







KiPro

**Professional
Kitchen**

nasce in Digrim
come scelta
dettata
dall'esperienza
del gruppo
di acquisto

“Siamo distributori di cucine professionali da 50 anni e ne abbiamo viste di tutti i colori. Se oggi selezioniamo una gamma di prodotti lo facciamo per dare risposte concrete di sicurezza, potenza e funzionalità al vostro progetto di ristorazione”



Digrim raggruppa 95 distributori di cucine professionali in Italia ed in questi 40 anni di attività abbiamo accompagnato l'evoluzione del settore grandi impianti. Siamo stati partecipi della crescita di tante aziende, abbiamo apprezzato le loro scelte commerciali e di prodotto, abbiamo, infine, colto e verificato sul campo le soluzioni che hanno fatto la differenza nella ristorazione collettiva e commerciale. Ma soprattutto abbiamo scelto nel tempo, tra le tante proposte che il mercato offre, la performance e l'affidabilità. **Vogliamo capitalizzare al meglio questa competenza esprimendo la selezione del prodotto che rappresenti un reale vantaggio per il cliente finale.**

Trasferire valore reale a chi opera nella ristorazione con macchine selezionate e servizi esclusivi per creare partnership durature ed affidabili.





KiPro MADE.IT®

“Voglio un prodotto prima di tutto affidabile”

Solo produzione italiana accuratamente selezionata perché nel nostro paese esistono le migliori competenze del settore. [Unica eccezione i prodotti di pag. 58, 59, 144, 150 e 152].



KiPro CIRCLE®

“Pretendo attenzione sia prima che dopo l’acquisto”

KiPro non è solo un prodotto performante ed estremamente affidabile ma è tutto ciò che deve stare intorno a quel prodotto. Dalla consulenza nell’identificare la soluzione ideale per le vostre necessità, la compatibilità alle normative, l’analisi della produttività sino alla consegna, installazione ed avviamento dell’impianto.



KiPro RUN®

“Ok, mi convince il prodotto KiPro, però lo voglio subito”

Tutti i prodotti a marchio KiPro hanno una consegna estremamente celere e comunque prioritaria grazie alla stretta collaborazione dei fornitori partner KiPro.



KiPro LAST24®

“Una garanzia che dura il doppio rispetto a quella di legge dà maggior tranquillità”

Una garanzia di 24 mesi sul prodotto perché i primi a credere nella qualità di ciò che selezioniamo e vendiamo siamo noi.



KiPro PRIORITY SERVICE®

“Vorrei un’assistenza tecnica che mi trattasse come un Principe”

Una rete di 95 centri assistenza certificati KiPro in Italia pronti ad intervenire con assoluta priorità rispetto alle altre chiamate.



COTTURA MODULARE 900



CATEGORIA

Simbolo
linea

Pagina
iniziale

Pagina
finale

COTTURA MODULARE 900

10 21

Piani Cottura

12 13

Cucine

14 14

Friggitrici

15 15

Griglie

16 16

Cuocipasta

17 17

Frytop

18 19

Brasiere e Pentole Modulari

20 20

Piani e vani neutri

21 21

COTTURA MODULARE 700



COTTURA MODULARE 700

22 31

Piani Cottura

24 24

Cucine

25 25

Griglie

26 26

Frytop

27 27

Cuocipasta

28 28

Friggitrici

29 29

Piani e vani neutri

30 31

MONOBLOCCO DI COTTURA



MONOBLOCCO DI COTTURA

32 35

FORNI



FORNI

36 53

Forni Snack

READY 38 39

Forni comandi elettromeccanici

READY 40 43

Forni comandi digitali

STAR 44 45

Forni multicooking comandi full touch

STAR 46 47

Forni multicooking comandi full touch

POWER 48 53



LEGENDA



FAST COOKING



CATEGORIA

Simbolo
linea

Pagina
iniziale

Pagina
finale

FAST COOKING

54 61

Speed Oven - Forni a cottura accelerata

56 57

Forni a Microonde

58 58

Piastre ad induzione

59 59

Broiler Grill

60 61

FORNI PIZZA



FORNI PIZZA

62 67

Forni pizza monocamera

64 64

Forni pizza a comandi elettromeccanici

65 65

Forni pizza a comandi digitali

66 67

ABBATTITORI



ABBATTITORI

68 75

Abbattitori comandi digitali

READY

71 71

Abbattitori comandi touch linea ready

READY

72 72

Abbattitori comandi touch linea Star

STAR

73 73

Abbattitori Multifunzione comandi full touch

POWER

74 75

ARMADI REFRIGERATI INOX



ARMADI REFRIGERATI INOX

76 83

Armadi refrigerati standard

READY

78 78

Armadi refrigerati tropicalizzati

READY

79 80

Armadi Pasticceria e Fermalievita

READY

79 80

Armadi refrigerati tropicalizzati con fianchi stampati

STAR

81 81

Armadi refrigerati in classe A

POWER

82 83



TAVOLI REFRIGERATI INOX



CATEGORIA

TAVOLI REFRIGERATI INOX

	Simbolo linea	Pagina iniziale	Pagina finale
Tavoli refrigerati h 660 mm	READY	86	87
Tavoli refrigerati Tropicalizzati h 660 mm	READY	88	89
Tavoli refrigerati Tropicalizzati h 760 mm	STAR	90	91
Tavoli refrigerati a Canalizzazione totale h 660 mm	POWER	92	93
Tavoli refrigerati a Canalizzazione totale h 710 mm	POWER	94	95
Tavoli refrigerati con evaporatori liberi in camera h 660 mm	POWER	96	97
Tavoli refrigerati con evaporatori liberi in camera h 710 mm	POWER	98	99

FABBRICATORI DI GHIACCIO



FABBRICATORI DI GHIACCIO

		100	107
Fabbricatori di ghiaccio standard a cubetto pieno	READY	102	103
Fabbricatori di ghiaccio a cubetto pieno comandi Touch	STAR	104	105
Fabbricatori di ghiaccio a cubetto cavo comandi Touch	STAR	106	106
Fabbricatori di ghiaccio granulare comandi Touch	STAR	107	107

ARMADI REFRIGERATI IN ABS



ARMADI REFRIGERATI IN ABS

		108	111
Armadi refrigerati in ABS con Display Touch	STAR	110	111

CELLE REFRIGERATE



CELLE REFRIGERATE

		112	115
Minicelle refrigerate		114	115

VETRINE REFRIGERATE



VETRINE REFRIGERATE

		116	119
Cantinette Vino		118	118
Vetrine Dry Aging		119	119



ARREDAMENTO NEUTRO



CATEGORIA

ARREDAMENTO NEUTRO

Simbolo
linea

Pagina
iniziale

Pagina
finale

		120	127
Tavoli su gambe		122	123
Tavoli Armadiati		124	125
Lavelli		126	127

SELF SERVICE



SELF SERVICE

128 **135**

Buffet self con Bagnomaria		130	130
Buffet self con Piani Riscaldati		131	131
Buffet self con Vasche Refrigerate		132	132
Buffet self con Piani Refrigerati		133	133
Buffet self con Vetrine Refrigerate		134	135

PREPARAZIONE DINAMICA



PREPARAZIONE DINAMICA

136 **155**

Affettatrici		138	139
Sottovuoto		140	141
Sous Vide		142	142
Mixer ad immersione		143	143
Bilance		144	144
Macchine per la pasta fresca		145	147
Impastatrici a spirale		148	148
Sfogliatrici		148	148
Impastatrici Planetarie		149	150
Granitori e Sorbettiere		151	151
Tagliaverdure		152	153
Termosigillatrici		154	155

LAVAGGIO



LAVAGGIO

156 **169**

Lavabicchieri	READY - STAR	160	161
Lavastoviglie Sottobanco	READY - STAR	162	163
Lavastoviglie a capottina	READY - STAR	164	165
Lavaoggetti	READY - STAR	166	167
Pulitore Multiuso		168	169



COT
TURA
MO
DU
LARE
900







COTTURA MODULARE 900

Top Piani Cottura a gas, elettrici e a induzione

1x6 kW
1x10 kW



KPCM903049
Piano cottura gas
2 fuochi

2x4 kW



KPCM903002
Piano cottura elettrico
2 piastre quadre

2x5 kW



KPCM903039
Piano cottura a induzione
2 fuochi

2x6 kW
2x10 kW



KPCM903050
Piano cottura gas
4 fuochi

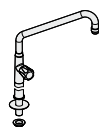
4x5 kW



KPCM903040
Piano cottura a induzione
4 fuochi



bruciatori ermetici



KPCM904003



KPCM904012



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Potenza in kW	Prezzo €
KPCM903049	Piano cottura gas 2 fuochi	400x900x280	16	1.876,00
KPCM903002	Piano cottura elettrico 2 piastre quadre	400x900x280	8	2.485,00
KPCM903050	Piano cottura gas 4 fuochi	800x900x280	32	2.884,00
KPCM903039	Piano cottura a induzione 2 fuochi	400x900x280	10	8.742,00
KPCM903040	Piano cottura a induzione 4 fuochi	800x900x280	20	16.374,00

Codice	Descrizione	KPCM 903049	KPCM 903002	KPCM 903050	KPCM 903039	KPCM 903040	Prezzo €
KPCM904003	Colonnina acqua orientabile	✓		✓	✓	✓	403,00
KPCM904012	Riduzione pentola	✓		✓			22,00

Piani Cottura a gas "Freestanding"



1x6 kW
1x10 kW

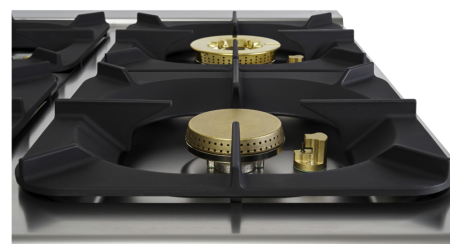
 **KPCM903051**
Piano cottura gas 2 fuochi
"FREESTANDING"



2x6 kW
2x10 kW

 **KPCM903052**
Piano cottura gas 4 fuochi
"FREESTANDING"






3x6 kW
3x10 kW

 **KPCM903053**
Piano cottura gas 6 fuochi
"FREESTANDING"





2x10 kW
2x11 kW

 **KPCM903045**
Piano Cottura a gas 4 fuochi con vasca
ermetica e bruciatori High Power

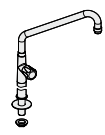


4x10 kW
2x11 kW

 **KPCM903047**
Piano Cottura a gas 6 fuochi con vasca
ermetica e bruciatori High Power



bruciatori ermetici



KPCM904003



KPCM904011



KPCM904012

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Potenza in kW	Prezzo €
KPCM903051	Piano cottura gas 2 fuochi "FREESTANDING"	400x900x900	16	2.293,00
KPCM903052	Piano cottura gas 4 fuochi "FREESTANDING"	800x900x900	32	3.541,00
KPCM903053	Piano cottura gas 6 fuochi "FREESTANDING"	1200x900x900	48	4.880,00
KPCM903045	Piano Cottura a gas 4 fuochi con vasca ermetica e bruciatori High Power	800x900x900	42	4.011,00
KPCM903047	Piano Cottura a gas 6 fuochi con vasca ermetica e bruciatori High Power	1200x900x900	62	5.204,00

Codice	Descrizione	KPCM 903051	KPCM 903052	KPCM 903053	KPCM 903045	KPCM 903047	Prezzo €
KPCM904003	Colonnina acqua orientabile	✓	✓	✓	✓	✓	403,00
KPCM904011	Portina destra/sinistra per vano	✓	✓	✓	✓	✓	179,00
KPCM904012	Riduzione pentola	✓	✓	✓	✓	✓	22,00



COTTURA MODULARE 900

Cucine a gas



2x6 kW
2x10 kW
forno 1x7 kW



KPCM903054 Cucina gas 4 fuochi con vasca ermetica su forno a gas GN2/1



3x6 kW
2x10 kW
forno 1x7 kW



KPCM903055 Cucina gas 6 fuochi con vasca ermetica su forno a gas GN2/1



2x10 kW
2x11 kW
forno 1x7 kW



KPCM903046
Cucina gas 4 fuochi con vasca ermetica e bruciatori High Power su forno a gas GN2/1



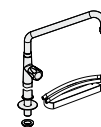
4x10 kW
2x11 kW
forno 1x7 kW



KPCM903048
Cucina gas 6 fuochi con vasca ermetica e bruciatori High Power su forno a gas GN2/1



bruciatori ermetici



KPCM904004



KPCM904012

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Potenza p. in kW	Potenza forno in kW	Prezzo €
KPCM903054	Cucina gas 4 fuochi forno gas GN2/1	800x900x900	32	7	4.862,00
KPCM903055	Cucina gas 6 fuochi forno gas GN2/1	1200x900x900	48	7	6.841,00
KPCM903046	Cucina gas 4 fuochi con vasca ermetica e bruciatori High Power su forno a gas GN2/1	800x900x900	42	7	5.235,00
KPCM903048	Cucina gas 6 fuochi con vasca ermetica e bruciatori High Power su forno a gas GN2/1	1200x900x900	62	7	7.137,00

Codice	Descrizione	KPCM 903054	KPCM 903055	KPCM 903046	KPCM 903048	Prezzo €
KPCM904004	Colonnina acqua orientabile per modello con camino	✓	✓	✓	✓	499,00
KPCM904012	Riduzione pentola	✓	✓	✓	✓	22,00

Friggitrici a gas ed elettriche



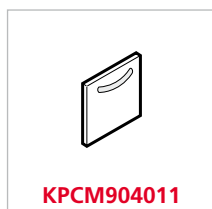
Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Potenza in kW	Prezzo €
KPCM903009	Friggitrice elettrica 17 litri	400x900x900	16,5	3.357,00
KPCM903010	Friggitrice elettrica 17+17 litri	800x900x900	33	5.414,00
KPCM903011	Friggitrice gas 17 litri scambiatori in vasca	400x900x900	16	3.788,00
KPCM903012	Friggitrice gas 17+17 litri scambiatori in vasca	800x900x900	32	6.496,00
KPCM903032	Friggitrice gas 21+21 litri fondo "V"	800x900x900	38	7.080,00

Codice	Descrizione	KPCM 903009	KPCM 903010	KPCM 903011	KPCM 903012	KPCM 903032	Prezzo €
KPCM904001	Cestello extra per vasca 17 litri	✓	✓	✓	✓		94,00
KPCM904005	Coppia cestelli supplementari per vasca 17 litri	✓	✓	✓	✓		157,00
KPCM904020	Vasca raccogli olio supplementare	✓	✓	✓	✓		215,00
KPCM904021	Cestello extra per vasca 21 litri - dim. 30x41x12h cm					✓	94,00
KPCM904022	Cestello extra (2 pz) per vasca 21 litri - dim. 14.5x41x12h					✓	157,00
KPCM904023	Vasca raccogli olio extra per friggitrici 21 litri fondo a "V"					✓	215,00



COTTURA MODULARE 900

Griglie a gas



KPCM903043

Griglia gas pietra lavica 1/2 modulo con griglia ad S



KPCM903044

Griglia gas pietra lavica 1 modulo con griglia ad S



KPCM903033

Griglia a gas con acqua e griglia in ghisa 1/2 modulo



KPCM903034

Griglia a gas con acqua e griglia in ghisa 1 modulo

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Potenza in kW	Prezzo €
KPCM903043	Griglia a gas pietra lavica 1/2 modulo con griglia ad S	400x900x900	10	3.397,00
KPCM903044	Griglia a gas pietra lavica 1 modulo con griglia ad S	800x900x900	20	5.026,00
KPCM903033	Griglia a gas con acqua e griglia in ghisa 1/2 modulo	400x900x900	11	3.236,00
KPCM903034	Griglia a gas con acqua e griglia in ghisa 1 modulo	800x900x900	22	4.695,00

Codice	Descrizione	KPCM 903043	KPCM 903044	Prezzo €
KPCM904011	Portina destra/sinistra per vano	✓	✓	179,00



Cuocipasta a gas ed elettrici



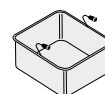
KPCM903013

Cuocipasta gas 40 litri
GN1/1



KPCM903014

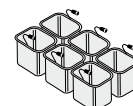
Cuocipasta gas 40+40 litri
GN1/1



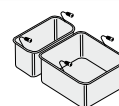
KPCM904002



KPCM904013



KPCM904014



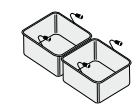
KPCM904015



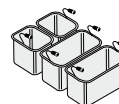
KPCM904016



KPCM904017



KPCM904018



KPCM904019



KPCM903015

Cuocipasta elettrico 40 litri
GN1/1



KPCM903016

Cuocipasta elettrico 40+40 litri
GN1/1

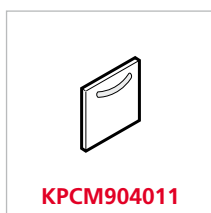
Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Potenza in kW	Prezzo €
KPCM903013	Cuocipasta gas 40 litri GN1/1	400x900x900	15	3.788,00
KPCM903014	Cuocipasta gas 40+40 litri GN1/1	800x900x900	30	6.328,00
KPCM903015	Cuocipasta elettrico 40 litri GN1/1	400x900x900	9	3.838,00
KPCM903016	Cuocipasta elettrico 40+40 litri GN1/1	800x900x900	18	6.284,00

Codice	Descrizione	KPCM 903013	KPCM 903014	KPCM 903015	KPCM 903016	Prezzo €
KPCM904002	Cestello GN 1/1	✓	✓	✓	✓	321,00
KPCM904013	Set 3 cestelli GN1/3	✓	✓	✓	✓	419,00
KPCM904014	Set 6 cestelli GN1/6	✓	✓	✓	✓	536,00
KPCM904015	Set cestelli 1xGN1/3+1xGN2/3	✓	✓	✓	✓	325,00
KPCM904016	Set cestelli 1xGN1/3+2xGN2/6	✓	✓	✓	✓	419,00
KPCM904017	Set cestelli 1xGN1/3+4xGN1/6	✓	✓	✓	✓	496,00
KPCM904018	Set cestelli 2xGN1/2	✓	✓	✓	✓	346,00
KPCM904019	Set cestelli 2xGN1/3+2xGN1/6	✓	✓	✓	✓	454,00



COTTURA MODULARE 900

Frytop a gas



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Potenza in kW	Prezzo €
KPCM903017	Frytop gas piastra liscia singolo	400x900x280	8	2.244,00
KPCM903018	Frytop gas piastra liscia doppio	800x900x280	16	3.195,00
KPCM903019	Frytop gas piastra liscia "FREESTANDING" singolo	400x900x900	8	2.661,00
KPCM903020	Frytop gas piastra liscia "FREESTANDING" doppio	800x900x900	16	3.704,00

Codice	Descrizione	KPCM 903017	KPCM 903018	KPCM 903019	KPCM 903020	Prezzo €
KPCM904011	Portina destra/sinistra per vano			✓	✓	179,00





KPCM903028
Frytop gas
piastra rigata 400



KPCM903029
Frytop gas
piastra liscia cromata 400



KPCM903030
Frytop gas
piastra 1/3 rigata 2/3 liscia 800



KPCM903031
Frytop gas
piastra liscia cromata 800



KPCM904011

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Potenza in kW	Prezzo €
KPCM903028	Frytop gas piastra rigata 400	400x900x900	8	2.779,00
KPCM903029	Frytop gas piastra liscia cromata 400	400x900x900	8	3.589,00
KPCM903030	Frytop gas piastra 1/3 rigata 2/3 liscia 800	800x900x900	16	3.840,00
KPCM903031	Frytop gas piastra liscia cromata 800	800x900x900	16	4.784,00

Codice	Descrizione	KPCM 903028	KPCM 903029	KPCM 903030	KPCM 903031	Prezzo €
KPCM904011	Portina destra/sinistra per vano	✓	✓	✓	✓	179,00





COTTURA MODULARE 900

Brasiere e pentole modulari



KPCM903041
Brasiera basculante a gas
80 litri



KPCM903042
Pentola a gas diretta
150 litri



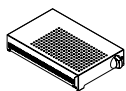
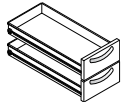
KPCM904024

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Potenza in kW	Prezzo €
KPCM903041	Brasiera basculante a gas 80 litri	800x900x900	20,00	8.266,00
KPCM903042	Pentola a gas diretta 150 litri	800x900x900	21,00	7.640,00

Codice	Descrizione	KPCM 903041	KPCM 903042	Prezzo €
KPCM904024	Cesto pasta doppio per pentola 150 litri		✓	1.272,00



Piani e vani neutri

			
KPCM903023 Piano neutro solo top singolo (40 cm)	KPCM903024 Piano neutro su vano aperto singolo (40 cm)	KPCM903025 Piano neutro su vano aperto doppio (80 cm)	KPCM903035 Piano neutro su vano con cassetto 400
			 KPCM904011  KPCM904006
KPCM903036 Piano neutro su vano con cassetto 800	KPCM903026 Vano neutro aperto singolo (40 cm)	KPCM903027 Vano neutro aperto doppio (80 cm)	 KPCM904007  KPCM904008

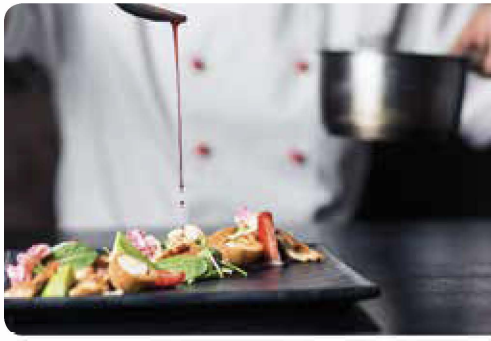
Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPCM903023	Piano neutro solo top singolo (40 cm)	400x900x280	867,00
KPCM903024	Piano neutro su vano aperto singolo (40 cm)	400x900x900	1.267,00
KPCM903025	Piano neutro su vano aperto doppio (80 cm)	800x900x900	1.897,00
KPCM903035	Piano neutro su vano con cassetto 400	400x900x900	1.648,00
KPCM903036	Piano neutro su vano con cassetto 800	800x900x900	2.244,00
KPCM903026	Vano neutro aperto singolo (40 cm)	400x765x570	535,00
KPCM903027	Vano neutro aperto doppio (80 cm)	800x765x570	735,00

Codice	Descrizione	KPCM 903023	KPCM 903024	KPCM 903025	KPCM 903035	KPCM 903036	KPCM 903026	KPCM 903027	Prezzo €
KPCM904011	Portina destra/sinistra per vano		✓	✓	✓	✓	✓	✓	179,00
KPCM904006	Coppia guide GN per vano						✓	✓	122,00
KPCM904007	Elemento riscaldante						✓	✓	272,00
KPCM904008	Kit cassette per vano						✓	✓	549,00



