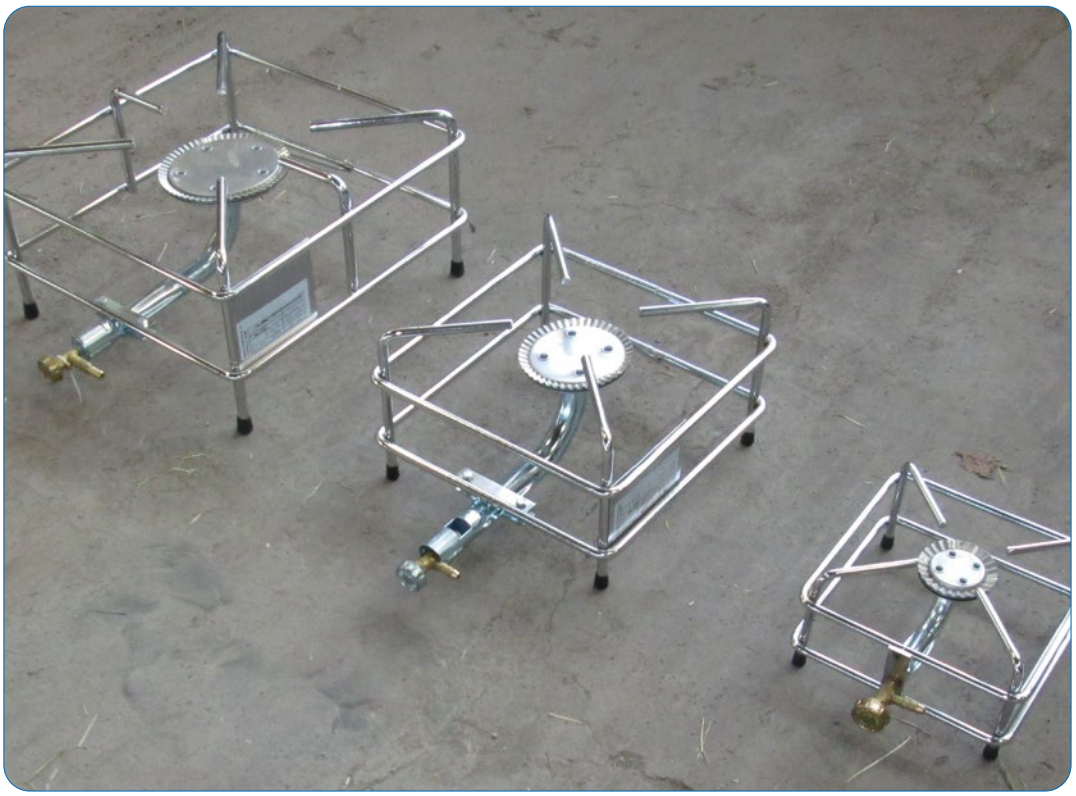
Ideali per cucinare all'aperto o per il campeggio.

Caratteristiche: fornelli multigas quadrati costruiti in acciaio cromato, semplici ed economici, sono in grado di garantire un rapido riscaldamento per paioli e pentole in genere. Sono dotati di un robusto telaio autoportante, sul quale appoggiare direttamente il contenitore da riscaldare.

Dimensioni: realizzati in misure 30 x 30 cm e 40 x 40 cm

Potenze: 6 - 9,2 kW

Disponibili in 3 versioni:
- **GAS**: con rubinetto regolazione gas
- **SICUREZZA**: con rubinetto regolazione gas e sicurezza contro lo spegnimento accidentale
- **PILOTA**: con rubinetto regolazione gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale e fiamma pilota.







Ulteriori informazioni

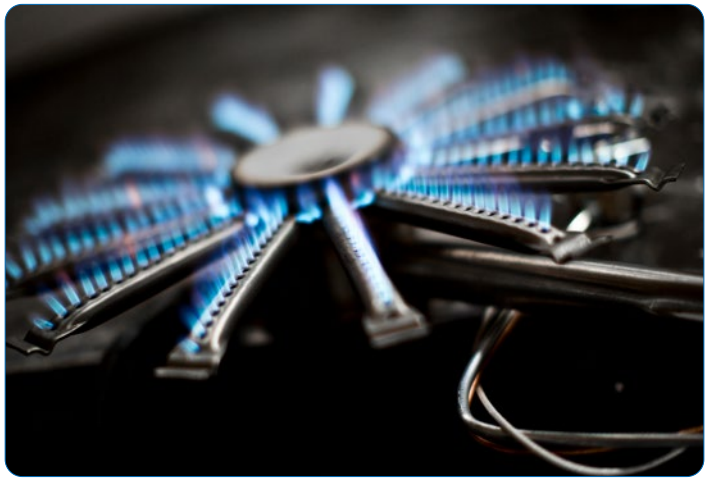




Realizzazioni speciali

Bruciatori a gas di grandi dimensioni, con alte potenze specifiche o viceversa con una superficie di fiamma ampia e regolare, controlli di fiamma automatici abbinati a PLC di gestione processo oppure sistemi di cottura e riscaldamento per prodotti tipici, sono ogni giorno una sfida e uno stimolo per mettere la nostra esperienza e competenza tecnica al servizio dei clienti più esigenti.