COT
TURA
MO
DU
LARE
700







COTTURA MODULARE 700

Piani Cottura a gas ed elettrici

1x5 kW
1x7,5 kW



KPCM703037
Piano cottura gas 2 fuochi
griglia in ghisa solo top

2x2,6 kW



KPCM703002
Piano cottura elettrico
2 piastre tonde solo top

2x5 kW
2x7,5 kW



KPCM703038
Piano cottura gas 4 fuochi
griglia in ghisa solo top

1x5 kW
1x7,5 kW



KPCM703039
Piano cottura gas 2 fuochi
griglia in ghisa "FREESTANDING"



2x5 kW
2x7,5 kW



KPCM703040
Piano cottura gas 4 fuochi
griglia in ghisa "FREESTANDING"



3x5 kW
3x7,5 kW



KPCM703041
Piano cottura gas 6 fuochi
griglia in ghisa "FREESTANDING"



KPCM704015

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Potenza in kW	Prezzo €
KPCM703037	Piano cottura 2 fuochi griglia in ghisa solo top	400x700x280	12,50	1.488,00
KPCM703002	Piano cottura elettrico 2 piastre tonde solo top	400x700x280	5,20	1.138,00
KPCM703038	Piano cottura 4 fuochi griglia in ghisa solo top	800x700x280	25,00	2.319,00
KPCM703039	Piano cottura 2 fuochi griglia in ghisa "FREESTANDING"	400x700x900	12,50	1.896,00
KPCM703040	Piano cottura 4 fuochi griglia in ghisa "FREESTANDING"	800x700x900	25,00	2.839,00
KPCM703041	Piano cottura 6 fuochi griglia in ghisa "FREESTANDING"	1200x700x900	37,50	3.822,00

Codice	Descrizione	KPCM 703037	KPCM 703002	KPCM 703038	KPCM 703039	KPCM 703040	KPCM 703041	Prezzo €
KPCM704015	Portina destra/sinistra per vano				✓	✓	✓	179,00

Cucine a gas e piani in vetroceramica



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Potenza p.in kW	Potenza forno in kW	Prezzo €
KPCM703027	Piano cottura elettrica vetroceramica 4 zone	800x700x900	8,60		4.528,00
KPCM703042	Cucina gas 4 fuochi ghisa forno gas GN2/1	800x700x900	25,00	7,00	4.165,00
KPCM703043	Cucina gas 6 fuochi ghisa forno gas GN2/1	1200x700x900	37,50	7,00	5.347,00

Codice	Descrizione	KPCM 703027	KPCM 703042	KPCM 703043	Prezzo €
KPCM704005	Colonnina acqua orientabile	✓	✓	✓	404,00
KPCM704011	Griglia forno extra GN2/1		✓	✓	38,00
KPCM704015	Portina destra/sinistra per vano	✓	✓	✓	179,00



COTTURA MODULARE 700

Griglie a gas



KPCM903035

Griglia gas pietra lavica 1/2 modulo con griglia ad S



KPCM903036

Griglia gas pietra lavica 1 modulo con griglia ad S



KPCM704015



KPCM703028

Griglia a gas con acqua e griglia in ghisa 1/2 modulo



KPCM703029

Griglia a gas con acqua e griglia in ghisa 1 modulo

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Potenza in kW	Prezzo €
KPCM903035	Griglia gas pietra lavica 1/2 modulo con griglia ad S	400x700x900	8,00	2.938,00
KPCM903036	Griglia gas pietra lavica 1 modulo con griglia ad S	800x700x900	16,00	4.592,00
KPCM703028	Griglia a gas con acqua e griglia in ghisa 1/2 modulo	400x700x900	8,00	2.988,00
KPCM703029	Griglia a gas con acqua e griglia in ghisa 1 modulo	800x700x900	16,00	4.331,00

Codice	Descrizione	KPCM 703035	KPCM 703036	KPCM 703028	KPCM 703029	Prezzo €
KPCM704015	Portina destra/sinistra per vano	✓	✓	✓	✓	179,00

Frytop a gas



KPCM703020

Frytop gas piastra liscia
"FREESTANDING" singolo



KPCM703021

Frytop gas piastra liscia
"FREESTANDING" doppio



KPCM704015



KPCM703030

Frytop gas piastra rigata
"FREESTANDING" singolo



KPCM703031

Frytop gas piastra 1/3 rigata 2/3 liscia
"FREESTANDING" doppio



KPCM703032

Frytop gas piastra liscia cromata
"FREESTANDING" doppio

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Potenza in kW	Prezzo €
KPCM703020	Frytop gas piastra liscia "FREESTANDING" singolo	400x700x900	7,00	2.228,00
KPCM703021	Frytop gas piastra liscia "FREESTANDING" doppio	800x700x900	14,00	3.158,00
KPCM703030	Frytop gas piastra rigata "FREESTANDING" singolo	400x700x900	7,00	2.383,00
KPCM703031	Frytop gas piastra 1/3 rigata 2/3 liscia "FREESTANDING" doppio	800x700x900	14,00	3.327,00
KPCM703032	Frytop gas piastra liscia cromata "FREESTANDING" doppio	800x700x900	14,00	4.045,00

Codice	Descrizione	KPCM 703020	KPCM 703021	KPCM 703030	KPCM 703031	KPCM 703032	Prezzo €
KPCM704015	Portina destra/sinistra per vano	✓	✓	✓	✓	✓	179,00



COTTURA MODULARE 700

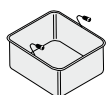
Cuocipasta a gas ed elettrici



KPCM703014
Cuocipasta gas 24 litri
GN2/3



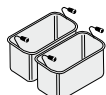
KPCM703015
Cuocipasta gas 24+24 litri
GN2/3



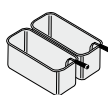
KPCM704004



KPCM704006



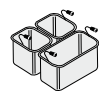
KPCM704016



KPCM704017



KPCM704018



KPCM704019



KPCM703016
Cuocipasta elettrico 24 litri
GN2/3



KPCM703017
Cuocipasta elettrico 24+24 litri
GN2/3

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Potenza in kW	Prezzo €
KPCM703014	Cuocipasta gas 24 litri GN2/3	400x700x900	10,00	3.152,00
KPCM703015	Cuocipasta gas 24+24 litri GN2/3	800x700x900	20,00	5.380,00
KPCM703016	Cuocipasta elettrico 24 litri GN2/3	400x700x900	6,00	3.060,00
KPCM703017	Cuocipasta elettrico 24+24 litri GN2/3	800x700x900	12,00	5.201,00

Codice	Descrizione	KPCM 703014	KPCM 703015	KPCM 703016	KPCM 703017	Prezzo €
KPCM704004	Cestello GN2/3	✓	✓	✓	✓	186,00
KPCM704006	Coperchio GN2/3	✓	✓	✓	✓	44,00
KPCM704016	Set 2 cestelli GN1/3	✓	✓	✓	✓	281,00
KPCM704017	Set 2 cestelli GN2/6	✓	✓	✓	✓	281,00
KPCM704018	Set 4 cestelli GN1/6	✓	✓	✓	✓	361,00
KPCM704019	Set cestelli 1xGN1/3+2xGN1/6	✓	✓	✓	✓	321,00

Friggitrici a gas ed elettriche



KPCM703009
Friggitrice gas 13 litri
"FREESTANDING" vasca v



KPCM703010
Friggitrice gas 13 litri
"FREESTANDING" scamb. in vasca



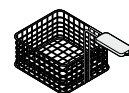
KPCM703011
Friggitrice gas 13+13 litri
"FREESTANDING" scamb. in vasca



KPCM703012
Friggitrice elettrica 17 litri



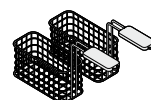
KPCM703013
Friggitrice elettrica 17+17 litri



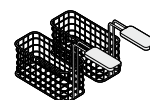
KPCM704002



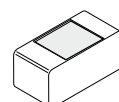
KPCM704003



KPCM704007



KPCM704009



KPCM704020

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Potenza in kW	Prezzo €
KPCM703009	Friggitrice gas 13 lt "FREESTANDING" vasca V	400x700x900	12,00	3.031,00
KPCM703010	Friggitrice gas 13 lt "FREESTANDING" scamb. in vasca	400x700x900	11,50	2.859,00
KPCM703011	Friggitrice gas 13+13lt "FREESTANDING" scamb. in vasca	800x700x900	23,00	5.083,00
KPCM703012	Friggitrice elettrica 17 lt	400x700x900	16,50	2.735,00
KPCM703013	Friggitrice elettrica 17+17lt	800x700x900	33,00	4.780,00

Codice	Descrizione	KPCM 703009	KPCM 703010	KPCM 703011	KPCM 703012	KPCM 703013	Prezzo €
KPCM704002	Cestello extra per vasca 13 lt	✓	✓	✓			57,00
KPCM704003	Cestello extra per vasca 17 lt				✓	✓	94,00
KPCM704007	Coppia cestelli supplementari per vasca 13 lt	✓	✓	✓			100,00
KPCM704009	Coppia cestelli supplementari per vasca 17 lt				✓	✓	157,00
KPCM704020	Vasca raccogli olio supplementare	✓	✓	✓	✓	✓	215,00



COTTURA MODULARE 700

Piani e vani neutri



KPCM703022
Piano neutro
solo top singolo (40 cm)



KPCM703023
Piano neutro
su vano aperto singolo (40 cm)



KPCM703024
Piano neutro
su vano aperto doppio (80 cm)



KPCM704015



KPCM703033
Piano neutro
su vano con cassetto singolo (40 cm)



KPCM703034
Piano neutro
su vano con cassetto singolo (80 cm)

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPCM703022	Piano neutro solo top singolo (40 cm)	400x700x280	596,00
KPCM703023	Piano neutro su vano aperto singolo (40 cm)	400x700x900	984,00
KPCM703024	Piano neutro su vano aperto doppio (80 cm)	800x700x900	1.298,00
KPCM703033	Piano neutro su vano con cassetto singolo (40 cm)	400x700x900	1.238,00
KPCM703034	Piano neutro su vano con cassetto doppio (80 cm)	800x700x900	1.516,00

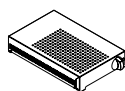
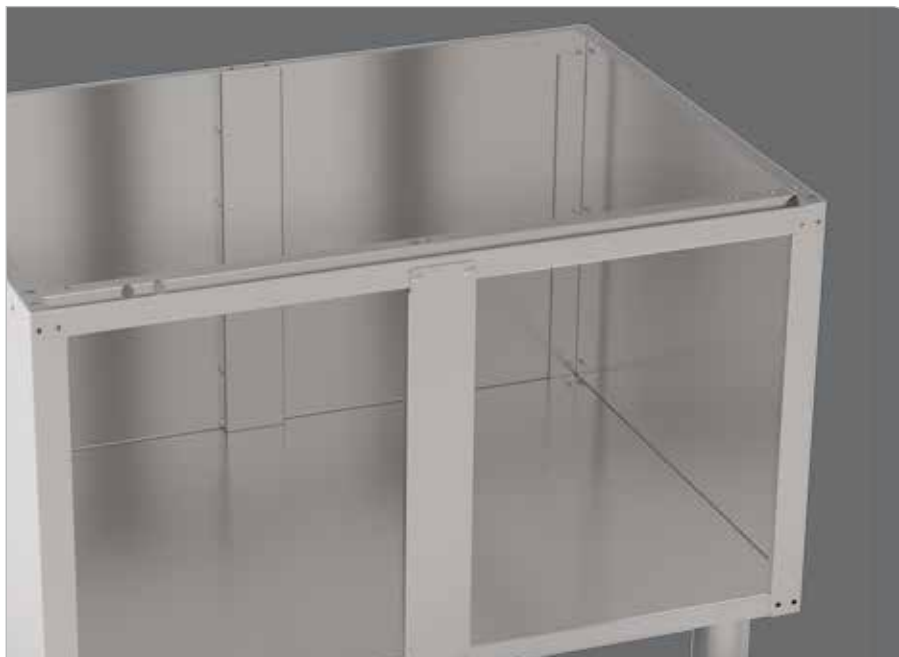
Codice	Descrizione	KPCM 703022	KPCM 703023	KPCM 703024	KPCM 703033	KPCM 703034	Prezzo €
KPCM704015	Portina destra/sinistra per vano		✓	✓	✓	✓	179,00



KPCM703025
Vano neutro
aperto singolo (40 cm)



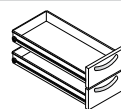
KPCM703026
Vano neutro
aperto doppio (80 cm)



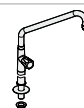
KPCM704001



KPCM704010



KPCM704012



KPCM704005

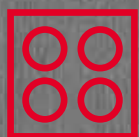


KPCM704015

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPCM703025	Vano neutro aperto singolo (40 cm)	400x575x570	456,00
KPCM703026	Vano neutro aperto doppio (80 cm)	800x575x570	588,00

Codice	Descrizione	KPCM 703025	KPCM 703026	Prezzo €
KPCM704001	Elemento riscaldante per vano	✓	✓	273,00
KPCM704010	Coppia guide GN per vano	✓	✓	122,00
KPCM704012	Kit cassetti per vano	✓	✓	548,00
KPCM704005	Colonnina acqua orientabile	✓	✓	404,00
KPCM704015	Portina destra/sinistra per vano	✓	✓	179,00

MO
NO
BLOC
CO
DI
COT
TURA

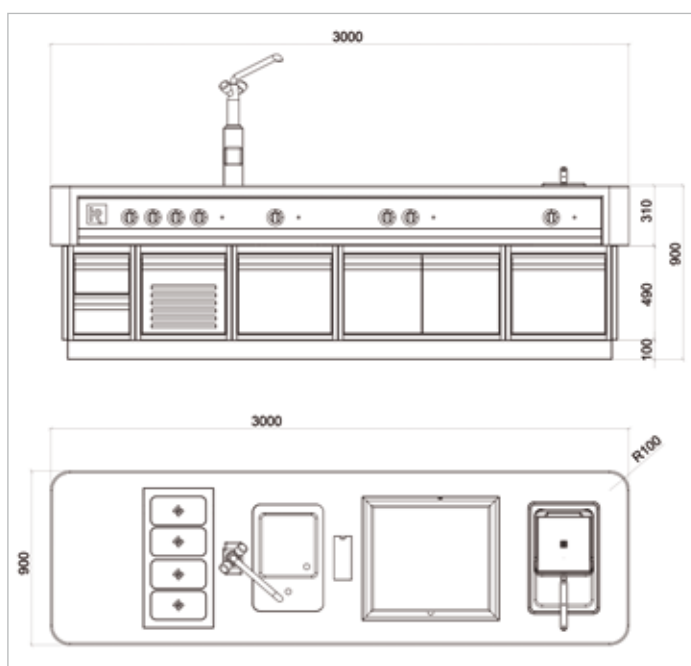






MONOBLOCCO DI COTTURA

Monoblocco di cottura

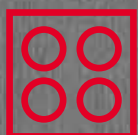


KPMN903001
Monoblocco di cottura



Codice	Descrizione	Prezzo €
KPMN903001	Piano di lavoro in acciaio inox, spessore 30/10, rinforzato con profili Finitura vibrata per top Finitura vano tecnico, basi, zoccolatura satinato SB Spigoli vano tecnico raggiati Foro, fornitura e installazione (tramite siliconatura) cuocipasta elettrico 40 litri con kit cestelli Foro, fornitura e installazione (tramite siliconatura) piano cottura induzione tuttocampo 4x3,5 kW Foro, fornitura e installazione (tramite saldatura) Fry-top elettrico cromato bizona 6 kW Foro, fornitura e installazione (tramite saldatura) friggitrice 18 litri, con cestello filtro e coperchio N. 1 vaschetta lavamestoli N. 1 colonnina acqua con rubinetto Klarco N. 2 prese SCHUKO Mennekes Sottostanti N. 5 basi armadiate H1 con porte battenti N. 1 base armadiata H1 con cassetti	Su richiesta

FO
R
NI



Cottura convezione - vapore

Alimentazione

Tipologia Comandi

Modalità di erogazione vapore

Ricettario integrato consultabile
attraverso display ad immagini

Ricette Preimpostate

Ricette Programmabili

Velocità Ventole

Connettività in cloud
per aggiornamento ricettario

Multicooking > Possibilità di
cuocere contemporaneamente
cibi diversi con tempi
di cottura differenti

Modalità Rimessa
in temperatura

Modalità Ecospeed
per ottimizzare l'erogazione
dell'energia in base
agli alimenti inseriti

Modalità Green Vapor
per la riduzione dei consumi
di acqua in base al carico
di alimenti inseriti

Lavaggio Automatico

Range di temperatura

Inversione apertura porta

Preriscaldamento a 300°C

Camera stampata e saldata

Camera con bordi arrotondati

Sonda al cuore

Versione Compact
(50 cm di larghezza)

Brucciatori

Sistema di affumicatura
a freddo

Applicazione pollogrill

Applicazione multigrill



FORNI SNACK		FORNI GASTRONORM			
READY		READY	STAR		POWER
Forni convezione comandi elettromeccanici	Forni convezione a vapore con comandi elettronici ed elettromeccanici	Forni convezione a vapore con comandi elettromeccanici 50 cm di profondità	Forni convezione a vapore con comandi digitali	Forni convezione a vapore con comandi Touch e Multicooking	Forni convezione a vapore con comandi Touch e Multicooking
--	●	●	●	●	●
solo elettrico	solo elettrico	solo elettrico	elettrico / gas	elettrico / gas	elettrico / gas
Manopole Temperatura e programmi	Manopole Temperatura, vapore e tempo o comandi digitali	Manopole Temperatura, vapore e tempo o comandi digitali	display LCD-TFT con comandi a sfioramento e manopola push & scroll	Touch 7" capacitivo	Touch 7" capacitivo a colori e ad alta definizione
--	diretto	diretto	diretto	diretto	Standard diretto Optional indiretto
--	--	--	--	●	●
--	--	50	50	61	95
	100	200	300	1000	200
1	2	2	4	4	6+6
--	--	--	--	●	●
--	--	--	--	●	●
--	--	--	--	●	●
--	--	--	--	--	●
--	--	--	--	--	●
--	--	--	3 livelli	4 livelli	7 livelli
da 100° a 260°C	da 30° a 260°C	da 30° a 260°C	da 50° a 265°C optional solo in fase d'ordine	da 50° a 265°C optional solo in fase d'ordine	da 30° a 270°C optional
--	--	--	--	--	●
--	--	--	--	●	●
--	--	●	●	●	●
--	--	--	●	●	●
--	--	●	--	●	--
--	--	--	Atmosferici	Atmosferici	Fiamma modulare ad aria premiscelata Optional
--	--	--	--	--	Optional
--	--	--	--	--	Optional
--	--	--	--	--	Optional

FORNI SNACK		FORNI GASTRONORM			
READY		READY	STAR		POWER
Forni convezione comandi elettromeccanici	Forni convezione a vapore con comandi elettronici ed elettromeccanici	Forni convezione a vapore con comandi elettromeccanici 50 cm di profondità	Forni convezione a vapore con comandi digitali	Forni convezione a vapore con comandi Touch e Multicooking	Forni convezione a vapore con comandi Touch e Multicooking
--	●	●	●	●	●
solo elettrico	solo elettrico	solo elettrico	elettrico / gas	elettrico / gas	elettrico / gas
Manopole Temperatura e programmi	Manopole Temperatura, vapore e tempo o comandi digitali	Manopole Temperatura, vapore e tempo o comandi digitali	display LCD-TFT con comandi a sfioramento e manopola push & scroll	Touch 7" capacitivo	Touch 7" capacitivo a colori e ad alta definizione
--	diretto	diretto	diretto	diretto	Standard diretto Optional indiretto
--	--	--	--	●	●
--	--	50	50	61	95
	100	200	300	1000	200
1	2	2	4	4	6+6
--	--	--	--	●	●
--	--	--	--	●	●
--	--	--	--	●	●
--	--	--	--	--	●
--	--	--	--	--	●
--	--	--	3 livelli	4 livelli	7 livelli
da 100° a 260°C	da 30° a 260°C	da 30° a 260°C	da 50° a 265°C optional solo in fase d'ordine	da 50° a 265°C optional solo in fase d'ordine	da 30° a 270°C optional
--	--	--	--	--	●
--	--	--	--	●	●
--	--	●	●	●	●
--	--	--	●	●	●
--	--	●	--	●	--
--	--	--	Atmosferici	Atmosferici	Fiamma modulare ad aria premiscelata Optional
--	--	--	--	--	Optional
--	--	--	--	--	Optional
--	--	--	--	--	Optional



FORNI

LINEAREADY

Forni elettrici Snack solo convezione


KPFOSN3007

Forno elettrico convezione multifunzione
elettromeccanico 4 teglie 429x345


KPFOSN3008

Forno elettrico convezione
elettromeccanico 4 teglie 429x345



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Numero teglie	Passo guide in mm	Potenza forno in Kw	Voltaggio	Prezzo €
KPFOSN3007	Forno elettrico convezione multifunzione elettromeccanico 4 teglie 429x345	590x695x590	4 (429x345)	74	2,6	220/230 1N	1.300,00
KPFOSN3008	Forno elettrico convezione elettromeccanico 4 teglie 429x345	590x709x590	4 (429x345)	74	3,1	220/230 1N	1.025,00

Codice accessori	Descrizione	KPFOSN 3007	KPFOSN 3008	KPFOSN 3005	KPFOSN 3006	KPFOSN 3009	KPFOSN 3010	Prezzo €
KPFOCV4093	Tavolo con supporti porta-teglie	✓	✓					808,00
KPFOCV4094	Kit per sovrapposizione forni	✓	✓					334,00
KPFOCV4095	Vassoio in alluminio (429x345x9,20 mm)	di serie	di serie					47,00
KPFOCV4096	Teglia alluminio forato 15/10 (435x345x1,5 mm)	✓	✓					47,00
KPFOCV4097	Griglia Orizzontale Cromata (435x340 mm)	✓	✓					17,00
KPFOCV4001	Tavolo con porta-teglie (capacità N.6 teglie GN 1/1)			✓	✓			845,00
KPFOCV4099	Cappa aspirazione a condensazione per forni a vapore 4 teglie			✓	✓			1.223,00
KPFOCV4012	Kit doccia con supporto			✓	✓	✓	✓	321,00
KPFOCV4013	Supporti laterali bivalenti in AISI 304			✓	✓			160,00
KPFOCV4016	Sonda al cuore con supporto				✓		✓	267,00
KPFOCV4017	Kit sovrapposizione forni			✓	✓			494,00
KPFOCV4020	Riduttore di portata d'aria (necessario N.1 pz per ogni motore)			✓	✓			80,00
KPFOCV4024	Griglia per cottura verticale N.8 polli			✓	✓			113,00
KPFOCV4025	Teglia raccogli-grasso per griglia polli			✓	✓			61,00
KPFOCV4026	Piastra liscia in alluminio con rivestimento antiaderente 1/1 GN			✓	✓			287,00
KPFOSN4001	Serbatoio acqua					✓	✓	240,00
KPFOSN4002	kit pompa con tubo e filtro					✓	✓	161,00
KPFOSN4003	Cappa aspirazione a condensazione per forni a vapore GN2/3					✓	✓	1283,00

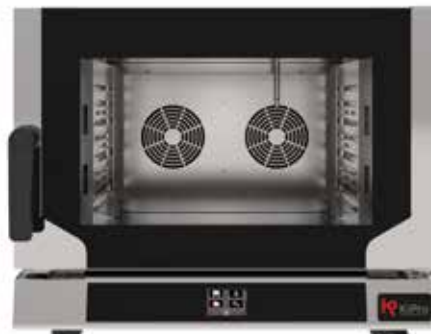
LINEA READY

Forni elettrici Snack convezione vapore



KPFO SN3005

Forno elettrico convezione vapore elettromeccanico
4 teglie 1/1 GN



KPFO SN3006

Forno elettrico convezione vapore
digitale 4 teglie 1/1 GN - doppia velocità



KPFO SN3009

Forno elettrico convezione vapore elettromeccanico
5 Teglie 2/3 GN



KPFO SN3010

Forno elettrico convezione vapore comandi touch
5 Teglie 2/3 GN, connessione wifi e porta USB inclusi



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Numero teglie	Passo guide in mm	Potenza forno in Kw	Voltaggio	Prezzo €
KPFO SN3005	Forno elettrico convezione vapore elettromeccanico 4 teglie 1/1 GN	784x786x634	4 GN1/1	73	6,4	380/400 3N	2.925,00
KPFO SN3006	Forno elettrico convezione vapore digitale 4 teglie 1/1 GN - doppia Velocità	784x786x634	4 GN1/1	73	6,4	380/400 3N	3.050,00
KPFO SN3009	Forno elettrico convezione vapore elettromeccanico 5 teglie 2/3 GN	550x754x662	5 GN2/3	80	3,2	220/230 1N	2.925,00
KPFO SN3010	Forno elettrico convezione vapore Touch 5 teglie 2/3 GN	550x754x662	5 GN2/3	80	3,2	220/230 1N	3.050,00



FORNI

LINEA **READY**

Forni Gastronorm GN 1/1 convezione vapore
compatti con comandi a manopole



KPFOCC3201

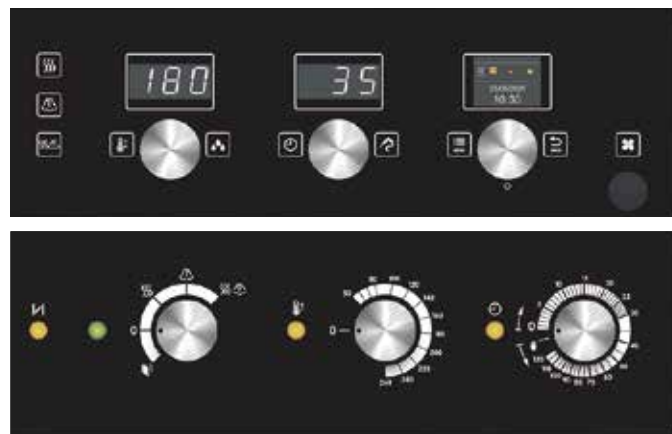
Forno Elettrico Compatto Convezione
Vapore Controllo Elettronico 6 Teglie GN1/1



KPFOCC3202

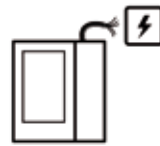
Forno Elettrico Compatto Convezione Vapore
Elettromeccanico 6 Teglie GN1/1

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Numero teglie	Passo guide in mm	Potenza forno in kW	Prezzo €
KPFOCC3201	Forno Elettrico Compatto Convezione Vapore Controllo Elettronico 6 Teglie GN1/1	510x800x880	6 GN1/1	60	7,75	7.730,00
KPFOCC3202	Forno Elettrico Compatto Convezione Vapore Elettromeccanico 6 Teglie GN1/1	510x800x880	6 GN1/1	69	7,75	6.763,00





Optional da richiedere all'ordine

 KPFOCG4236	 KPFOCG4270	 KPFOCC4201	 KPFOCC4208	 KPFOCC4209
 KPFOCC4210	 KPFOCC4211	 KPFOCC4212	 KPFOCC4215	 KPFOCC4220

Codice accessori	Descrizione	KPFOCC 3201	KPFOCC 3202	Prezzo €
KPFOCG4236	Supplemento per ottimizzazione energetica I Solo per modelli elettrici	✓	✓	276,00
KPFOCG4270	Sicurezza apertura porta con doppio scatto	✓	✓	144,00
KPFOCC4201	Porta con cerniere a destra	✓	✓	445,00
KPFOCC4208	Allacciamento cappa	✓	✓	144,00
KPFOCC4209	Sistema di lavaggio automatico	✓		762,00
KPFOCC4210	Sonda al cuore multipunto Ø 3 mm	✓		345,00
KPFOCC4211	Sonda al cuore multipunto Ø 3 mm	✓		345,00
KPFOCC4212	Sonda al cuore ad ago Ø 1 mm - sonda fissa	✓		345,00
KPFOCC4215	Serbatoio incorporato	✓	✓	431,00
KPFOCC4220	Kit versione marina	✓	✓	896,00



FORNI

LINEAREADY

Forni Gastronorm GN 1/1 convezione vapore compatti con comandi a manopole

Accessori disponibili

Codice accessori	Descrizione	KPFOCC 3201	KPFOCC 3202	Prezzo €
KPFOCG4209	Filtro Grassi	✓	✓	133,00
KPFOCG4227	Doccetta Di Lavaggio Completa Di Raccordi Ed Attacchi	✓	✓	216,00
KPFOCG4268	Collettore Cappa Per Collegamento Esterno - Ø 150 Mm	✓	✓	322,00
KPFOCG4271	Sonda Al Cuore Ad Ago. Ø 1 Mm	✓		249,00
KPFOCG4272	Sonda Al Cuore Multipunto Ø 3 Mm.	✓		267,00
KPFOCG4274	Cartuccia Purity C Steam 1100	✓	✓	413,00
KPFOCG4275	Kit Della Testa Del Filtro Purity C Steam	✓	✓	187,00
KPFOCG4320	Flowmeter 10-100	✓	✓	185,00
KPFOCC4202	Supporto Base In Acciaio Inox	✓	✓	776,00
KPFOCC4203	Portateglie	✓	✓	393,00
KPFOCC4204	Piano Di Appoggio	✓	✓	262,00
KPFOCC4205	Cappa Di Aspirazione	✓	✓	3.537,00
KPFOCC4206	Cappa Di Aspirazione	✓	✓	2.803,00
KPFOCC4207	Convogliatore D'Aria	✓	✓	409,00
KPFOCC4213	Kit Piedini	✓	✓	133,00
KPFOCC4214	Kit Piedini	✓	✓	185,00
KPFOCC4216	Kit Per Sonda Al Cuore	✓		356,00
KPFOCC4217	Kit Per Sonda Al Cuore	✓		356,00
KPFOCC4218	Kit Per Sonda Al Cuore	✓		356,00
KPFOCC4219	Kit Di Sovrapposizione	✓	✓	1.043,00
KPFOCC4221	Combiclean Boosted - Detergente Alcalino 3 In 1 - 2 Cartucce Da 5 Kg Ciascuna	✓	✓	93,00
KPFOCC4222	Combiclean Boosted - Detergente Alcalino 3 In 1 - 4 Cartucce Da 5 Kg Ciascuna	✓	✓	187,00
KPFOCC4223	Combiclean Boosted - Detergente Alcalino 3 In 1 - 16 Cartucce Da 5 Kg Ciascuna	✓	✓	729,00
KPFOCC4225	Kit Per Forno Da Incasso	✓	✓	5.760,00
KPFOCC4226	Kit Ruote	✓	✓	365,00
KPFOCC4227	Protezione Anticalore	✓	✓	171,00
KPFOCC4228	Armadio Neutro	✓	✓	894,00

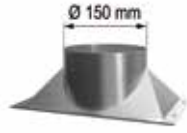




KPFOCG4209



KPFOCG4227



KPFOCG4268



KPFOCG4271



KPFOCG4272



KPFOCG4274



KPFOCG4275



KPFOCG4320



KPFOCC4202



KPFOCC4203



KPFOCC4204



KPFOCC4205>206



KPFOCC4207



KPFOCC4213>214



KPFOCC4216



KPFOCC4217



KPFOCC4218



KPFOCC4219



KPFOCC4221>223



KPFOCC4225



KPFOCC4226



KPFOCC4227



KPFOCC4228





FORNI

LINEA **STAR**

Forni Gastronorm GN 1/1 convezione vapore comandi Digitali



KPFOCV3101

Forno elettrico convezione vapore
Digitale 6 teglie 1/1 GN
Sonda e lavaggio inclusi



KPFOCV3102 (Metano) e KPFOCV3105 (GPL)

Forno a gas convezione vapore
Digitale 6 teglie 1/1 GN
Sonda e lavaggio inclusi



KPFOCV3103

Forno elettrico convezione vapore
Digitale 10 teglie 1/1 GN
Sonda e lavaggio inclusi



KPFOCV3104 (Metano) e KPFOCV3106 (GPL)

Forno a gas convezione vapore
Digitale 10 teglie 1/1 GN
Sonda e lavaggio inclusi



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Numero teglie	Passo guide in mm	Potenza forno in kW	Prezzo €
KPFOCV3101	Forno elettrico convezione vapore Digitale 6 teglie 1/1 GN	860x710x740	6 GN1/1	70	8,25	6.485,00
KPFOCV3102	Forno a gas convezione vapore Digitale 6 teglie 1/1 GN (Metano)	860x710x740	6 GN1/1	70	10	8.224,00
KPFOCV3105	Forno a gas convezione vapore Digitale 6 teglie 1/1 GN (GPL)	860x710x740	6 GN1/1	70	10	8.224,00
KPFOCV3103	Forno elettrico convezione vapore Digitale 10 teglie 1/1 GN	860x710x1020	10 GN1/1	70	16,5	7.760,00
KPFOCV3104	Forno a gas convezione vapore Digitale 10 teglie 1/1 GN (Metano)	860x710x1020	10 GN1/1	70	19	9.889,00
KPFOCV3106	Forno a gas convezione vapore Digitale 10 teglie 1/1 GN (GPL)	860x710x1020	10 GN1/1	70	19	9.889,00



Codice accessori	Descrizione	KPFOCV 3101	KPFOCV 3102	KPFOCV 3105	KPFOCV 3103	KPFOCV 3104	KPFOCV 3106	Prezzo €
KPFOCV4101	Kit ruote	✓	✓	✓	✓	✓	✓	146,00
KPFOCV4102	Cappa aspirante a condensation vapori	✓	✓	✓	✓	✓	✓	2.569,00
KPFOCV4103	Alzatina forni	✓	✓	✓	✓	✓	✓	238,00
KPFOCV4104	Base per forni senza portateghe	✓	✓	✓	✓	✓	✓	609,00
KPFOCV4105	Base per forni con portateghe	✓	✓	✓	✓	✓	✓	752,00
KPFOCV4106	Kit di sovrappos. forno elettrico 6T su forno 10T				✓			440,00
KPFOCV4107	Kit di sovrappos. forno elettrico 6T su forno 6T	✓						682,00
KPFOCV4108	Alzatina su abbattitore 5 teglie	✓	✓	✓	✓	✓	✓	96,00
KPFOCV4109	Sonda al cuore ad ago per sottovuoto	✓	✓	✓	✓	✓	✓	298,00
KPFOCV4110	Armadio neutro GN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	1.771,00
KPFOCV4111	Armadio caldo GN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	1.984,00
KPFOCV4112	Doccia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	198,00
KPFOCV4113	Camino Antivento		✓	✓		✓	✓	214,00
KPFOCV4114	Detergente	✓	✓	✓	✓	✓	✓	94,00
KPFOCV4115	Bacinella GN1/1 530x325 H20 mm Inox	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50,00
KPFOCV4116	Bacinella Forata GN1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	60,00
KPFOCV4117	Griglia Inox GN1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	62,00
KPFOCV4118	Piastra in Alluminio ad Acc.Calore GN1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	266,00
KPFOCV4119	Teglia GN a spessore All-Antiaderente Rigata	✓	✓	✓	✓	✓	✓	337,00
KPFOCV4120	Teglia Alluminio teflonata forata GN1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	145,00



FORNI

LINEA **STAR**

Forni Gastronorm GN 1/1 convezione vapore Multicooking Full Touch



KPFOCG3101 E KPFOCG3102

Forno Professionale Convezione Vapore Touch 6 teglie 1/1 GN



KPFOCG3103 e KPFOCG3104

Forno Professionale Convezione Vapore Touch 10 teglie 1/1 GN



KPFOCC3101

Forno Compatto Convezione Vapore Touch 6 teglie 1/1 GN



KPFOCC3102

Forno Compatto Convezione Vapore Touch 10 teglie 1/1 GN

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Numero teglie	Passo guide in mm	Potenza forno in kW	Prezzo €
KPFOCG3101	Forno a Gas Professionale Convezione Vapore Touch 6 teglie 1/1 GN	860x710x740	6 GN 1/1	70	10,25	8.505,00
KPFOCG3102	Forno Elettrico Professionale Convezione Vapore Touch 6 teglie 1/1 GN	860x710x740	6 GN 1/1	70	8,25	7.645,00
KPFOCG3103	Forno a Gas Professionale Convezione Vapore Touch 10 teglie 1/1 GN	860x710x1020	10 GN 1/1	70	19,5	10.278,00
KPFOCG3104	Forno Elettrico Professionale Convezione Vapore Touch 10 teglie 1/1 GN	860x710x1020	10 GN 1/1	70	16,5	9.418,00
KPFOCC3101	Forno Elettrico Compatto Convezione Vapore Touch 6 teglie 1/1 GN	505x870x800	6 GN1/1	70	8,25	8.100,00
KPFOCC3102	Forno Elettrico Compatto Convezione Vapore Touch 10 teglie 1/1 GN	505x870x1080	10 GN1/1	70	16,5	9.872,00



Codice accessori	Descrizione	KPFOCG 3101	KPFOCG 3102	KPFOCG 3103	KPFOCG 3104	KPFOCC 3101	KPFOCC 3102	Prezzo €
KPFOCV4101	Kit ruote	✓	✓	✓	✓	✓	✓	146,00
KPFOCG4101	Cappa aspirante a condensazione vapori	✓	✓	✓	✓			2.854,00
KPFOCC4101	Cappa aspirante a condensazione vapori per forni compatti					✓	✓	2.855,00
KPFOCV4103	Alzatina forni	✓	✓	✓	✓	✓	✓	238,00
KPFOCV4104	Base per forni senza portateglie	✓	✓	✓	✓	✓	✓	609,00
KPFOCV4105	Base per forni con portateglie	✓	✓	✓	✓			752,00
KPFOCC4102	Base per forni compatti senza portateglie					✓	✓	677,00
KPFOCC4103	Base per forni compatti con portateglie					✓	✓	837,00
KPFOCG4102	Kit di sovrapposizione forno elettrico 6T su forno 10T				✓			630,00
KPFOCG4103	Kit di sovrapposizione forno elettrico 6T su forno 6T		✓					758,00
KPFOCC4104	Kit di sovrapposizione per forni compatti 6T su 6T					✓		759,00
KPFOCC4105	Tamponamento per forno compatto 6T con cappa su base					✓		265,00
KPFOCV4108	Alzatina su abbattitore 5 teglie	✓	✓	✓	✓			96,00
KPFOCV4109	Sonda al cuore ad ago per sottovuoto	✓	✓	✓	✓			298,00
KPFOCV4110	Armadio neutro GN	✓	✓	✓	✓			1.771,00
KPFOCV4111	Armadio caldo GN	✓	✓	✓	✓			1.984,00
KPFOCV4112	Doccia	✓	✓	✓	✓			198,00
KPFOCV4113	Camino Antivento	✓		✓				214,00
KPFOCV4114	Detergente	✓	✓	✓	✓	✓	✓	94,00
KPFOCV4115	Bacinella GN1/1 530x325 H20 mm Inox	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50,00
KPFOCV4116	Bacinella Forata GN1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	60,00
KPFOCV4117	Griglia Inox GN1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	62,00
KPFOCV4118	Piastra in Alluminio ad Acc.Calore GN1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	266,00
KPFOCV4119	Teglia GN a spessore All-Atiaderente Rigata	✓	✓	✓	✓	✓	✓	337,00
KPFOCV4120	Teglia Alluminio teflonata forata GN1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	145,00



FORNI

LINEA POWER

Forni Gastronorm GN1/1 convezione vapore Multicooking Full Touch ad alta definizione



KPFOCG3201 e KPFOCG3202

Forno Professionale Convezione Vapore Full Touch
6 teglie GN 1/1



KPFOCG3205 e KPFOCG3206

Forno Professionale Convezione Vapore Full Touch
10 teglie GN 1/1



KPFOCG3203 e KPFOCG3204

Forno Professionale Convezione Vapore Full Touch
6 teglie GN 2/1



KPFOCG3207 e KPFOCG3208

Forno Professionale Convezione Vapore Full Touch
10 teglie GN 2/1

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Numero teglie	Passo guide in mm	Potenza forno in kW	Prezzo €
KPFOCG3201	Forno Elettrico Professionale Convezione Vapore Touch 6 teglie 1/1 GN	852x795x775	6 GN 1/1	70	9,5	10.045,00
KPFOCG3202	Forno a Gas Professionale Convezione Vapore Touch 6 teglie 1/1 GN	852x795x775	6 GN 1/1	70	13	12.010,00
KPFOCG3205	Forno Elettrico Professionale Convezione Vapore Touch 10 teglie 1/1 GN	852x795x1055	10 GN 1/1	70	16	12.550,00
KPFOCG3206	Forno a Gas Professionale Convezione Vapore Touch 10 teglie 1/1 GN	852x795x1055	10 GN 1/1	70	22	14.730,00



Multicooking

La funzione multicooking permette la **cottura di diverse tipologie di cibi contemporaneamente**, con tempi differenti per accelerare i tempi di servizio.

Cloud Connection



Connessione Wi Fi di serie, sempre connesso al cloud.
Accedi in qualsiasi momento alla piattaforma per creare nuove ricette, elaborare nuovi programmi di cottura e scaricare direttamente i dati Haccp.



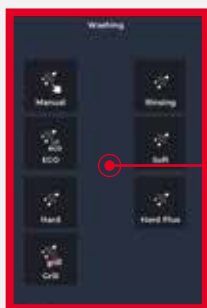
Easy Cooking

Una selezione facilitata da **95 ricette preimpostate disponibili e completamente personalizzabili**. Inoltre, in base alla prima ricetta inserita il sistema ti suggerisce quali ricette si possono eseguire assieme col multicooking.



Rimessa in temperatura

Grazie al programma rimessa in temperatura **il sistema gestisce in automatico la corretta rimessa in temperatura dell'alimento** con una gestione modulata e dolce della temperatura in camera. Ideale per la preparazione differita nel tempo.



Sistema di lavaggio automatico

7 programmi di lavaggio, da quello manuale fino a quello Grill, adatto dopo cotture ad alta temperatura con residui tenaci. Il lavaggio Eco, invece, ottimizza il consumo di acqua e detergente.



Affumicatura

L'applicazione Smoker (optional) puoi **affumicare a freddo** carne, pesce e formaggi oppure la si può dare in cottura **per dare un sapore deciso al piatto**.