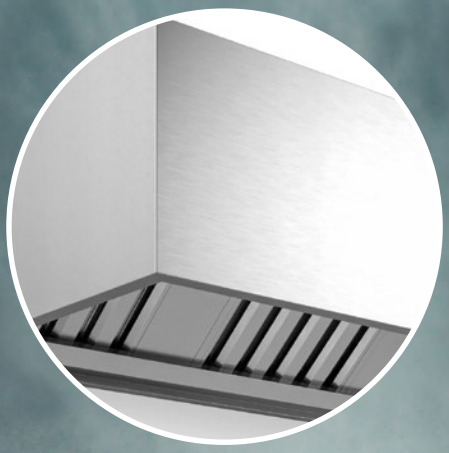
Ulteriori informazioni

Sistemi di progettazione CAD 3D, programmi di simulazione e rendering e moderni impianti di saldatura laser, uniti alla mano esperta dei nostri maestri artigiani, saranno in grado di realizzare bruciatori a gas ed attrezzature specifiche per ogni esigenza.



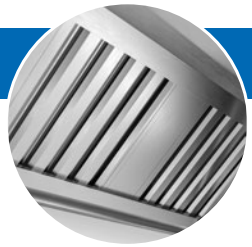






Cappe di aspirazione

Migliorano lo standard qualitativo dell'aria



CAPPE DI ASPIRAZIONE ELETTRICI

ELETTRICO

INOX AISI 304

Una ampia gamma di cappe d'aspirazione INOX AISI304 sono a disposizione per attrezzare locali e laboratori di lavorazione, sia con motore aspirante integrato, sia con predisposizione per allacciamento ad impianti di aspirazione centralizzati.

Costruzione in acciaio Aisi 304, totalmente saldata con bordi antitaglio.
Versione con e senza elettroventilatore e luce a Led.
Canalina perimetrale di raccolta grassi e condensa rifinita e saldata, completa di rubinetto di scarico per garantire il massimo livello igienico e di sicurezza nelle operazioni di pulizia.

Cappe a parete o centrale, cubica o snack, con motore o senza motore, per incontrare le esigenze di ogni cliente



Mod. SNACK a parete

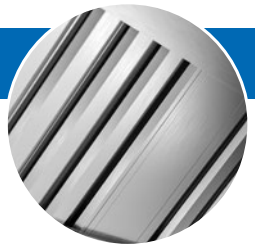


Mod. CUBICO a parete



Ulteriori informazioni











Mod. CUBICO centrale











Arredamento

Pratiche soluzioni di design scolpite nell'acciaio



ARREDAMENTO INOX

Prestazioni elevate nella realizzazione di ogni singolo elemento, fanno sì che l'italianità dei prodotti sia percepibile in ogni dettaglio. La gamma completa 100% AISI 304 al servizio dei professionisti del settore della piccola, media e grande ristorazione.

Versatile e affidabile: singoli elementi costruiti completamente in AISI 304 con piani di lavoro e top lavelli di spessore standard 1 mm.

Prodotti sartoriali, curati in ogni dettaglio, realizzati con le migliori tecnologie messe a disposizione dell'alta artigianalità con la quale lavoriamo ogni singolo elemento.

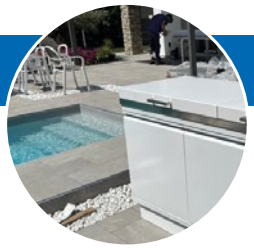
Costruzione con angoli perfettamente saldati, bordi realizzati con lavorazioni che garantiscono l'anti taglio. Struttura portante con basamento in monoscocca ricavata da pieghe della lamiera per garantire maggior robustezza alle sollecitazioni. Piedini tondi in acciaio Aisi 304.







Ulteriori informazioni

















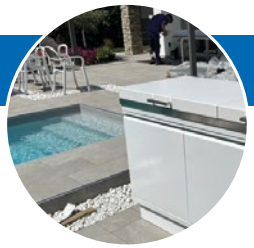


























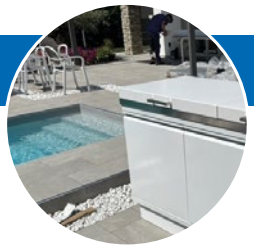
























Dati e caratteristiche sono indicativi. La ditta si riserva di apportare modifiche e migliorie in qualsiasi momento.



CAPRA srl
Sede legale: Via L. Ariosto, 2
Sede operativa: Via L. Ariosto, 7-9
42023 Cadelbosco Sopra RE Italy

www.caprainox.com
info@caprainox.com

campbelladv.com 46124