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Numero teglie	Passo guide in mm	Potenza forno in kW	Prezzo €
KPFOCG3203	Forno Elettrico Professionale Convenzione Vapore Touch 6 teglie 2/1 GN	1072x907x775	6 GN 2/1	70	19	13.965,00
KPFOCG3204	Forno a Gas Professionale Convenzione Vapore Touch 6 teglie 2/1 GN	1072x907x775	6 GN 2/1	70	26	16.375,00
KPFOCG3207	Forno Elettrico Professionale Convenzione Vapore Touch 10 teglie 2/1 GN	1072x907x1055	10 GN 2/1	70	31	18.010,00
KPFOCG3208	Forno a Gas Professionale Convenzione Vapore Touch 10 teglie 2/1 GN	1072x907x1055	10 GN 2/1	70	42	20.740,00



FORNI

LINEA POWER

Forni Gastronorm GN1/1 convezione vapore Multicooking Full Touch ad alta definizione

 da KPFOCG4201 a KPFOCG4208	 KPFOCG4225	 KPFOCG4226	 KPFOCG4227
 da KPFOCG4229 a KPFOCG4232	 KPFOCG4233	 KPFOCG4236	 KPFOCG4237 KPFOCG4238
 KPFOCG4239 KPFOCG4240	 KPFOCG4270	 KPFOCG4307	 KPFOCG4309 KPFOCG4310

Codice optional accessori	Descrizione	KPF OCG 3201	KPF OCG 3202	KPF OCG 3203	KPF OCG 3204	KPF OCG 3205	KPF OCG 3206	KPF OCG 3207	KPF OCG 3208	Prezzo €
KPFOCG4201	Generatore di vapore per modello a gas 6T 1/1		✓							1.745,00
KPFOCG4202	Generatore di vapore per modello a gas 6T 2/1				✓					2.890,00
KPFOCG4203	Generatore di vapore per modello a gas 10T 1/1						✓			2.699,00
KPFOCG4204	Generatore di vapore per modello a gas 10T 2/1								✓	3.599,00
KPFOCG4205	Generatore di vapore per modello elettrico 6T 1/1	✓								1.069,00
KPFOCG4206	Generatore di vapore per modello elettrico 6T 2/1			✓						1.767,00
KPFOCG4207	Generatore di vapore per modello elettrico 10T 1/1					✓				1.587,00
KPFOCG4208	Generatore di vapore per modello elettrico 10T 2/1							✓		2.979,00
KPFOCG4225	Supplemento per collegamento a rete ethernet	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	196,00
KPFOCG4226	Predisposiz. collegamento rapido per affumicatore tramite connettore esterno I Affumicatore incluso	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	738,00
KPFOCG4227	Doccetta di lavaggio completa di raccordi ed attacchi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	216,00
KPFOCG4228	Predisposizione collegamento rapido per sonda al cuore tramite connettore esterno I Sonda al cuore M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	98,00
KPFOCG4229	Kit porta con cerniere a destra, dotata di sonda al cuore multipunto con connettore esterno, Ø 3 mm	✓	✓							1.816,00
KPFOCG4230	Kit porta con cerniere a destra, dotata di sonda al cuore multipunto con connettore esterno, Ø 3 mm			✓	✓					1.845,00
KPFOCG4231	Kit porta con cerniere a destra, dotata di sonda al cuore multipunto con connettore esterno, Ø 3 mm					✓	✓			1.903,00
KPFOCG4232	Kit porta con cerniere a destra, dotata di sonda al cuore multipunto con connettore esterno, Ø 3 mm							✓	✓	2.136,00

Optional da richiedere all'ordine



Codice optional accessori	Descrizione	KPF OCG 3201	KPF OCG 3202	KPF OCG 3203	KPF OCG 3204	KPF OCG 3205	KPF OCG 3206	KPF OCG 3207	KPF OCG 3208	Prezzo €
KPFOCG4233	Porta con cerniere a destra, dotata di sonda al cuore multipunto con connettore esterno, Ø 3 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	445,00
KPFOCG4236	Supplemento per ottimizzazione energetica Solo per modelli elettrici	✓		✓		✓		✓		276,00
KPFOCG4237	Supplemento per paratie portateglie versione EN (600x400) - per forni 6T	✓	✓							122,00
KPFOCG4238	Supplemento per paratie portateglie versione EN (600x400) - per forni 10T					✓	✓			122,00
KPFOCG4239	Supplemento per struttura estraibile versione pasticceria per forni 6T + telaio di inserimento	✓	✓							554,00
KPFOCG4240	Supplemento per struttura estraibile versione pasticceria per forni 10T + telaio di inserimento					✓	✓			574,00
KPFOCG4263	Predisposiz. per allacciamento cappa di aspirazione	✓		✓		✓		✓		156,00
KPFOCG4270	Sicurezza apertura porta con doppio scatto	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	144,00
KPFOCG4307	Protezione display-comandi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	62,00
KPFOCG4309	Kit pollogrill professional I Scarico grassi su base forno I Contenitore di raccolta non in dotazione (disponibile nel supporto dedicato)	✓	✓			✓	✓			931,00
KPFOCG4310	Kit pollogrill professional I Scarico grassi su base forno I Contenitore di raccolta non in dotazione (disponibile nel supporto dedicato)			✓	✓			✓	✓	1.029,00



FORNI

LINEA POWER

Forni Gastronorm GN1/1 convezione vapore Multicooking Full Touch ad alta definizione



Codice accessori disponibili	Descrizione	KPF OCG 3201	KPF OCG 3202	KPF OCG 3203	KPF OCG 3204	KPF OCG 3205	KPF OCG 3206	KPF OCG 3207	KPF OCG 3208	Prezzo €
KPFOCG4209	Filtro grassi per forni a 6T	✓	✓		✓					133,00
KPFOCG4210	Filtro grassi per forni a 10T					✓	✓	✓	✓	153,00
KPFOCG4211	Filtro grassi - solo per forno elettrico 6T GN 2/1			✓						158,00
KPFOCG4212	Cappa di aspirazione con condensatore ad aria e filtro a carboni attivi I Utilizzabile solo su forni già predisposti I Solo per modelli elettrici 6 e 10 GN 1/1	✓				✓				9.499,00
KPFOCG4213	Cappa di aspirazione con condensatore ad aria per kit di sovrapposizione I Utilizzabile solo su forni già predisposti I Solo per modelli elettrici 6 e 10 GN 1/1	✓				✓				4.286,00
KPFOCG4214	Cappa di aspirazione con condensatore ad aria per kit di sovrapposizione I Utilizzabile solo su forni già predisposti I Solo per modelli elettrici 6 e 10 GN 2/1			✓				✓		4.613,00
KPFOCG4215	Cappa di aspirazione con condensatore ad aria Utilizzabile solo su forni già predisposti Solo per modelli elettrici 6 e 10 GN 2/1			✓				✓		3.784,00
KPFOCG4216	Cappa di aspirazione con condensatore ad aria Utilizzabile solo su forni già predisposti Solo per modelli elettrici 6 e 10 GN 1/1	✓				✓				3.506,00
KPFOCG4262	Cappa di aspirazione flat, con condensatore ad aria Solo per modelli elettrici I Utilizzabile solo su forni già predisposti - per collegamento esterno, utilizzare il collettore Ccer90	✓				✓				3.214,00
KPFOCG4268	Collettore cappa per collegamento esterno Ø 150 mm	✓		✓		✓		✓		322,00
KPFOCG4264	Camino antivento per modelli a gas modelli con generatore di vapore						✓			385,00
KPFOCG4265	Camino antivento per modelli a gas modelli con generatore di vapore				✓				✓	385,00
KPFOCG4266	Camino antivento per modelli a gas modelli a vapore diretto						✓			200,00
KPFOCG4267	Camino antivento per modelli a gas modelli a vapore diretto				✓				✓	200,00

Accessori disponibili



KPFOCG4217>18



KPFOCG4219>22



KPFOCG4241>42



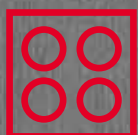
KPFOCG4234>35



KPFOCG4261

Codice accessori disponibili	Descrizione	KPF OCG 3201	KPF OCG 3202	KPF OCG 3203	KPF OCG 3204	KPF OCG 3205	KPF OCG 3206	KPF OCG 3207	KPF OCG 3208	Prezzo €
KPFOCG4217	Carrello regolabile in altezza, per estrazione strutture con bacinella raccogliocce, e sistema di aggancio / sgancio dalla camera di cottura del forno Altezza min 911 mm - Altezza max 1261 mm	✓	✓			✓	✓			1.614,00
KPFOCG4218	Carrello regolabile in altezza, per estrazione strutture con bacinella raccogliocce, e sistema di aggancio / sgancio dalla camera di cottura del forno Altezza min 911 mm - Altezza max 1261 mm			✓	✓			✓	✓	1.925,00
KPFOCG4219	Kit banqueting per modelli 6T GN 1/1	✓	✓							2.252,00
KPFOCG4220	Kit banqueting per modelli 6T GN 2/1			✓	✓					3.201,00
KPFOCG4221	Kit banqueting per modelli 10T GN 1/1					✓	✓			2.512,00
KPFOCG4222	Kit banqueting per modelli 10T GN 2/1							✓	✓	3.388,00
KPFOCG4223	Kit piedini flangiati per supporti e armadi, per installazioni navali	✓		✓		✓		✓		133,00
KPFOCG4241	Supporto base in acciaio inox per inserim. abbattitore	✓	✓							876,00
KPFOCG4242	Supporto base in acciaio inox per inserim. abbattitore			✓	✓					983,00
KPFOCG4224	Kit piedini flangiati per supporti, per installazioni navali da applicare a KPFOCG4241 o KPFOCG4242	✓		✓		✓		✓		133,00
KPFOCG4234	Struttura portateglie estraibile - da utilizzare con telaio di inserimento - versione en (600x400)	✓	✓							705,00
KPFOCG4235	Struttura portateglie estraibile - da utilizzare con telaio di inserimento - versione en (600x400)					✓	✓			825,00
KPFOCG4251	Prodotto anticalcare - 1 tanica da 10 Kg	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	67,00
KPFOCG4255	Decalcificante acido - 1 tanica da 10 litri	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	111,00
KPFOCG4257	Detergente alcalino 3 in 1 - 1 tanica da 10 Kg	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	93,00
KPFOCG4261	Affumicatore con alimentazione esterna	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	923,00
KPFOCG4271	Sonda al cuore ad ago Ø 1 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	249,00
KPFOCG4272	Sonda al cuore multipunto Ø 3 mm.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	267,00
KPFOCG4330	Kit di sovrapposizione per forni 6T e 10T GN 1/1	✓	✓			✓	✓			749,00
KPFOCG4331	Kit di sovrapposizione per forni 6T e 10T GN 2/1			✓	✓			✓	✓	963,00
KPFOCG4332	Kit di sovrapposizione	✓	✓			✓	✓			1.340,00
KPFOCG4333	Kit di sovrapposizione			✓	✓			✓	✓	1.467,00

FA
ST
COO
KI
NG







FAST COOKING

SPEED OVEN Forni a Cottura accelerata



SISTEMA CATALITICO

Non necessita di cappa di aspirazione o di canna fumaria



CAMERA ESTRAIBILE IN TEFLON

Si può sfilare e mettere in lavastoviglie per una facile pulizia



HIGH SPEED - COTTURE EXTRA RAPIDE

Utilizza contemporaneamente la convezione, le microonde e l'impingement, con temperature da 100°C a 300°C



COMBI WAVE

Solo convezione da 30°C a 300°C, solo microonde con potenza fino a 2000W o combinazione delle cotture



KPFAST3001 e KPFAST3002

Forno a cottura Accelerata Monofase e Trifase

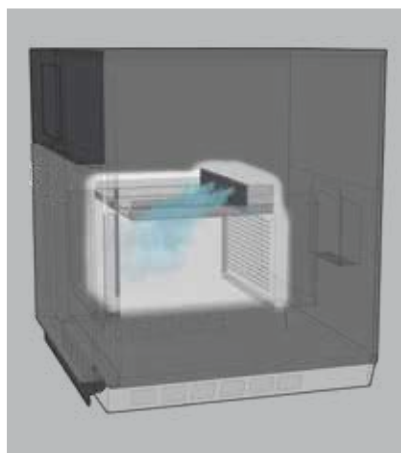


Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Dimensioni vano cottura in mm	Potenza microonde in kW	Potenza forno in kW	Tensione Alimentazione	Prezzo €
KPFAST3001	Forno a cottura Accelerata 3,6 kW Monofase	465x610x630	310x320x180	1	3,6	1N AC 230 V - 50 Hz	10.471,00
KPFAST3002	Forno a cottura Accelerata 6 kW Trifase	465x610x630	310x320x180	2	6	3N AC 400V - 50 Hz	10.804,00

Dimensioni ridotte



Non necessita di cappa di aspirazione



Si pulisce facilmente





Codice	Descrizione	KPFO FAST3001	KPFO FAST3002	Prezzo €
KPFAST4001	Kit ferma piedini	✓	✓	55,00
KPFAST4002	Teglia in teflon - Forato - Confezione da 2 pezzi	✓	✓	174,00
KPFAST4003	Teglia in teflon - Forato - Confezione da 2 pezzi	✓	✓	186,00
KPFAST4004	Teglia in teflon - Liscio - Confezione da 2 pezzi	✓	✓	186,00
KPFAST4005	Teglia in teflon - Liscio - Confezione da 2 pezzi	✓	✓	196,00
KPFAST4006	Kit piedini	✓	✓	55,00
KPFAST4007	Rivestimento adesivo per interno porta	✓	✓	31,00
KPFAST4008	Kit per sovrapposizione	✓	✓	42,00
KPFAST4009	Mensola a parete in acciaio inox	✓	✓	536,00
KPFAST4010	Teglia rotonda in teflon multistrato - Ø 190 mm	✓	✓	218,00
KPFAST4011	Teglia in teflon multistrato - 4 stampi - 4 x Ø 95 mm	✓	✓	131,00
KPFAST4012	Teglia in teflon multistrato - 4 stampi - 4 x Ø 85 mm	✓	✓	185,00
KPFAST4013	Teglia in teflon multistrato - GN 1/6 - Dimensioni utili 150x137 mm	✓	✓	229,00
KPFAST4014	Pannello copertura posteriore	✓	✓	204,00
KPFAST4015	Piedini di livellamento - Ø 50x M 10 x 46h	✓	✓	35,00
KPFAST4016	Piastra in pietra	✓	✓	242,00
KPFAST4017	Piastra per grigliare rigata	✓	✓	279,00
KPFAST4018	Ripiano superiore di appoggio	✓	✓	206,00
KPFAST4019	Detergente forno liquido - Capacità 1 litro - Confezione da 6 pezzi	✓	✓	142,00
KPFAST4020	Protettore forno liquido - Capacità 1 litro - Confezione da 6 pezzi	✓	✓	128,00
KPFAST4021	Supporto in acciaio inox	✓	✓	660,00
KPFAST4022	Supporto in acciaio inox	✓	✓	854,00
KPFAST4023	Starter kit accessori	✓	✓	543,00
KPFAST4024	Piano di cottura	✓	✓	223,00
KPFAST4025	Paletta forni in alluminio	✓	✓	145,00
KPFAST4026	Camera estraibile e lavabile in Teflon	✓	✓	282,00



Forni a Microonde



MAGNETRON



KPFOMI3001

Microonde 1000 Watt Singolo Magnetron

- **1 MAGNETRON**, potenza resa 1000 Watt
- Capacità 25 litri
- 6 livelli di potenza
- Comandi manuali per regolazione potenza e timer
- Interno ed esterno in acciaio inox
- Piatto fisso in vetroceramica



MAGNETRON



KPFOMI3002

Microonde 1800 Watt Doppio Magnetron

- **2 MAGNETRON**, potenza resa 1800 Watt
- Capacità 30 Litri
- 3 livelli di potenza
- 9 programmi preimpostati e 20 memorie programmabili
- timer gestibile fino a 99 minuti per la programmazione dei tempi di cottura.
- Interno ed esterno in acciaio inox
- Piatto fisso in vetroceramica

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Dimensioni vano cottura in mm	Potenza microonde in kW	Potenza in kW	Tensione alimentazione	Prezzo €
KPFOMI3001	Microonde 1000 Watt Singolo Magnetron	520x442x312	330x360x200	1	1,5	1N AC 230 V - 50 Hz	565,00
KPFOMI3002	Microonde 1800 Watt Doppio Magnetron	490x637x405	374x378x224	1,8	2,8	1N AC 230 V - 50 Hz	1.379,00

Piastre ad induzione



KPACPI3001
Piastra ad induzione Digitale 3.500 W



LIVELLI DI POTENZA
17 livelli di potenza



TEMPERATURA REGOLABILE
da 35°C a 240°C (step 5°C)



DIAMETRO PENTOLE
min 12 cm - max 26 cm



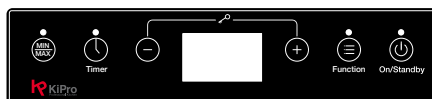
DATI ELETTRICI
220V-240V ~ 50/60Hz - 3.500 W



DIMENSIONI
34X43,5X12 (H) cm



PESO
5,7 Kg



SISTEMA "AHC"
DI CONTROLLO
DELL'ASSORBIMENTO
ENERGETICO
CHE OTTIMIZZA
L'EFFICIENZA
ED I COSTI
DI ESERCIZIO



KiPro LAST24®
TWO-YEAR GUARANTEE

**AL DI SOTTO
DEI 1000 W
DI POTENZA
GARANTISCE IL
FUNZIONAMENTO
IN CONTINUO**

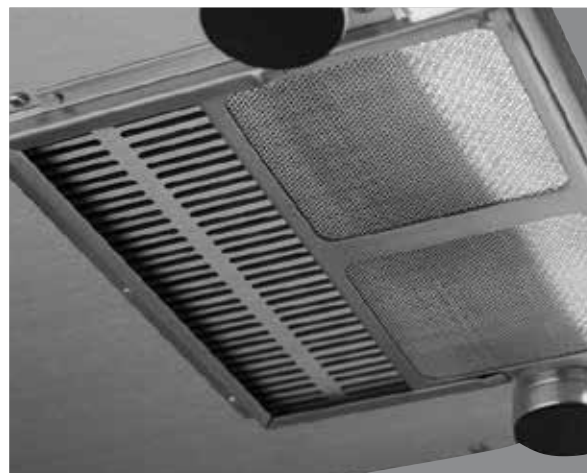
**VENTOLE DI
RAFFREDDAMENTO
PER UNO
SMALTIMENTO
DEL CALORE
OTTIMALE**

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Peso in Kg	Temperatura regolabile in °C	ø pentole in cm	Potenza in kW	Prezzo €
KPACPI3001	Piastra ad induzione digitale 3.500 W	340x435x120	6	35° / 240°	min 12 - max 26	3,5	388,00

Doppia ventola di raffreddamento



Filtro in acciaio lavabile





Broiler Grill



KPBROI3001
Broiler a gas
a 2 bruciatori*

Bruciatori
ad infrarossi
2 x 3,5 kW/h



KPBROI3002
Broiler elettrico
a 2 piastre radianti*

Piastre
in vetroceramica
2 x 2,5 kW/h



KPBROI3003
Broiler a gas
a 3 bruciatori*

Bruciatori
ad infrarossi
3 x 3,5 kW/h



KPBROI3004
Broiler elettrico
a 3 piastre radianti*

Piastre
in vetroceramica
3 x 2,5 kW/h

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Dimensioni griglia in mm	Temperatura raggiungibile in °C	Potenza in kW	Alimentazione	Prezzo €
KPBROI3001	Broiler a gas a 2 bruciatori*	589x503x587	352x325 2 griglie GN1/3	850	7	a gas	4.070,00
KPBROI3002	Broiler elettrico a 2 piastre radianti*	589x503x587	352x325 2 griglie GN1/3	850	5	elettrica trifase +N 380V.16A**	4.188,00
KPBROI3003	Broiler a gas a 3 bruciatori*	769x503x587	530x325 3 griglie GN1/3	850	10,5	a gas	5.763,00
KPBROI3004	Broiler elettrico a 3 piastre radianti*	769x503x587	530x325 3 griglie GN1/3	850	7,5	elettrica trifase +N 380V.16A**	6.028,00

* Disponibili in versione nera o rossa al costo aggiuntivo di 300 euro (4 settimane di attesa per la consegna).

** Disponibile versione monofase 230V.32A su richiesta.



KPBROI4005



Codice	Descrizione	KPFO BROI3001	KPFO BROI3002	KPFO BROI3003	KPFO BROI3004	Prezzo €
KPBROI4005	Detergente sgrassante spray per la pulizia delle griglie	✓	✓	✓	✓	17,00



KP BROI 3005

Broiler a gas GPL a 2 bruciatori
ad alte prestazioni*

Bruciatori
ad infrarossi
2 x 7 kW/h



KP BROI 3006

Broiler a gas Metano a 2
bruciatori ad alte prestazioni*

Bruciatori
ad infrarossi
2 x 7 kW/h



KP BROI 3006

Broiler elettrico a 2 piastre
radianti ad alte prestazioni*

Piastre
in vetroceramica
2 x 4,5 kW/h



KP BROI 4001



KP BROI 4004



KP BROI 4005



KP BROI 4006



KP BROI 4007



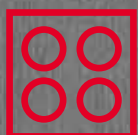
KP BROI 4008

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Dimensioni griglia in mm	Temperatura raggiungibile in °C	Potenza in kW	Alimentazione	Prezzo €
KP BROI 3005	Broiler a gas GPL a 2 bruciatori ad alte prestazioni*	1064x574,8x633	710 x 374	850	14	a gas GPL	9.480,00
KP BROI 3006	Broiler a gas Metano a 2 bruciatori ad alte prestazioni*	1064x574,8x633	710 x 374	850	14	a gas Metano	9.600,00
KP BROI 3007	Broiler elettrico a 2 piastre radianti ad alte prestazioni*	1064x574,8x633	710 x 374	850	9	elettrica trifase +N 380V.32A	9.980,00

* Disponibili in versione nera o rossa al costo aggiuntivo di 300 euro (4 settimane di attesa per la consegna).

Codice	Descrizione	KPFO BROI 3005	KPFO BROI 3006	KPFO BROI 3007	Prezzo €
KP BROI 4001	Kit Griglia in Ghisa	✓	✓	✓	200,00
KP BROI 4004	Tavolo da appoggio in acciaio inox	✓	✓	✓	894,00
KP BROI 4005	Detergente sgrassante spray per la pulizia delle griglie	✓	✓	✓	17,00
KP BROI 4006	Griglia pesce	✓	✓	✓	60,00
KP BROI 4007	Griglia per Spiedini	✓	✓	✓	60,00
KP BROI 4008	Griglia per Spiedini XL	✓	✓	✓	82,00
KP BROI 4009	Griglia XL	✓	✓	✓	64,00

FO
R
NI
PIZ
ZA



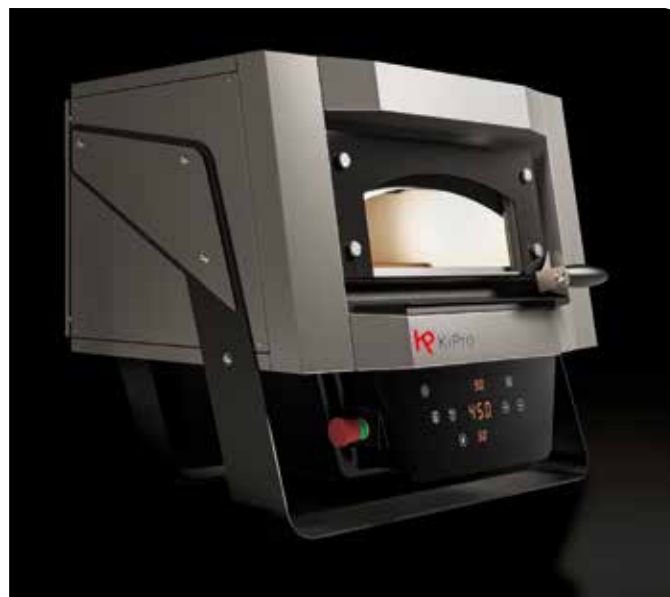
K





FORNI PIZZA

Forno Elettrico Monocamera a Platea Rotante



KPFOPZ3008 e KPFOPZ3009 e KPFOPZ3010

Forno Elettrico Monocamera a
Platea Rotante

+ **KPFOPZ4016** Supporto forno con ruote 1  Ø 40



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Dimensioni camera cottura in mm	Numero Pizze	Potenza in kW	Prezzo €
KPFOPZ3008	Forno Elettrico Monocamera a Platea Rotante Ø 40 Versione 2,8Kw Ac 230V 50/60Hz	670x664x605	400x120	1 (Ø 400 mm)	2,8 AC 230-1	4.265,00
KPFOPZ3009	Forno Elettrico Monocamera a Platea Rotante Ø 40 Versione 4 Kw Ac 230V 50/60Hz	670x664x605	400x120	1 (Ø 400 mm)	4,0 AC 230-1	4.335,00
KPFOPZ3010	Forno Elettrico Monocamera a Platea Rotante Ø 40 Versione 4 Kw Ac 3-N-400V 50/60Hz	670x664x605	400x120	1 (Ø 400 mm)	4,0 AC 400-3	4.335,00

Codice	Descrizione	KPFO PZ3008	KPFO PZ3009	KPFO PZ3010	Prezzo €
KPFOPZ4016	Supporto forno con ruote e 2 Cassetti per KPFOPZ3008, KPFOPZ3009 e KPFOPZ3010	✓	✓	✓	1.922,00
KPFOPZ4017	Kit Piano 500x700 Smn	✓	✓	✓	147,00
KPFOPZ4018	Kit Piano 700x700 Smn	✓	✓	✓	165,00

Forno Elettrico Comandi Elettromeccanici



KPPOPZ3001
Forno Elettrico
Comandi Elettromeccanici

4  Ø 30



KPPOPZ3002
Forno Elettrico
Comandi Elettromeccanici

4+4  Ø 30



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Dimensioni camera cottura in mm	Numero Pizze	Potenza in kW	Prezzo €
KPPOPZ3001	Forno Elettrico 4 Pizze Ø 30 Comandi Elettromeccanici	900x760x390	620x620x140	4 (Ø 300 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (teglia 400x600 mm)	4,6 AC 400-3	1.617,00
KPPOPZ3002	Forno Elettrico 4+4 Pizze Ø 30 Comandi Elettromeccanici	900x760x690	620x620x140	4+4 (Ø 300 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (Tegliay 400x600 mm)	9,2 AC 400-3	2.956,00

Codice	Descrizione	KPFO PZ3001	KPFO PZ3002	Prezzo €
KPPOPZ4001	Cappa Senza Aspiratore per KPPOPZ3001 e KPPOPZ3002	✓	✓	415,00
KPPOPZ4002	Supporto Per KPPOPZ3001	✓		505,00
KPPOPZ4003	Supporto Per KPPOPZ3002		✓	505,00



FORNI PIZZA

Forno Elettrico Comandi Digitali

720 mm



KPFOPZ3003
Forno Elettrico - Comandi Digitali **4**  Ø 35

KPFOPZ3005
Forno Elettrico - Comandi Digitali **6**  Ø 35

1080 mm



KPFOPZ3011
Forno Elettrico Large - Comandi Digitali **6**  Ø 35

KPFOPZ3007
Forno Elettrico - Comandi Digitali **9**  Ø 35

720 mm



KPFOPZ3004
Forno Elettrico - Comandi Digitali **4+4**  Ø 35

KPFOPZ3006
Forno Elettrico - Comandi Digitali **6+6**  Ø 35

1080 mm



KPFOPZ3012
Forno Elettrico Large - Comandi Digitali **6+6**  Ø 35

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Dimensioni camera cottura in mm	Numero Pizze	Potenza in kW	Prezzo €
KPFOPZ3003	Forno Elettrico 4 Pizze Ø 35 Comandi Digitali	1150x1060x430	720x720x140	4 (Ø350 mm) 1 (400x600 mm)	5,8	3.117,00
KPFOPZ3004	Forno Elettrico 4+4 Pizze Ø 35 Comandi Digitali	1150x1060x780	720x720x140	4+4 (Ø350 mm) 1+1 (400x600 mm)	11,6	5.442,00
KPFOPZ3005	Forno Elettrico 6 Pizze Ø 35 Comandi Digitali	1150x1420x430	720x1080x140	6 (Ø350 mm) 2 (400x600 mm)	8,4	4.325,00
KPFOPZ3011	Forno Elettrico Large 6 Pizze Ø 35 Comandi Digitali	1510x1060x430	1080x720x140	6 (Ø350 mm) 2 (400x600 mm)	8,6	4.717,00
KPFOPZ3006	Forno Elettrico 6+6 Pizze Ø 35 Comandi Digitali	1150x1420x780	720x1080x140	6+6 (Ø350 mm) 2+2 (400x600 mm)	16,8	7.266,00
KPFOPZ3012	Forno Elettrico Large 6+6 Pizze Ø 35 Comandi Digitali	1510x1060x780	1080x720x140	6+6 (Ø350 mm) 2+2 (400x600 mm)	17,20	8.055,00
KPFOPZ3007	Forno Elettrico 9 Pizze Ø 35 Comandi Digitali	1510x1420x430	1080x1080x140	9 (Ø350 mm) 4 (400x600 mm)	12,60	5.636,00



Recupero calore



Resistenze corazzate



Filtri cappa



Codice	Descrizione	KPFO PZ3003	KPFO PZ3004	KPFO PZ3005	KPFO PZ3006	KPFO PZ3011	KPFO PZ3012	KPFO PZ3007	Prezzo €
KPFOPZ4004	Cappa Senza Aspiratore per KPFOPZ3003 e KPFOPZ3004	✓	✓						1.540,00
KPFOPZ4005	Cappa Con Aspiratore Ac 230V 50/60Hz per KPFOPZ3003 e KPFOPZ3004	✓	✓						1.943,00
KPFOPZ4006	Supporto per KPFOPZ3003	✓							838,00
KPFOPZ4007	Supporto con Ruote per KPFOPZ3003	✓							1.244,00
KPFOPZ4008	Supporto per KPFOPZ3004	✓	✓						838,00
KPFOPZ4009	Supporto con Ruote per KPFOPZ3004	✓	✓						1.244,00
KPFOPZ4010	Cappa Senza Aspiratore per KPFOPZ3005 e KPFOPZ3006			✓	✓				1.579,00
KPFOPZ4011	Cappa Con Aspiratore per KPFOPZ3005 e KPFOPZ3006			✓	✓				1.985,00
KPFOPZ4012	Supporto per KPFOPZ3005			✓					923,00
KPFOPZ4013	Supporto con Ruote per KPFOPZ3005			✓					1.329,00
KPFOPZ4014	Supporto per KPFOPZ3006				✓				923,00
KPFOPZ4015	Supporto con Ruote per per KPFOPZ3006				✓				1.329,00
KPFOPZ4023	Cappa Senza Aspiratore per KPFOPZ3011 e KPFOPZ3012					✓	✓		1.781,00
KPFOPZ4024	Cappa Con Aspiratore per KPFOPZ3011 e KPFOPZ3012					✓	✓		2.187,00
KPFOPZ4025	Supporto per KPFOPZ3011					✓			939,00
KPFOPZ4026	Supporto con Ruote per KPFOPZ3011					✓			1.345,00
KPFOPZ4027	Supporto per KPFOPZ3012						✓		939,00
KPFOPZ4028	Supporto con Ruote per KPFOPZ3012						✓		1.345,00
KPFOPZ4019	Cappa Senza Aspiratore per KPFOPZ3007							✓	2.051,00
KPFOPZ4020	Cappa Con Aspiratore Ac 230V 50/60Hz per KPFOPZ3007							✓	2.507,00
KPFOPZ4021	Supporto per KPFOPZ3007							✓	1.024,00
KPFOPZ4022	Supporto con Ruote per KPFOPZ3007							✓	1.430,00

AB
BAT
TI
TO
RI





	READY		STAR	POWER
	Standard Comandi Digitali	Standard Scheda Touch digit	Standard Comandi Touch 5"	Multifunzione Full Touch
Abbattimento	•	•	•	•
Surgelazione	•	•	•	•
Ciclo Manuale	--	•	•	•
Decongelamento	--	--	--	•
Lievitazione	--	--	--	•
Disidratazione	--	--	--	•
Cioccolato	--	--	--	•
Mantenimento +65°C	--	--	--	•
Scongelamento	--	--	--	•
Yogurt	--	--	--	•
Lenta Cottura	--	--	--	•
Pastorizzazione	--	--	--	•
Sistema a ioni attivi	--	--	--	•
Temperatura in camera	+3°/-38°C	+3°/-40°C	+3°/-40°C	+85°/-40°C
Resa per ciclo maggiorata	--	--	•	•
Wi-Fi	--	Optional (esterno)	Optional	•
Servizi Cloud	--	Optional	Optional	•
Sonda al cuore	•	•	•	•
Sbrinamento	Ad inversione di ciclo	Automatico a sosta gas / caldo	Automatico a sosta	Automatico a sosta gas / caldo
Porte Reversibili	--	•	--	--
Guide GN1/1 o EN 60x40	•	•	•	•
Gas R290	•	•	•	•



ABBATTITORI

Resa per ciclo Maggiorata

Gli abbattitori Star e Power, con ciclo di produzione maggiorato, garantiscono performance di abbattimento e surgelazione con un incremento di produttività fino al 33% della quantità di prodotto abbattuto per ciclo rispetto alla media standard degli abbattitori presenti sul mercato.

+33%

Resa per ciclo di surgelazione (-18°C per Kg di prodotto abbattuto)

Multifunzione Kipro

Hi-Chef

+20%

Resa per ciclo di abbattimento (+3°C per Kg di prodotto abbattuto)

Multifunzione Kipro

Hi-Chef

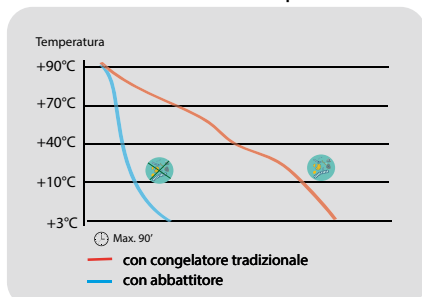
		READY		STAR	POWER
		Standard Comandi Digitali	Standard Scheda Touch digit	Standard Comandi Touch 5"	Multifunzione Full Touch
5 Teglie GN1/1	Abbattimento	14	22	30	35
	Surgelazione	10	15	20	25
10 Teglie GN1/1	Abbattimento	35	30	65	70
	Surgelazione	24	20	45	50
15 Teglie GN1/1	Abbattimento	--	70	80	90
	Surgelazione	--	55	55	60



LINEAREADY

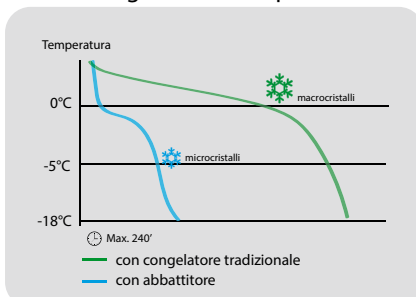
Abbattitori Comandi Digitali

**+80°C / +3°C
Abbattimento Rapido**



L'abbattimento blocca la carica microbica degli alimenti e preserva i liquidi e gli umori dei cibi, mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche dei prodotti secondo le norme igienico sanitarie in conformità con gli standard HACCP.

**+80°C / -18°C
Surgelamento Rapido**



La surgelazione rapida dell'alimento microcristallizza i liquidi presente al suo interno. Al momento dello scongelamento non ci saranno perdite di liquidi né cali di peso.



KPFRAB3101

Abbattitore 5 T GN1/1
o EN 600x400

con sonda
al cuore



KPFRAB3102

Abbattitore 10 T GN1/1
o EN 600x400

con sonda
al cuore



KPFRAB4103



KPFRAB4104

PANNELLO DI CONTROLLO



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Abbattimento capacità in Kg	Surgelazione capacità in Kg	Potenza in kW	Prezzo €
KPFRAB3101	Abbattitore 5 T GN1/1 o EN 600x400	750x700x850	18,00	16,00	0,9	3.521,00
KPFRAB3102	Abbattitore 10 T GN1/1 o EN 600x400	770x800x1395	35,00	30,00	1,9	6.476,00

Codice accessori	Descrizione	KPFRAB 3101	KPFRAB 3102	Prezzo €
KPFRAB4101	Griglie plastificate GN 1/1 per KPFRAB3101 e KPFRAB3102	✓	✓	26,00
KPFRAB4102	Griglie plastificate 60/40 per KPFRAB3101 e KPFRAB3102	✓	✓	26,00
KPFRAB4103	Ruote Ø 105	✓	✓	136,00
KPFRAB4104	Kit per sovrapposizione forno 950x700x890 mm	✓		492,00



ABBATTITORI

LINEA READY

Abbattitori Comandi Touch



con sonda
al cuore

KPFRAB3007
Abbattitore 3 T GN 1/1

ALTEZZA 900 mm



con sonda
al cuore

KPFRAB3008
Abbattitore 5 T GN 1/1
o EN 600x400

ALTEZZA 830 mm



con sonda
al cuore

KPFRAB3009
Abbattitore 5 T GN 1/1
o EN 600x400 sottobanco

LARGHEZZA 520 mm



con sonda
al cuore

KPFRAB3010
Abbattitore 5 T GN 1/1
per forni mini



con sonda
al cuore

KPFRAB3011
Abbattitore 10 T GN 1/1
o EN 600x400



con sonda
al cuore

KPFRAB3012
Abbattitore 10 T GN 1/1
o EN 600x400 Power



con sonda
al cuore

KPFRAB3012
Abbattitore 15 T GN 1/1
o EN 600x400



PANNELLO DI CONTROLLO

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Abbattimento capacità in Kg	Surgelazione capacità in Kg	Potenza in kW	Prezzo €
KPFRAB3007	Abbattitore 3 T GN 1/1	670x670x670	15,00	10,00	0,56	4.108,00
KPFRAB3008	Abbattitore 5 T GN 1/1 o EN 600x400	800x750x900	22,00	15,00	0,83	4.850,00
KPFRAB3009	Abbattitore 5 T GN 1/1 o EN 600x400 sottobanco	800x700x830	18,00	11,00	0,76	4.375,00
KPFRAB3010	Abbattitore 5 T GN 1/1 per forni mini	520x850x 880	18,00	11,00	0,71	5.925,00
KPFRAB3011	Abbattitore 10 T GN 1/1 o EN 600x400	800x820x1700	30,00	20,00	1,60	8.328,00
KPFRAB3012	Abbattitore 10 T GN 1/1 o EN 600x400 Power	800x820x1700	43,00	33,00	1,90	9.722,00
KPFRAB3013	Abbattitore 15 T GN 1/1 o EN 600x400	800x820x2000	70,00	60,00	2,90	11.065,00

Codice accessori	Descrizione	KPFRAB 3007	KPFRAB 3008	KPFRAB 3009	KPFRAB 3010	KPFRAB 3011	KPFRAB 3012	KPFRAB 3013	Prezzo €
KPFRAB4001	Kit pasticceria passo 16,5 mm per 5 T 60x40		✓	✓					271,00
KPFRAB4002	Kit pasticceria passo 16,5 mm per 10 T 60x40					✓	✓		471,00
KPFRAR4010	Kit pasticceria passo 16,5 mm per 15 T 60x40							✓	618,00
KPFRAB4005	Unità condensatrice raffreddamento acqua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	685,00
KPFRAB4007	Griglia inox GN 1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	71,00
KPFRAR4003	Griglia inox cm 60x40		✓	✓		✓	✓	✓	82,00
KPFRAR4008	Maggiorazione Kit Ruote		✓	✓	✓	✓	✓	✓	220,00
KPFRAR4009	Sistema Supervisione Wi-Fi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	291,00

LINEA STAR

Abbattitori Comandi Touch 5" a resa per ciclo maggiorata



KPFRAB3201

Abbattitore 5 T GN 1/1
o EN 600x400

con sonda
al cuore
multipunto
riscaldabile



Wi-Fi integrato

La connettività web permette la possibilità di monitorare da remoto i cicli di lavoro, scaricare la HACCCP e gestire la teleassistenza.



KPFRAB3202

Abbattitore 11 T GN 1/1
o EN 600x400 o carrello
banqueting 10 da 10 Teglie

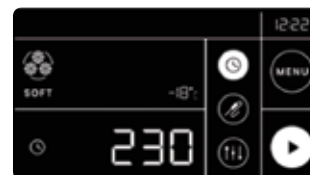
con sonda
al cuore
multipunto
riscaldabile



KPFRAB3203

Abbattitore 16 T GN1/1
o EN 600x400

con sonda
al cuore
multipunto
riscaldabile



PANNELLO DI CONTROLLO

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Abbattimento capacità in Kg	Surgelazione capacità in Kg	Potenza in kW	Prezzo €
KPFRAB3201	Abbattitore 5 T GN 1/1 o EN 600x400	790x820x900	30,00	20,00	1,40	6.576,00
KPFRAB3202	Abbattitore 11 T GN 1/1 o EN 600x400 o carrello banqueting 10 da 10 Teglie	850x870x1860	65,00	45,00	2,45	13.006,00
KPFRAB3203	Abbattitore 16 T GN 1/1 o EN 600x400	790x870x1960	80,00	55,00	3,20	13.944,00

Codice accessori	Descrizione	KPFRAB 3201	Prezzo €
KPFRAB4201	Maggiorazione Kit Ruote	✓	152,00
KPFRAB4205	Sonda Multipunto - Riscaldabile	di serie	285,00
KPFRAR4207	Coppie Guide	✓	71,00
KPFRAR4208	Griglia inox GN 1/1	✓	76,00
KPFRAR4209	Griglia inox cm 60x40	✓	104,00
KPFRAR4212	Kit connettività	✓	218,00
KPFRAR4213	Canone 1 Anno	✓	43,00

Codice accessori	Descrizione	KPFRAB 3202	KPFRAB 3203	Prezzo €
KPFRAB4202	Maggiorazione Kit Ruote	✓	✓	228,00
KPFRAB4206	Sonda Multipunto - Riscaldabile	di serie	di serie	304,00
KPFRAR4207	Coppie Guide	✓	✓	71,00
KPFRAR4208	Griglia inox GN 1/1	✓	✓	76,00
KPFRAR4209	Griglia inox cm 60x40	✓	✓	104,00
KPFRAR4212	Kit connettività	✓	✓	218,00
KPFRAR4213	Canone 1 Anno	✓	✓	43,00
KPFRAR4216	Predisposizione struttura portateglie estraibile	✓		220,00



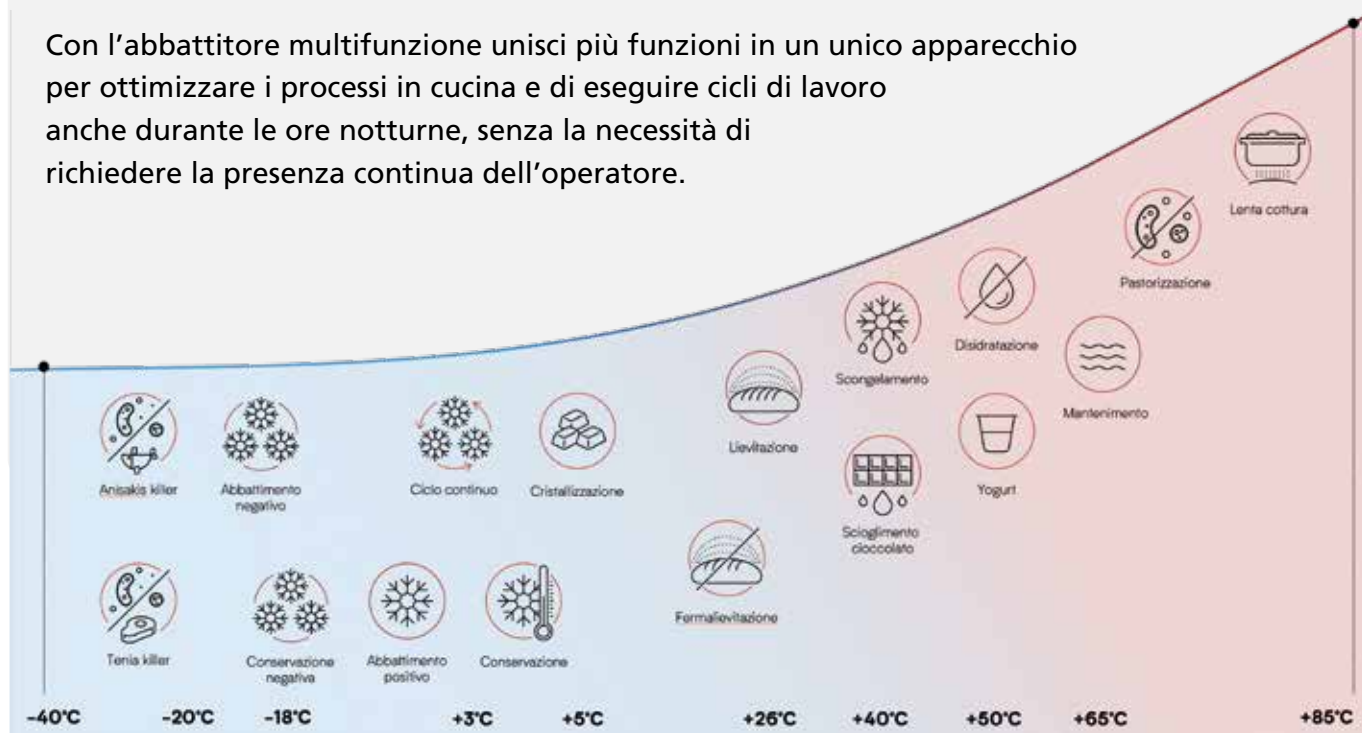
Abbattitori Multifunzione

Abbattimento	•
Surgelazione	•
Ciclo Manuale	•
Decongelamento	•
Lievitazione	•
Disidratazione	•
Cioccolato	•
Mantenimento	•
Scongelamento	•
Yogurt	•
Lenta Cottura	•
Pastorizzazione	•



24 ore su 24 con libertà di creare

Con l'abbattitore multifunzione unisci più funzioni in un unico apparecchio per ottimizzare i processi in cucina e di eseguire cicli di lavoro anche durante le ore notturne, senza la necessità di richiedere la presenza continua dell'operatore.

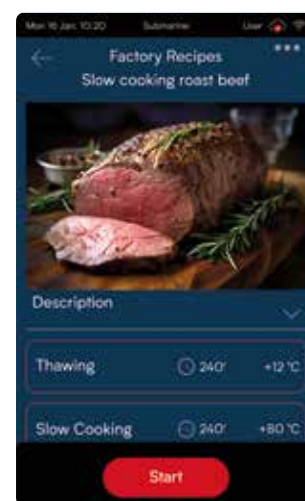
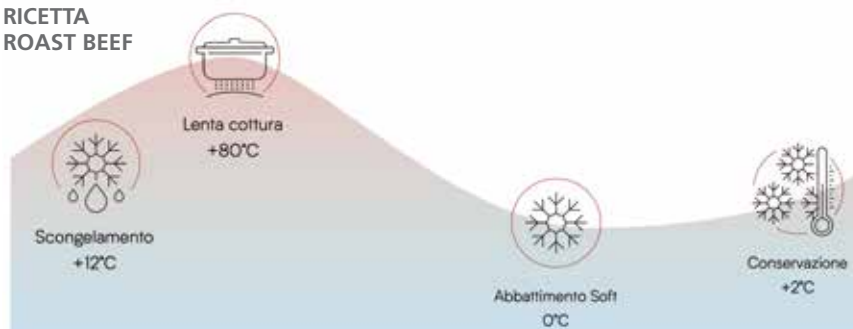


LINEA POWER

Abbattitori Multifunzione Comandi Full Touch



RICETTA ROAST BEEF



PANNELLO DI CONTROLLO

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Abbattimento capacità in Kg	Surgelazione capacità in Kg	Potenza in kW	Prezzo €
KPFRAB3204	Abbatt. Multifunzione 5 T GN 1/1 o EN 600x400	790x820x900	35,00	25,00	1,93	11.374,00
KPFRAB3205	Abbatt. Multifunzione 11 T GN 1/1 o EN 600x400 o carrello banqueting 10 da 10 Teglie	850x870x1860	70,00	50,00	3,60	19.242,00
KPFRAB3206	Abbatt. Multifunzione 16 T GN 1/1 o EN 600x400	790x870x1960	90,00	60,00	4,98	19.888,00

Codice accessori	Descrizione	KPFRAB 3204	Prezzo €
KPFRAB4201	Maggiorazione Kit Ruote	✓	152,00
KPFRAB4203	Sonda Sottovuoto	✓	304,00
KPFRAB4205	Sonda Multipunto - Riscaldabile	di serie	285,00
KPFRAR4207	Coppie Guide	✓	71,00
KPFRAR4208	Griglia inox GN 1/1	✓	76,00
KPFRAR4209	Griglia inox cm 60x40	✓	104,00
KPFRAR4212	Kit connettività	di serie	218,00
KPFRAR4213	Canone 1 Anno	di serie	43,00
KPFRAR4210	Doccetta Lavaggio	✓	210,00

Codice accessori	Descrizione	KPFRAB 3205	KPFRAB 3206	Prezzo €
KPFRAB4202	Maggiorazione Kit Ruote	✓	✓	228,00
KPFRAB4204	Sonda Sottovuoto	✓	✓	323,00
KPFRAB4206	Sonda Multipunto - Riscaldabile	di serie	di serie	304,00
KPFRAR4207	Coppie Guide	✓	✓	71,00
KPFRAR4208	Griglia inox GN 1/1	✓	✓	76,00
KPFRAR4209	Griglia inox cm 60x40	✓	✓	104,00
KPFRAR4212	Kit connettività	di serie	di serie	218,00
KPFRAR4213	Canone 1 Anno	di serie	di serie	43,00
KPFRAR4210	Doccetta Lavaggio	✓	✓	210,00
KPFRAR4216	Predisposizione struttura portateghe estraibile	✓		220,00

AR
MA
DI
RE
FRI
GER
ATI





	READY		STAR	POWER	
	Standard	Tropicalizzato	Tropicalizzato con fianchi stampati	Fianchi Stampati e comandi touch capacitivi	Classe A con comandi full touch
Supporti guide a cremagliera regolabile	●	●	--	--	--
Supporti guide con fianchi stampati	--	--	●	●	●
Tropicalizzato	--	●	●	●	●
Comandi	Elettronico Pulsanti	Display Touch digit	Display Touch digit	Display Touch capacitivo 7"	Full Touch a 4,3"
Materiale interno ed esterno a vista	Acciaio AISI 304	Acciaio AISI 304	Acciaio AISI 304	Acciaio AISI 304	Acciaio AISI 304
Materiale non a vista (Cielo fondo e schiena)	Acciaio	Acciaio	Acciaio AISI 430	Acciaio AISI 304	Acciaio AISI 304
Isolamento	60 mm	60 mm	80 mm	83 mm	83 mm
Temper. sui positivi	-2°/+8°C	-2°/+8°C	-2°/+8°C	-2°/+8°C	-2°/+8°C
Temper. sui negativi	-15°/-18°C	-18°/-21°C	-18°/-21°C	-15°/-25°C	-15°/-25°C
Standard Supportato GN2/1	●	●	●	●	●
Fondo cella stampato con angoli arrotondati	--	●	●	●	●
Refrigerazione ventilata	●	●	●	●	●
Sbrinamento	gas caldo	gas caldo / resistenze elettriche	gas caldo / resistenze elettriche parziale	gas caldo	gas caldo
Convogliatore d'aria posteriore	--	--		●	●
Cortina d'aria frontale	--	--	--	●	●
Evaporatore verniciato anticorrosione	●	●	●	--	●
Porte con molla di ritorno	--	●	●	--	●
Luce LED	●	optional	●	●	●
Classe Climatica	5	5	5	5	5
Classe Energetica A	--	--	--	●	●
Predisposizione IOT 4.0	--	optional	optional	●	●



ARMADI REFRIGERATI

LINEA **READY**

Armadi refrigerati in acciaio inox standard



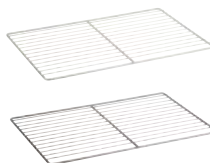
KPFRAR3101 e KPFRAR3102
Frigorifero 1 porta e Freezer 1 porta



KPFRAR3103 e KPFRAR3104
Frigorifero 2 porte e Freezer 2 porte



KPFRAR3106
Frigorifero Pasticceria 900 lt - 40 Teglie EN 60x40 cm



KPFRAR4101 e KPFRAR4102

PANNELLO DI CONTROLLO



KPFRAR4103



KPFRAR4104

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Range temp. in°C	Capacità litri	Classe energ.	Assorbimento in kW	Prezzo €
KPFRAR3101	Frigorifero 1 Porta	720x800x2020	-2/+8	700	C	0,24	2.352,00
KPFRAR3102	Freezer 1 porta	720x800x2020	-15/-18	700	D	0,48	2.889,00
KPFRAR3103	Frigorifero 2 porte	1440x800x2020	-2/+8	1.400	C	0,37	3.502,00
KPFRAR3104	Freezer 2 porte	1440x800x2020	-15/-18	1.400	D	0,64	4.238,00
KPFRAR3106	Frigorifero pasticceria 900 lt 40T	790x1010x2090	-2/+8	900	B	0,37	3.417,00

* Utilizzano Gas Refrigerante R290

Codice accessori	Descrizione	KPFRAR 3101	KPFRAR 3102	KPFRAR 3103	KPFRAR 3104	KPFRAR 3106	Prezzo €
KPFRAR4101	Griglia GN 2/1 plastificata	✓	✓	✓	✓		30,00
KPFRAR4102	Griglia GN 2/1 inox	✓	✓	✓	✓		69,00
KPFRAR4103	Coppia guide inox	✓	✓	✓	✓		22,00
KPFRAR4104	Kit 4 ruote girevoli in inox ø 125	✓	✓	✓	✓	✓	192,00

LINEA READY

Armadi refrigerati in acciaio inox Tropicalizzati



KPFRAR3007 e KPFRAR3009
Frigorifero 1 porta e Freezer 1 porta



KPFRAR3008 e KPFRAR3010
Frigorifero 2 porte e Freezer 2 porte



Cremagliere con Passo guide 65 mm

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Range temp. in °C	Capacità litri	Classe energetica	Assorbimento in kW	Prezzo €
KPFRAR3007	Frigorifero 1 porta	720x812x2100	-2/+8	700	C	0,18	2.639,00
KPFRAR3009	Freezer 1 porta	720x812x2100	-18 /-21	700	D	0,60	3.319,00
KPFRAR3008	Frigorifero 2 porte	1440x812x2100	-2/+8	1.400	D	0,27	3.942,00
KPFRAR3010	Freezer 2 porte	1440x812x2100	-18 /-21	1.400	E	0,9	4.714,00

* Utilizzano Gas Refrigerante R290

LINEA READY

Armadi refrigerati Pasticceria e Fermalievita



KPFRAR3015 e KPFRAR3016
500 lt Positivo e Negativo Pasticceria 20T



KPFRAR3017 e KPFRAR3018
900 lt Positivo e Negativo Pasticceria 40T



Controllo del tasso di umidità

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Range temp. in °C	Capacità litri	Classe energ.	Assorbi. in kW	Prezzo €
KPFRAR3015	Frigorifero pasticceria 500 lt 20T	790x690x2140	-2/+8	500	C	0,5	4.792,00
KPFRAR3016	Congelatore pasticceria 500 lt 20T	790x690x2140	-10 /-22	500	E	0,79	5.353,00
KPFRAR3017	Frigorifero pasticceria 900 lt 40T	790x1080x2140	-2/+8	900	D	0,71	5.837,00
KPFRAR3018	Congelatore pasticceria 900 lt 40T	790x1080x2140	-10 /-22	900	E	1,2	6.769,00
KPFRAR3019	Fermalievita 20 T	790x690x2140	-2/+35	500	-	1,25	7.472,00
KPFRAR3020	Fermalievita 40 T	790x1080x2140	-2/+35	900	-	1,78	9.525,00

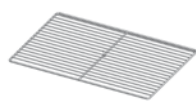
* Utilizzano Gas Refrigerante R290



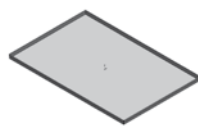
ARMADI REFRIGERATI



KPFRAR4001



KPFRAR4002



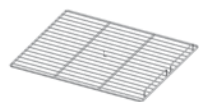
KPFRAR4004



KPFRAR4005



KPFRAR4006



KPFRAR4007



KPFRAR4008



KPFRAR4009



KPFRAR4010



KPFRAR4011



KPFRAR4013



PANNELLO
DI CONTROLLO



Codice accessori	Descrizione	KPFRAR 3007 e 3008	KPFRAR 3009 e 3010	KPFRAR 3015 e 3017	KPFRAR 3016 e 3018	KPFRAR 3019 e 3020	Prezzo €
KPFRAR4010	Sistema di supervisione Wi-Fi per trasmissione dati in cloud	✓	✓	✓	✓	✓	291,00
KPFRAR4005	Porta vetro con illuminazione led			✓	✓	✓	1.111,00
KPFRAR4006	Kit ruote Ø100mm	✓	✓	✓	✓	✓	220,00
KPFRAR4009	Pedale apertura porta	✓	✓				167,00
KPFRAR4010	Luce Led per porta	✓	✓				88,00
KPFRAR4007	Griglia rilsan GN 2/1	✓	✓				55,00
KPFRAR4008	Coppia guide per griglia GN 2/1	✓	✓				55,00
KPFRAR4011	Serratura a chiave per porta	di serie	di serie				49,00
KPFRAR4013	Struttura portateglie per 19 teglie cm 40x60, passo mm 65, per porta	✓	✓				642,00
KPFRAR4001	Coppia guide per teglie cm 60x40			✓	✓	✓	53,00
KPFRAR4002	Griglia rilsan cm 60x40	solo con struttura	solo con struttura	✓	✓	✓	57,00
KPFRAR4004	Teglia inox cm 60x40x2h	solo con struttura	solo con struttura	✓	✓	✓	84,00

LINEA STAR

Armadi refrigerati Tropicalizzati con fianchi stampati



KPFRAR3011 e KPFRAR3013
Frigo 1 porta e Freezer 1 porta



KPFRAR3012 e KPFRAR3014
Frigo 2 porte e Freezer 2 porte



Porta vetro
KPFRAR3021 e KPFRAR3025

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Range temp. in °C	Capacità litri	Classe energetica	Assorbimento in kW	Prezzo €
KPFRAR3011	Frigo 1 porta	700x880x2100	-2°/+8° C	700,00	B	0,18	3.019,00
KPFRAR3013	Freezer 1 porta	700x880x2100	-18 /-21°C	700,00	C	0,59	3.761,00
KPFRAR3021	Frigo 1 porta vetro	700x880x2100	-2°/+8° C	700,00	C	0,18	3.750,00
KPFRAR3012	Frigo 2 porte	1390x880x2100	-2°/+8° C	1.400,00	C	0,28	4.611,00
KPFRAR3014	Freezer 2 porte	1390x880x2100	-18 /-21°C	1.400,00	D	0,92	5.564,00
KPFRAR3025	Frigo 2 porte vetro	1390x880x2100	-2°/+8° C	1.400,00	D	0,28	6.250,00

*Utilizzano Gas Refrigerante R290

Codice accessori	Descrizione	KPFRAR 3011	KPFRAR 3012	KPFRAR 3013	KPFRAR 3014	Prezzo €
KPFRAR4010	Sistema di supervisione Wi-Fi per trasmissione dati in cloud	✓	✓	✓	✓	291,00
KPFRAR4006	Kit ruote Ø100mm	✓	✓	✓	✓	220,00
KPFRAR4009	Pedale apertura porta	✓	✓	✓	✓	167,00
KPFRAR4007	Griglia rilsan GN 2/1	✓	✓	✓	✓	55,00



Fianchi stampati in acciaio inox per una pulizia perfetta

DI SERIE



IMPIANTO
TROPICALIZZATO



FONDO
STAMPATO



LUCE A LED



SERRATURA
CON CHIAVE

OPTIONAL



SUPERVISIONE
WI-FI DA REMOTO



PEDALE
APERTURA PORTA



Serratura con chiave di serie



ARMADI REFRIGERATI

LINEA POWER

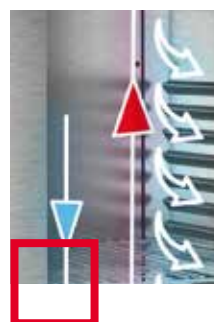
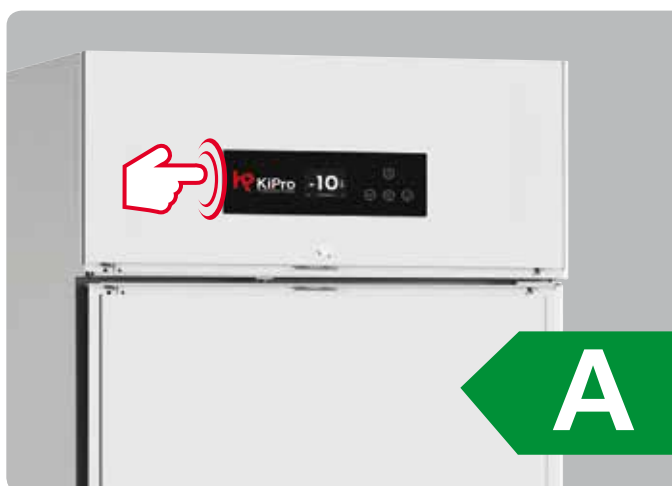
Armadi refrigerati Comandi Touch Capacitivi in classe A



KPFRAR3301 e KPFRAR3302
Frigo 1 porta e Freezer 1 porta



KPFRAR3303 e KPFRAR3304
Frigo 2 porte e Freezer 2 porte



Ventilazione
Elettronica a basso
consumo e
sbrinamento
automatico a gas
caldo



Isolamento totale
con guarnizioni
magnetiche e **spessore**
porta aumentato
ad 85 mm



Struttura
interamente
in acciaio inox con
Fianchi stampati
e fondo raggiato

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Range temperat. in °C	Capacità litri	Classe energetica	Assorbimento in kW	Prezzo €
KPFRAR3301	Frigo 1 porta	700x850x2080	-2°/+8° C	700	A	0,21	3.399,00
KPFRAR3302	Freezer 1 porta	700x850x2080	-15 /-25°C	700	B	0,31	3.722,00
KPFRAR3303	Frigo 2 porte	1400x850x2080	-2°/+8° C	1.400	B	0,47	6.073,00
KPFRAR3304	Freezer 2 porte	1440x850x2080	-15 /-25°C	1.400	D	0,91	6.534,00

* Utilizzano Gas Refrigerante R290

Codice accessori	Descrizione	KPFRAR 3301	KPFRAR 3302	KPFRAR 3303	KPFRAR 3304	Prezzo €
KPFRAR4301	Griglia GN 2/1 plastificata	✓	✓	✓	✓	56,00
KPFRAR4302	Griglia GN 2/1 inox	✓	✓	✓	✓	142,00
KPFRAR4303	Supporto guida Centrale 1400 litri			✓	✓	67,00
KPFRAR4304	Guida Centrale 1400 litri			✓	✓	32,00
KPFRAR4305	Ruote inox Ø 125	✓	✓	✓	✓	242,00
KPFRAR4306	IOT 4.0 Connettività 36 mesi	✓	✓	✓	✓	232,00

LINEA POWER

Armadi refrigerati Comandi Full Touch in classe A



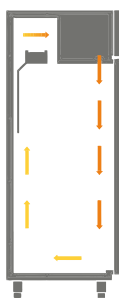
KPFRAR3305 e KPFRAR3306
Frigo 1 porta e Freezer 1 porta



KPFRAR3307 e KPFRAR3308
Frigo 2 porte e Freezer 2 porte



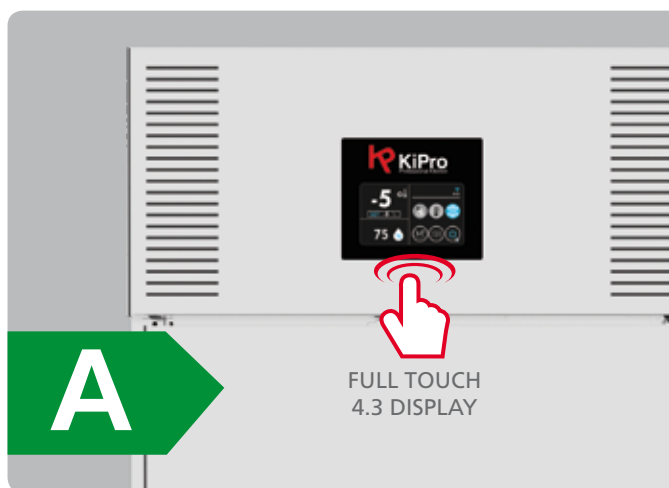
Cruscotto forato
per ricircolo aria



Circuito Refrigerante
con **cortina frontale**
che genera una barriera
d'aria

Sistema di
ottimizzazione dei
flussi d'aria all'interno
della cella grazie
al **convogliatore
posteriore**

Connettività Bidirezionale Optional



FULL TOUCH
4.3 DISPLAY

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Range temperat. in °C	Capacità litri	Classe energetica	Assorbimento in kW	Prezzo €
KPFRAR3305	Frigo 1 porta	700x850x2080	-2°/+8° C	700	A	0,21	4.098,00
KPFRAR3306	Freezer 1 porta	700x850x2080	-15 /-25°C	700	B	0,31	4.202,00
KPFRAR3307	Frigo 2 porte	1400x850x2080	-2°/+8° C	1.400	B	0,47	6.798,00
KPFRAR3308	Freezer 2 porte	1440x850x2080	-15 /-25°C	1.400	D	0,91	7.410,00

* Utilizzano Gas Refrigerante R290

Codice accessori	Descrizione	KPFRAR 3305	KPFRAR 3306	KPFRAR 3307	KPFRAR 3308	Prezzo €
KPFRAR4301	Griglia GN 2/1 plastificata	✓	✓	✓	✓	56,00
KPFRAR4302	Griglia GN 2/1 inox	✓	✓	✓	✓	142,00
KPFRAR4303	Supporto guida Centrale 1400 litri			✓	✓	67,00
KPFRAR4304	guida Centrale 1400 litri			✓	✓	32,00
KPFRAR4305	Ruote inox Ø 125	✓	✓	✓	✓	242,00
KPFRAR4306	IOT 4.0 Connettività 36 mesi	✓	✓	✓	✓	232,00

TA
VO
LI
RE
FRI
GER
ATI





	READY		STAR	POWER	
	Ventilati Standard	Ventilati Tropicalizzati	Ventilati Tropicalizzati con vani + capienti	Ventilati con canalizzazione totale	Ventilato con evaporatori liberi in camera
Altezza corpo	660 mm	665 mm	760 mm	660 / 710 mm	660 / 710 mm
Comandi	Digitale	Scheda elettronica touch digit	Scheda elettronica touch digit	Scheda elettronica da retropannello	Controllo Touch Capacitivo 7"
Materiale interno ed esterno a vista	acciaio AISI 304	acciaio AISI 304	acciaio AISI 304	acciaio AISI 304	acciaio AISI 304
Materiale non a vista (cielo fondo e schiena)	acciaio AISI 430	acciaio AISI 304	acciaio AISI 304	acciaio AISI 304	acciaio AISI 304
Spessore Isolamento	50 mm	50 mm	50 mm	60 mm	60 mm
Ventilazione	canalizzazione totale a partire dal vano motore	canalizzazione totale ed evaporatore in camera	canalizzazione totale ed evaporatore in camera	canalizzazione totale a partire dal vano motore	sistema di evaporazione libero in camera
Temperature sui positivi	0°/+8°C	-2°/+8°C	-2°/+8°C	-2°/+8°C	-2°/+8°C
Temperature sui negativi	-15°/-18°C	-15°/-20°C	-15°/-20°C	-15°/-20°C	-15°/-20°C
Standard supportato GN1/1	•	•	•	•	•
Tropicalizzato	--	•	•	•	•
Evacuazione di condensa	a gas caldo	elettrico	elettrico	a gas caldo	a gas caldo
Evaporatore verniciato in cataforesi	•	•	•	•	•
Sbrinamento porta con resistenza elettrica	--	•	•	•	•
Fondo cella stampato	--	•	•	•	•
Porte con molle di ritorno	•	•	•	•	•
Cassetti con guide telescopiche ad estrazione totale	•	•	•	•	•
Piano di lavoro tamburato	•	•	•	•	•
Spessore nobilitato	20 mm	36 mm	36 mm	40 mm	40 mm
Classe Climatica	5	5	5	5	5
Classe Energetica A	--	--	•	•	•



TAVOLI REFRIGERATI

LINEAREADY

Tavoli refrigerati h 660 mm



KPFRTA3101
Tavolo refrigerato con piano
a 2 porte - h 660 mm



KPFRTA3102
Tavolo refrigerato con piano
a 3 porte - h 660 mm



KPFRTA3103
Tavolo refrigerato con piano
a 4 porte - h 660 mm

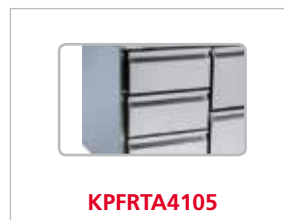
Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Range temp. in °C	Capacità litri	Classe energetica	Sbrinamento	Assorbim. in kW	Prezzo €
KPFRTA3101	Frigo 2 porte	1260x700x850	0/+8	258	C	manuale	0,23	2.419,00
KPFRTA3105	Frigo 2 porte con alzatina	1260x700x850	0/+8	258	C	manuale	0,23	2.498,00
KPFRTA3102	Frigo 3 porte	1720x700x850	0/+8	398	C	manuale	0,23	2.803,00
KPFRTA3106	Frigo 3 porte con alzatina	1720x700x850	0/+8	398	C	manuale	0,23	2.881,00
KPFRTA3109	Frigo 4 porte	2180x700x850	0/+8	541	C	manuale	0,31	3.266,00
KPFRTA3110	Frigo 4 porte con alzatina	2180x700x850	0/+8	541	C	manuale	0,31	3.344,00
KPFRTA3103	Freezer 2 porte	1260x700x850	-15/-18	258	D	elettrico	0,52	2.995,00
KPFRTA3107	Freezer 2 porte con alzatina	1260x700x850	-15/-18	258	D	elettrico	0,52	3.070,00
KPFRTA3104	Freezer 3 porte	1720x700x850	-15/-18	398	D	elettrico	0,52	3.375,00
KPFRTA3108	Freezer 3 porte con alzatina	1720x700x850	-15/-18	398	D	elettrico	0,52	3.450,00
KPFRTA3111	Freezer 4 porte	2180x700x850	-15/-18	541	E	elettrico	0,52	4.370,00
KPFRTA3112	Freezer 4 porte con alzatina	2180x700x850	-15/-18	541	E	elettrico	0,52	4.448,00

* Utilizzano Gas Refrigerante R290

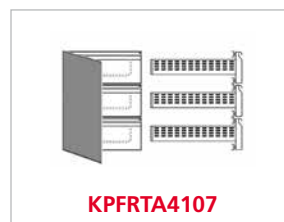
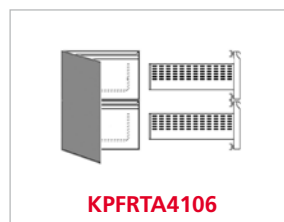
h 660 mm



Con piano di lavoro tamburato



Con piano di lavoro tamburato e alzatina 100 mm



Codice accessori	Descrizione	KPFRTA 3101 e 3105	KPFRTA 3102 e 3106	KPFRTA 3103 e 3107	KPFRTA 3104 e 3108	KPFRTA 3109 e 3110	KPFRTA 3111 e 3112	Prezzo €
KPFRTA4101	Griglia plastificata GN 1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	29,00
KPFRTA4102	Griglia inox GN 1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	48,00
KPFRTA4103	Coppia guide inox	✓	✓	✓	✓	✓	✓	22,00
KPFRTA4104	Cassettiera a 2/c est	✓	✓	✓	✓	✓	✓	615,00
KPFRTA4105	Cassettiera a 3/c est	✓	✓	✓	✓	✓	✓	1.005,00
KPFRTA4106	Cassettiera a 2/c int	✓	✓	✓	✓	✓	✓	466,00
KPFRTA4107	Cassettiera a 3/c int	✓	✓	✓	✓	✓	✓	728,00



TAVOLI REFRIGERATI

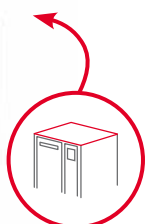
LINEA **READY**

Tavoli refrigerati Tropicalizzati h 665 mm



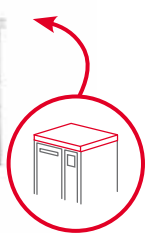
KPFRTA3016 e KPFRTA3025

Base refrigerata **senza piano** a 2 porte **h 665 mm**



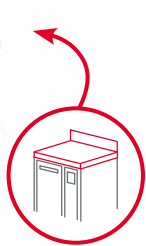
KPFRTA3020 e KPFRTA3029

Tavolo refrigerato **con piano** a 3 porte **h 665 mm**



KPFRTA3024

Tavolo refrigerato **con piano e alzatina** a 4 porte **h 665 mm**



h 665 **CORPO**
mm



REFRIGERAZIONE VENTILATA

con evaporatori posizionati tra i vani



IMPIANTO PERFORMANTE

con compressori ad alto rendimento



CASSETTI CON GUIDE TELESCOPICHE

ad estrazione totale



EVAPORATORI POSIZIONATI TRA I VANI

con trattamento in cataforesi

POSITIVI

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Range temp. in °C	Capacità litri	Classe energetica	Sbrinamento	Assorbim. in kW	Prezzo €
KPFRTA3016	Base refrigerata pos. senza piano a 2 porte	1290x690x810	-2°/+8°C	263	B	elettrico	0,22	2.965,00
KPFRTA3017	Tavolo frigo 2 porte	1300x700x850	-2°/+8°C	263	B	elettrico	0,22	3.227,00
KPFRTA3018	Tavolo frigo 2 porte con alzatina	1300x700x950	-2°/+8°C	263	B	elettrico	0,22	3.297,00
KPFRTA3019	Base refrigerata pos. senza piano a 3 porte	1750x690x810	-2°/+8°C	410	B	elettrico	0,22	3.575,00
KPFRTA3020	Tavolo frigo 3 porte	1760x700x850	-2°/+8°C	410	B	elettrico	0,22	3.885,00
KPFRTA3021	Tavolo frigo 3 porte con alzatina	1760x700x950	-2°/+8°C	410	B	elettrico	0,22	3.992,00
KPFRTA3022	Base refrigerata pos. senza piano a 4 porte	2210x690x810	-2°/+8°C	556	B	elettrico	0,44	4.700,00
KPFRTA3023	Tavolo frigo 4 porte	2220x700x850	-2°/+8°C	556	B	elettrico	0,44	5.235,00
KPFRTA3024	Tavolo frigo 4 porte con alzatina	2220x700x950	-2°/+8°C	556	B	elettrico	0,44	5.378,00

* Utilizzano Gas Refrigerante R290

↑ h 665 mm

Codice accessori POSITIVI	Descrizione	KPF RTA 3016	KPF RTA 3017	KPF RTA 3018	KPF RTA 3019	KPF RTA 3020	KPF RTA 3021	KPF RTA 3022	KPF RTA 3023	KPF RTA 3024	Prezzo €
KPFRTA4001	Griglia GN 1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40,00
KPFRTA4002	Coppia guide per griglia GN 1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	38,00
KPFRTA4003	Kit ruote Ø 125 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	231,00
KPFRTA4004	Kit porte a vetro per tavolo con illuminazione a led	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	317,00
KPFRTA4007	Cassettiera refrigerata 3 cassetti 1/3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	866,00
KPFRTA4008	Cassettiera refrigerata 2 cassetti 1/3 + 2/3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	604,00
KPFRTA4006	Cassettiera refrigerata 2 cassetti 1/2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	579,00
KPFRTA4010	Sistema di supervisione Wi-Fi per trasmissione dati in cloud	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	290,00

NEGATIVI

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Range temp. in °C	Capacità litri	Classe energetica	Sbrinamento	Assorbim. in kW	Prezzo €
KPFRTA3025	Base refrigerata neg. senza piano a 2 porte	1290x690x810	-15°/-20°C	263	D	elettrico	0,48	4.057,00
KPFRTA3026	Tavolo freezer 2 porte	1300x700x850	-15°/-20°C	263	D	elettrico	0,48	4.397,00
KPFRTA3027	Tavolo freezer 2 porte con alzatina	1300x700x950	-15°/-20°C	263	D	elettrico	0,48	4.475,00
KPFRTA3028	Base refrigerata neg. senza piano a 3 porte	1750x690x810	-15°/-20°C	410	E	elettrico	0,75	5.056,00
KPFRTA3029	Tavolo freezer 3 porte	1760x700x850	-15°/-20°C	410	E	elettrico	0,75	5.422,00
KPFRTA3030	Tavolo freezer 3 porte con alzatina	1760x700x950	-15°/-20°C	410	E	elettrico	0,75	5.531,00

* Utilizzano Gas Refrigerante R290

Codice accessori NEGATIVI	Descrizione	KPF RTA 3025	KPF RTA 3026	KPF RTA 3027	KPF RTA 3028	KPF RTA 3029	KPF RTA 3030	Prezzo €
KPFRTA4001	Griglia GN 1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40,00
KPFRTA4002	Coppia guide per griglia GN 1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	38,00
KPFRTA4003	Kit ruote Ø125mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	231,00
KPFRTA4009	Cassettiera freezer 2 cassetti 1/2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	675,00
KPFRTA4010	Sistema di supervisione Wi-Fi per trasmissione dati in cloud	✓	✓	✓	✓	✓	✓	290,00





TAVOLI REFRIGERATI

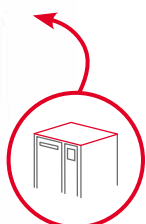
LINEA STAR

Tavoli refrigerati Tropicalizzati h 760 mm



KPFRTA3034 e KPFRTA3043

Base refrigerata **senza piano** a 2 porte **h 760 mm**

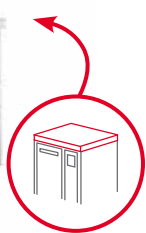


h 760 CORPO mm



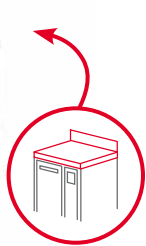
KPFRTA3038 e KPFRTA3047

Tavolo refrigerato **con piano** a 3 porte **h 760 mm**



KPFRTA3042 e KPFRTA3051

Tavolo refrigerato **con piano e alzatina** a 4 porte **h 760 mm**



POSITIVI

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Range temp. in °C	Capacità litri	Classe energetica	Sbrinamento	Assorbim. in kW	Prezzo €
KPFRTA3034	Base refrigerata pos. senza piano a 2 porte	1290x690x860	-2°/+8°C	280	A	elettrico	0,25	3.230,00
KPFRTA3035	Tavolo frigo 2 porte	1300x700x900	-2°/+8°C	280	A	elettrico	0,25	3.565,00
KPFRTA3036	Tavolo frigo 2 porte con alzatina	1300x700x1000	-2°/+8°C	280	A	elettrico	0,25	3.648,00
KPFRTA3037	Base refrigerata pos. senza piano a 3 porte	1750x690x860	-2°/+8°C	420	A	elettrico	0,25	3.902,00
KPFRTA3038	Tavolo frigo 3 porte	1760x700x900	-2°/+8°C	420	A	elettrico	0,25	4.265,00
KPFRTA3039	Tavolo frigo 3 porte con alzatina	1760x700x1000	-2°/+8°C	420	A	elettrico	0,25	4.385,00
KPFRTA3040	Base refrigerata pos. senza piano a 4 porte	2210x690x860	-2°/+8°C	560	B	elettrico	0,44	5.170,00
KPFRTA3041	Tavolo frigo 4 porte	2220x700x900	-2°/+8°C	560	B	elettrico	0,44	5.760,00
KPFRTA3042	Tavolo frigo 4 porte con alzatina	2220x700x1000	-2°/+8°C	560	B	elettrico	0,44	5.918,00

* Utilizzano Gas Refrigerante R290

↑ h 760 mm

Codice accessori POSITIVI	Descrizione	KPF RTA 3034	KPF RTA 3035	KPF RTA 3036	KPF RTA 3037	KPF RTA 3038	KPF RTA 3039	KPF RTA 3040	KPF RTA 3041	KPF RTA 3042	Prezzo €
KPFRTA4001	Griglia GN 1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40,00
KPFRTA4002	Coppia guide per griglia GN 1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	38,00
KPFRTA4003	Kit ruote Ø 125 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	231,00
KPFRTA4015	Kit porte a vetro per tavolo con illuminazione a led	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	425,00
KPFRTA4011	Cassettiera refrigerata 2 cassetti 1/2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	572,00
KPFRTA4012	Cassettiera refrigerata 3 cassetti 1/3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	860,00
KPFRTA4013	Cassettiera refrigerata 2 cassetti 1/3 + 2/3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	607,00
KPFRTA4010	Sistema di supervisione Wi-Fi per trasmissione dati in cloud	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	290,00

NEGATIVI

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Range temp. in °C	Capacità litri	Classe energetica	Sbrinamento	Assorbim. in kW	Prezzo €
KPFRTA3043	Base refrigerata neg. senza piano a 2 porte	1290x690x860	-15°/-20°C	280	D	elettrico	0,48	4.425,00
KPFRTA3044	Tavolo freezer 2 porte	1300x700x900	-15°/-20°C	280	D	elettrico	0,48	4.762,00
KPFRTA3045	Tavolo freezer 2 porte con alzatina	1300x700x1000	-15°/-20°C	280	D	elettrico	0,48	4.842,00
KPFRTA3046	Base refrigerata neg. senza piano a 3 porte	1750x690x860	-15°/-20°C	420	D	elettrico	0,75	5.502,00
KPFRTA3047	Tavolo freezer 3 porte	1760x700x900	-15°/-20°C	420	D	elettrico	0,75	5.865,00
KPFRTA3048	Tavolo freezer 3 porte con alzatina	1760x700x1000	-15°/-20°C	420	D	elettrico	0,75	5.987,00
KPFRTA3049	Base refrigerata neg. senza piano a 4 porte	2210x690x860	-15°/-20°C	560	D	elettrico	0,75	6.067,00
KPFRTA3050	Tavolo freezer 4 porte	2220x700x900	-15°/-20°C	560	D	elettrico	0,75	6.470,00
KPFRTA3051	Tavolo freezer 4 porte con alzatina	2220x700x1000	-15°/-20°C	560	D	elettrico	0,75	6.632,00

*Utilizzano Gas Refrigerante R290

Codice accessori NEGATIVI	Descrizione	KPF RTA 3043	KPF RTA 3044	KPF RTA 3045	KPF RTA 3046	KPF RTA 3047	KPF RTA 3048	KPF RTA 3049	KPF RTA 3050	KPF RTA 3051	Prezzo €
KPFRTA4001	Griglia GN 1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40,00
KPFRTA4002	Coppia guide per griglia GN 1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	38,00
KPFRTA4003	Kit ruote Ø125mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	231,00
KPFRTA4014	Cassettiera freezer 2 cassetti 1/2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	676,00
KPFRTA4010	Sistema di supervisione Wi-Fi per trasmissione dati in cloud	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	290,00



TAVOLI REFRIGERATI

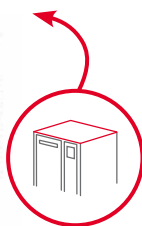
LINEA POWER

Tavoli refrigerati a Canalizzazione totale h 660 mm



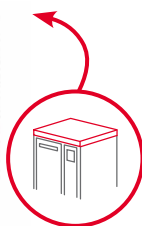
KPFRTA3301 e KPFRTA3310

Base refrigerata **senza piano** a 2 porte **h 660 mm**



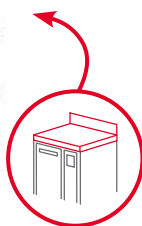
KPFRTA3305 e KPFRTA3314

Tavolo refrigerato **con piano** a 3 porte **h 660 mm**



KPFRTA3309

Tavolo refrigerato **con piano e alzatina** a 4 porte **h 660 mm**



SPESSORE ISOLAMENTO 60 mm

realizzato in poliuretano espanso ad alta densità, totalmente privo di CFC



ALTEZZA VANO 660 mm

profondità vano 690 mm



SBRINAMENTO AUTOMATICO

con dissipazione dell'acqua di condensa tramite **GAS CALDO**

POSITIVI

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Range temp. in °C	Capacità litri	Classe energetica	Sbrinamento	Assorbim. in kW	Prezzo €
KPFRTA3301	Base refrigerata pos. senza piano a 2 porte	1270x700x810	-2°/+8°C	170	A	gas caldo	0,22	3.670,00
KPFRTA3302	Tavolo frigo 2 porte	1270x700x850	-2°/+8°C	170	A	gas caldo	0,22	4.097,00
KPFRTA3303	Tavolo frigo 2 porte con alzatina	1270x700x950	-2°/+8°C	170	A	gas caldo	0,22	4.200,00
KPFRTA3304	Base refrigerata pos. senza piano a 3 porte	1730x700x810	-2°/+8°C	256	A	gas caldo	0,33	4.556,00
KPFRTA3305	Tavolo frigo 3 porte	1730x700x850	-2°/+8°C	256	A	gas caldo	0,33	5.048,00
KPFRTA3306	Tavolo frigo 3 porte con alzatina	1730x700x950	-2°/+8°C	256	A	gas caldo	0,33	5.152,00
KPFRTA3307	Base refrigerata pos. senza piano a 4 porte	2190x700x810	-2°/+8°C	340	A	gas caldo	0,35	5.203,00
KPFRTA3308	Tavolo frigo 4 porte	2190x700x850	-2°/+8°C	340	A	gas caldo	0,35	5.779,00
KPFRTA3309	Tavolo frigo 4 porte con alzatina	2190x700x950	-2°/+8°C	340	A	gas caldo	0,35	5.894,00

* Utilizzano Gas Refrigerante R290



h 660 mm

CANALIZZAZIONE TOTALE

della temperatura grazie all'innovativo sistema di refrigerazione che permette l'assenza dell'evaporatore in cella. Garantisce l'uniformità della temperatura in tutto il vano con una circolazione del freddo uniforme in ogni vano.



PORTA AUTOCHIUDENTE
con blocco apertura a 100°.



FONDO CELLA STAMPATO CON SPIGOLI ARROTONDATI
e supporti griglie asportabili per facile pulizia.



CASSETTI AD ESTRAZIONE TOTALE
con guide telescopiche Fuller in acciaio inox.

NEGATIVI

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Range temp. in °C	Capacità litri	Classe energetica	Sbrinamento	Assorbim. in kW	Prezzo €
KPFRTA3310	Base refrigerata neg. senza piano a 2 porte	1270x700x810	-15°/-20°C	170	E	gas caldo	0,52	3.779,00
KPFRTA3311	Tavolo freezer 2 porte	1270x700x850	-15°/-20°C	170	E	gas caldo	0,52	4.206,00
KPFRTA3312	Tavolo freezer 2 porte con alzatina	1270x700x950	-15°/-20°C	170	E	gas caldo	0,52	4.309,00
KPFRTA3313	Base refrigerata neg. senza piano a 3 porte	1730x700x810	-15°/-20°C	256	E	gas caldo	0,74	4.768,00
KPFRTA3314	Tavolo freezer 3 porte	1730x700x850	-15°/-20°C	256	E	gas caldo	0,74	5.260,00
KPFRTA3315	Tavolo freezer 3 porte con alzatina	1730x700x950	-15°/-20°C	256	E	gas caldo	0,74	5.364,00

* Utilizzano Gas Refrigerante R290

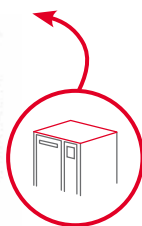
Accessori POSITIVI e NEGATIVI a pag. 95 >>



TAVOLI REFRIGERATI

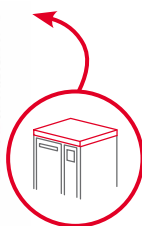
LINEA POWER

Tavoli refrigerati a Canalizzazione totale h 710 mm



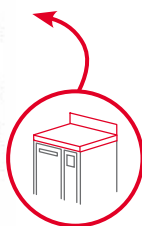
KPFRTA3316 e KPFRTA3325

Base refrigerata **senza piano** a 2 porte **h 710 mm**



KPFRTA3320 e KPFRTA3329

Tavolo refrigerato **con piano** a 3 porte **h 710 mm**



KPFRTA3324

Tavolo refrigerato **con piano e alzatina** a 4 porte **h 710 mm**



SPESSORE ISOLAMENTO 60 mm

realizzato in poliuretano espanso ad alta densità, totalmente privo di CFC



ALTEZZA VANO 710 mm

che garantisce un **12% IN PIÙ DI CAPIENZA** rispetto allo standard



SBRINAMENTO AUTOMATICO

con dissipazione dell'acqua di condensa tramite **GAS CALDO**

POSITIVI

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Range temp. in °C	Capacità litri	Classe energetica	Sbrinamento	Assorbim. in kW	Prezzo €
KPFRTA3316	Base refrigerata pos. senza piano a 2 porte	1270x700x860	-2°/+8°C	186	A	gas caldo	0,22	3.960,00
KPFRTA3317	Tavolo frigo 2 porte	1270x700x900	-2°/+8°C	186	A	gas caldo	0,22	4.387,00
KPFRTA3318	Tavolo frigo 2 porte con alzatina	1270x700x1000	-2°/+8°C	186	A	gas caldo	0,22	4.490,00
KPFRTA3319	Base refrigerata pos. senza piano a 3 porte	1730x700x860	-2°/+8°C	279	A	gas caldo	0,33	4.768,00
KPFRTA3320	Tavolo frigo 3 porte	1730x700x900	-2°/+8°C	279	A	gas caldo	0,33	5.260,00
KPFRTA3321	Tavolo frigo 3 porte con alzatina	1730x700x1000	-2°/+8°C	279	A	gas caldo	0,33	5.364,00
KPFRTA3322	Base refrigerata pos. senza piano a 4 porte	2220x700x860	-2°/+8°C	372	A	gas caldo	0,35	5.407,00
KPFRTA3323	Tavolo frigo 4 porte	2220x700x900	-2°/+8°C	372	A	gas caldo	0,35	6.003,00
KPFRTA3324	Tavolo frigo 4 porte con alzatina	2220x700x1000	-2°/+8°C	372	A	gas caldo	0,35	6.097,00

* Utilizzano Gas Refrigerante R290



h 710 mm



**SCHEDA ELETTRONICA
DA RETROPANNELLO**

NEGATIVI

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Range temp. in °C	Capacità litri	Classe energetica	Sbrinamento	Assorbim. in kW	Prezzo €
KPFRTA3325	Base refrigerata neg. senza piano a 2 porte	1300x700x860	-15°/-20°C	186	E	gas caldo	0,52	4.031,00
KPFRTA3326	Tavolo freezer 2 porte	1300x700x900	-15°/-20°C	186	E	gas caldo	0,52	4.458,00
KPFRTA3327	Tavolo freezer 2 porte con alzatina	1300x700x1000	-15°/-20°C	186	E	gas caldo	0,52	4.561,00
KPFRTA3328	Base refrigerata neg. senza piano a 3 porte	1760x700x860	-15°/-20°C	279	E	gas caldo	0,74	4.980,00
KPFRTA3329	Tavolo freezer 3 porte	1760x700x900	-15°/-20°C	279	E	gas caldo	0,74	5.472,00
KPFRTA3330	Tavolo freezer 3 porte con alzatina	1760x700x1000	-15°/-20°C	279	E	gas caldo	0,74	5.576,00

* Utilizzano Gas Refrigerante R290

Accessori

		h 660			h 710			Prezzo €
POSITIVI		2P	3P	4P	2P	3P	4P	
Codice accessori POSITIVI h 660 e 710	Descrizione	KPFRTA 3301 3302 3303	KPFRTA 3304 3305 3306	KPFRTA 3307 3308 3309	KPFRTA 3316 3317 3318	KPFRTA 3319 3320 3321	KPFRTA 3322 3323 3324	
KPFRAR4301	Cassettiera 2x1/2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	749,00
KPFRAR4302	Cassettiera 3x1/3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	1.024,00
KPFRAR4303	Kit ruote Tavoli 2 Porte H 158mm / ø 125				✓			206,00
KPFRAR4304	Kit ruote 3-4 porte H 158mm / ø 125		✓	✓		✓	✓	314,00
KPFRAR4305	Serratura (1 per porta o vano cassetti)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	132,00
KPFRAR4306	Griglia plastificata GN 1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40,00
KPFRAR4307	Griglia inox GN 1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	72,00
NEGATIVI		2P	3P	4P	2P	3P	4P	
Codice accessori NEGATIVI h 660 e 710	Descrizione	KPFRTA 3310 3311 3312	KPFRTA 3313 3314 3315		KPFRTA 3325 3326 3327	KPFRTA 3328 3329 3330		Prezzo €
KPFRAR4301	kit ruote Tavoli 2 porte H 158mm / ø 125	✓			✓			206,00
KPFRAR4302	kit ruote 3-4 porte H 158mm / ø 125		✓			✓		314,00
KPFRAR4303	Serratura (1 per porta o vano cassetti)	✓	✓		✓	✓		132,00
KPFRAR4304	Griglia plastificata GN 1/1	✓	✓		✓	✓		40,00
KPFRAR4305	Griglia inox GN 1/1	✓	✓		✓	✓		72,00



TAVOLI REFRIGERATI

LINEA POWER

Tavoli refrigerati con evaporatori liberi in camera h 660 mm



KPFRTA3331 e KPFRTA3340

Base refrigerata **senza piano** a 2 porte **h 660 mm**



KPFRTA3335 e KPFRTA3344

Tavolo refrigerato **con piano** a 3 porte **h 660 mm**



KPFRTA3339

Tavolo refrigerato **con piano e alzatina** a 4 porte **h 660 mm**



SPESSORE ISOLAMENTO 60 mm

realizzato in poliuretano espanso ad alta densità, totalmente privo di CFC



ALTEZZA VANO 660 mm

profondità vano 690 mm



SBRINAMENTO AUTOMATICO

con dissipazione dell'acqua di condensa tramite **GAS CALDO**

POSITIVI

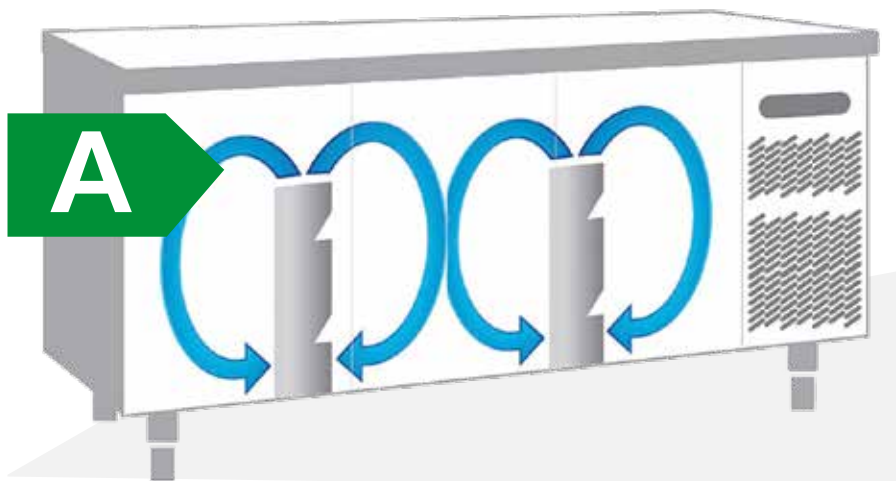
Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Range temp. in °C	Capacità litri	Classe energetica	Sbrinamento	Assorbim. in kW	Prezzo €
KPFRTA3331	Base refrigerata pos. senza piano a 2 porte	1270x700x810	-2°/+8°C	170	A	gas caldo	0,23	3.820,00
KPFRTA3332	Tavolo frigo 2 porte	1270x700x850	-2°/+8°C	170	A	gas caldo	0,23	4.301,00
KPFRTA3333	Tavolo frigo 2 porte con alzatina	1270x700x950	-2°/+8°C	170	A	gas caldo	0,23	4.402,00
KPFRTA3334	Base refrigerata pos. senza piano a 3 porte	1730x700x810	-2°/+8°C	256	A	gas caldo	0,31	4.829,00
KPFRTA3335	Tavolo frigo 3 porte	1730x700x850	-2°/+8°C	256	A	gas caldo	0,31	5.312,00
KPFRTA3336	Tavolo frigo 3 porte con alzatina	1730x700x950	-2°/+8°C	256	A	gas caldo	0,31	5.413,00
KPFRTA3337	Base refrigerata pos. senza piano a 4 porte	2190x700x810	-2°/+8°C	340	A	gas caldo	0,32	5.497,00
KPFRTA3338	Tavolo frigo 4 porte	2190x700x850	-2°/+8°C	340	A	gas caldo	0,32	6.081,00
KPFRTA3339	Tavolo frigo 4 porte con alzatina	2190x700x950	-2°/+8°C	340	A	gas caldo	0,32	6.174,00

* Utilizzano Gas Refrigerante R290



h 660 mm

**EVAPORATORI
LIBERI IN CAMERA**
posizionati dietro ai montanti.
Questo sistema
di refrigerazione ventilata
è in grado di assicurare
in ogni vano una distribuzione
uniforme del freddo
anche in presenza
di cassette a pieno carico.



**CONDENSATORE PROTETTO
DA FILTRI** per garantire un
funzionamento ottimale nel tempo.



**FONDO CELLA STAMPATO
CON SPIGOLI ARROTONDATI**
e supporti griglie asportabili
per facile pulizia.



**CASSETTI AD ESTRAZIONE
TOTALE**
con guide telescopiche Fulter
in acciaio inox.

NEGATIVI

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Range temp. in °C	Capacità litri	Classe energetica	Sbrinamento	Assorbim. in kW	Prezzo €
KPFRTA3340	Base refrigerata neg. senza piano a 2 porte	1270x700x810	-15°/-20°C	170	D	gas caldo	0,49	3.994,00
KPFRTA3341	Tavolo freezer 2 porte	1270x700x850	-15°/-20°C	170	D	gas caldo	0,49	4.413,00
KPFRTA3342	Tavolo freezer 2 porte con alzatina	1270x700x950	-15°/-20°C	170	D	gas caldo	0,49	4.514,00
KPFRTA3343	Base refrigerata neg. senza piano a 3 porte	1730x700x810	-15°/-20°C	256	D	gas caldo	0,72	5.065,00
KPFRTA3344	Tavolo freezer 3 porte	1730x700x850	-15°/-20°C	256	D	gas caldo	0,72	5.548,00
KPFRTA3345	Tavolo freezer 3 porte con alzatina	1730x700x950	-15°/-20°C	256	D	gas caldo	0,72	5.649,00

* Utilizzano Gas Refrigerante R290

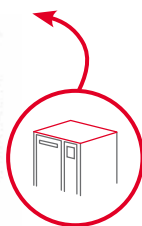
Accessori POSITIVI e NEGATIVI a pag. 99 >>



TAVOLI REFRIGERATI

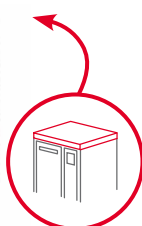
LINEA POWER

Tavoli refrigerati con evaporatori liberi in camera h 710 mm



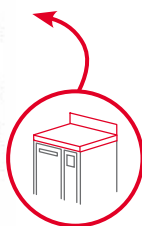
KPFRTA3346 e KPFRTA3355

Base refrigerata **senza piano** a 2 porte **h 710 mm**



KPFRTA3350 e KPFRTA3359

Tavolo refrigerato **con piano** a 3 porte **h 710 mm**



KPFRTA3354

Tavolo refrigerato **con piano e alzatina** a 4 porte **h 710 mm**



VERSIONE REMOTA A RICHIESTA.

Tutti i tavoli remoti della linea evaporatori liberi in camera sono più corti di 180 mm rispetto allo standard.



SPESSORE ISOLAMENTO 60 mm

realizzato in poliuretano espanso ad alta densità, totalmente privo di CFC



ALTEZZA VANO 710 mm

che garantisce un **12% IN PIÙ DI CAPIENZA** rispetto allo standard



SBRINAMENTO AUTOMATICO

con dissipazione dell'acqua di condensa tramite **GAS CALDO**

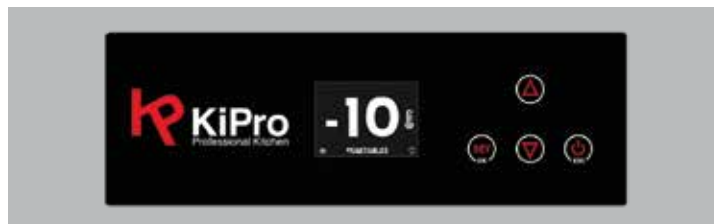
POSITIVI

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Range temp. in °C	Capacità litri	Classe energetica	Sbrinamento	Assorbim. in kW	Prezzo €
KPFRTA3346	Base refrigerata pos. senza piano a 2 porte	1270x700x860	-2°/+8°C	186	A	gas caldo	0,23	3.960,00
KPFRTA3347	Tavolo frigo 2 porte	1270x700x900	-2°/+8°C	186	A	gas caldo	0,23	4.387,00
KPFRTA3348	Tavolo frigo 2 porte con alzatina	1270x700x1000	-2°/+8°C	186	A	gas caldo	0,23	4.490,00
KPFRTA3349	Base refrigerata pos. senza piano a 3 porte	1730x700x860	-2°/+8°C	279	A	gas caldo	0,31	4.768,00
KPFRTA3350	Tavolo frigo 3 porte	1730x700x900	-2°/+8°C	279	A	gas caldo	0,31	5.260,00
KPFRTA3351	Tavolo frigo 3 porte con alzatina	1730x700x1000	-2°/+8°C	279	A	gas caldo	0,31	5.364,00
KPFRTA3352	Base refrigerata pos. senza piano a 4 porte	2220x700x860	-2°/+8°C	372	A	gas caldo	0,32	5.407,00
KPFRTA3353	Tavolo frigo 4 porte	2220x700x900	-2°/+8°C	372	A	gas caldo	0,32	6.003,00
KPFRTA3354	Tavolo frigo 4 porte con alzatina	2220x700x1000	-2°/+8°C	372	A	gas caldo	0,32	6.097,00

* Utilizzano Gas Refrigerante R290



h 710 mm



**COMANDI
TOUCH CAPACITIVI**

NEGATIVI

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Range temp. in °C	Capacità litri	Classe energetica	Sbrinamento	Assorbim. in kW	Prezzo €
KPFRTA3355	Base refrigerata neg. senza piano a 2 porte	1300x700x860	-15°/-20°C	186	D	gas caldo	0,52	4.208,00
KPFRTA3356	Tavolo freezer 2 porte	1300x700x900	-15°/-20°C	186	D	gas caldo	0,52	4.626,00
KPFRTA3357	Tavolo freezer 2 porte con alzatina	1300x700x1000	-15°/-20°C	186	D	gas caldo	0,52	4.728,00
KPFRTA3358	Base refrigerata neg. senza piano a 3 porte	1760x700x860	-15°/-20°C	279	D	gas caldo	0,74	5.295,00
KPFRTA3359	Tavolo freezer 3 porte	1760x700x900	-15°/-20°C	279	D	gas caldo	0,74	5.778,00
KPFRTA3360	Tavolo freezer 3 porte con alzatina	1760x700x1000	-15°/-20°C	279	D	gas caldo	0,74	5.879,00

* Utilizzano Gas Refrigerante R290

Accessori

		h 660			h 710			Prezzo €
POSITIVI		2P	3P	4P	2P	3P	4P	
Codice accessori POSITIVI h 660 e 710	Descrizione	KPFRTA 3331 3332 3333	KPFRTA 3334 3335 3336	KPFRTA 3337 3338 3339	KPFRTA 3346 3347 3348	KPFRTA 3349 3350 3351	KPFRTA 3352 3353 3354	
KPFRAR4301	Cassettiera 2x1/2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	749,00
KPFRAR4302	Cassettiera 3x1/3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	1.024,00
KPFRAR4303	Kit ruote Tavoli 2 Porte H 158mm / ø 125				✓			206,00
KPFRAR4304	Kit ruote 3-4 porte H 158mm / ø 125		✓	✓		✓	✓	314,00
KPFRAR4305	Serratura (1 per porta o vano cassetti)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	132,00
KPFRAR4306	Griglia plastificata GN 1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40,00
KPFRAR4307	Griglia inox GN 1/1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	72,00
NEGATIVI		2P	3P	4P	2P	3P	4P	
Codice accessori NEGATIVI h 660 e 710	Descrizione	KPFRTA 3340 3341 3342	KPFRTA 3343 3344 3345		KPFRTA 3355 3356 3357	KPFRTA 3358 3359 3360		Prezzo €
KPFRAR4301	kit ruote Tavoli 2 porte H 158mm / ø 125	✓			✓			206,00
KPFRAR4302	kit ruote 3-4 porte H 158mm / ø 125		✓			✓		314,00
KPFRAR4303	Serratura (1 per porta o vano cassetti)	✓	✓		✓	✓		132,00
KPFRAR4304	Griglia plastificata GN 1/1	✓	✓		✓	✓		40,00
KPFRAR4305	Griglia inox GN 1/1	✓	✓		✓	✓		72,00

FAB
BRICA
TO
RI
DI
GHIA
CCIO





	READY	STAR
	Fabbricatore Standard	Con interfaccia Touch
Comandi accensione on - off	--	•
Touch capacitivo per Stand-by e Reset	--	•
Lavaggio interno semi-automatico	--	•
Sensore elettronico condensatore e deposito	--	•
Accesso USB per scarico dati e parametri	--	•
Connettività Bluetooth	--	•
Materiale Struttura	Acciaio AISI 304	Acciaio AISI 304
Filtro frontale Estraibile	--	optional
Sanitizzazione ad ozono	--	optional

CUBETTO PIENO SISTEMA A SPRUZZO



Perché sceglierlo

FORMA DEL CUBETTO

Cubetto a maggiore durata, minore diluizione di cocktail e drink.

La trasparenza ne aumenta l'impatto estetico.

ECONOMICHE E COMPATTE

Produttori a minor prezzo.

Macchine compatte e di semplice utilizzo.

CUBETTO CAVO SISTEMA A PALETTE

Perché sceglierlo

VERSATILITÀ

Il cubetto cavo in caso di necessità può essere facilmente schiacciato, consentendo alla clientela di ottenere un ghiaccio differente in caso di necessità.

SEMPLICITÀ DI PULIZIA E MANUTENZIONE

I produttori a cubetto cavo possono essere utilizzati con qualsiasi tipologia di acqua, poiché non hanno ugelli che possono essere ostruiti dal calcare. Il ciclo di pulizia può essere avviato dall'utente finale.





LINEA **READY**

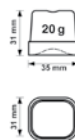
Fabbricatori di ghiaccio a cubetto pieno e a scaglie



KPFRFG3113 ARIA
KPFRFG3114 ACQUA
Produttore di ghiaccio
cubetto pieno 20 kg/24 h



KPFRFG3115 ARIA
KPFRFG3116 ACQUA
Produttore di ghiaccio
cubetto pieno 31 kg/24 h



KPFRFG3117 ARIA
KPFRFG3118 ACQUA
Produttore di ghiaccio
cubetto pieno 48 kg/24 h

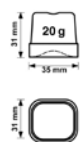


Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Produzione giornaliera in Kg	Capacità deposito in Kg	Poteza Assorbita in kW	Prezzo €
KPFRFG3113	Produttore di ghiaccio cubetto pieno 20 kg / 24 h raffreddato ad aria	333x457x59	20	6	0,25	1.338,00
KPFRFG3114	Produttore di ghiaccio cubetto pieno 20 kg / 24 h raffreddato ad acqua	333x457x59	20	6	0,25	1.400,00
KPFRFG3115	Produttore di ghiaccio cubetto pieno 31 kg / 24 h raffreddato ad aria	467x570x690	31	15	0,34	1.643,00
KPFRFG3116	Produttore di ghiaccio cubetto pieno 31 kg / 24 h raffreddato ad acqua	467x570x690	31	15	0,25	1.683,00
KPFRFG3117	Produttore di ghiaccio cubetto pieno 51 kg / 24 h raffreddato ad aria	467x570x912	51	22	0,64	2.008,00
KPFRFG3118	Produttore di ghiaccio cubetto pieno 42 kg / 24 h raffreddato ad acqua	467x570x912	42	22	0,37	2.073,00

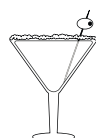
* Utilizzano Gas Refrigerante R290



KPFRFG3119 ARIA
KPFRFG3120 ACQUA
 Produttore di ghiaccio
 cubetto pieno 75 kg/24 h



KPFRFG3121 ARIA
KPFRFG3122 ACQUA
 Produttore di ghiaccio
 a scaglie 73 kg/24 h



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Produzione giornaliera in Kg	Capacità deposito in Kg	Poteza Assorbita in kW	Prezzo €
KPFRFG3119	Produttore di ghiaccio cubetto pieno 73 kg / 24 h raffreddato ad aria	535x600x1033	73	40	0,72	2.695,00
KPFRFG3120	Produttore di ghiaccio cubetto pieno 70 kg / 24 h raffreddato ad acqua	535x600x1033	70	40	0,63	2.755,00
KPFRFG3121	Produttore di ghiaccio a scaglie 73 kg / 24 h raffreddato ad aria	592x627x796	70	25	0,28	3.938,00
KPFRFG3122	Produttore di ghiaccio a scaglie 73 kg / 24 h raffreddato ad acqua	592x627x796	70	25	0,28	4.025,00

* Utilizzano Gas Refrigerante R290



LINEA STAR

Fabbricatori di ghiaccio a cubetto pieno Comandi Touch



KPFRFG3201 ARIA
KPFRFG3202 ACQUA
Produttore di ghiaccio
cubetto pieno 28 kg/24 h



KPFRFG3203 ARIA
KPFRFG3204 ACQUA
Produttore di ghiaccio
cubetto pieno 38 kg/24 h



KPFRFG3205 ARIA
KPFRFG3206 ACQUA
Produttore di ghiaccio
cubetto pieno 54 kg/24 h



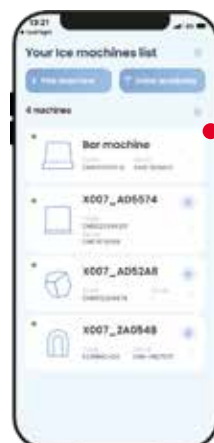
KPFRFG3207 ARIA
KPFRFG3208 ACQUA
Produttore di ghiaccio
cubetto pieno 86 kg/24 h

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Produzione giornaliera in Kg	Capacità deposito in Kg	Assorb. elettrico in kW	Prezzo €
KPFRFG3201	Produttore di ghiaccio cubetto pieno 28 kg / 24 h raffreddato ad aria	340x480x600	28	7	0,30	1.656,00
KPFRFG3202	Produttore di ghiaccio cubetto pieno 28 kg / 24 h raffreddato ad acqua	340x480x600	27	7	0,27	1.656,00
KPFRFG3203	Produttore di ghiaccio cubetto pieno 38 kg / 24 h raffreddato ad aria	400x540x690	38	12	0,37	1.872,00
KPFRFG3204	Produttore di ghiaccio cubetto pieno 38 kg / 24 h raffreddato ad acqua	400x540x690	36	12	0,29	1.872,00
KPFRFG3205	Produttore di ghiaccio cubetto pieno 54 kg / 24 h raffreddato ad aria	500x580x800	54	22	0,52	2.296,00
KPFRFG3206	Produttore di ghiaccio cubetto pieno 54 kg / 24 h raffreddato ad acqua	500x580x800	54	22	0,44	2.296,00
KPFRFG3207	Produttore di ghiaccio cubetto pieno 86 kg / 24 h raffreddato ad aria	700x580x995	86	42	0,67	3.121,00
KPFRFG3208	Produttore di ghiaccio cubetto pieno 86 kg / 24 h raffreddato ad acqua	700x580x995	88	42	0,58	3.121,00

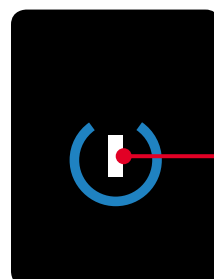
* Utilizzano Gas Refrigerante R290



SANITIZZAZIONE AD OZONO
Integrata e programmabile (optional)



APP ICEWORLD
Il completo controllo di ogni fabbricatore nelle mani, via Bluetooth o Wi-Fi



TOUCH CAPACITIVO
per Stand-by e Reset.

ILLUMINAZIONE LED che cambia colore dal bianco al rosso.

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Produzione giornaliera in Kg	Capacità deposito in Kg	Assorb. elettrico in kW	Prezzo €
KPFRFG3225	Produttore di ghiaccio cubetto pieno 150 kg / 24 h raffreddato ad aria	560x620x575	150	deposito non incorporato	0,65	4.022,00
KPFRFG3226	Produttore di ghiaccio cubetto pieno 150 kg / 24 h raffreddato ad acqua	560x620x575	150	deposito non incorporato	0,58	4.053,00

* Utilizzano Gas Refrigerante R290

Codice accessori	Descrizione	KPFRFG 3201 3202	KPFRFG 3203 3204	KPFRFG 3205 3206	KPFRFG 3207 3208	KPFRFG 3225 3226	Prezzo €
KPFRBI4201	App Myice per controllo in remoto	di serie	di serie	di serie	di serie	di serie	133,000
KPFRBI4202	Sistema infrarossi proteggi evaporatore	✓	✓	✓	✓	✓	110,000
KPFRBI4203	Sanitizzazione ad ozono	✓	✓	✓	✓	✓	725,000
KPFRBI4204	Filtro frontale aria	✓	✓	✓	✓	✓	69,000
KPFRBI4205	Kit pompa di scarico esterna	✓	✓	✓	✓	✓	550,000
KPFRBI4206	Kit filtro impurità	✓	✓	✓	✓	✓	23,000
KPFRBI4207	Kit piedini	✓	✓	✓	✓	✓	83,000
KPFRBI4208	Kit Lavaggio	✓	✓	✓	✓	✓	46,000
KPFRBI4209	Deposito di ghiaccio a cubetto pieno da 101 kg					✓	1.247,00



FABBRICATORI DI GHIACCIO

LINEA STAR

Fabbricatori di ghiaccio a cubetto cavo Comandi Touch



KPFRFG3217 ARIA
KPFRFG3218 ACQUA
Produttore di ghiaccio
cubetto cavo 23 kg/24 h



KPFRFG3219 ARIA
KPFRFG3220 ACQUA
Produttore di ghiaccio
cubetto cavo 25 kg/24 h



KPFRFG3221 ARIA
KPFRFG3222 ACQUA
Produttore di ghiaccio
cubetto cavo 36 kg/24 h



KPFRFG3223 ARIA
KPFRFG3224 ACQUA
Produttore di ghiaccio
cubetto cavo 45 kg/24 h

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Produzione giornaliera in Kg	Capacità deposito in Kg	Assorb. elettrico in kW	Prezzo €
KPFRFG3217	Produttore di ghiaccio cubetto cavo 23 kg / 24 h raffreddato ad aria	340x545x690	23	7	0,20	1.732,00
KPFRFG3218	Produttore di ghiaccio cubetto cavo 23 kg / 24 h raffreddato ad acqua	340x545x690	23	7	0,20	1.732,00
KPFRFG3219	Produttore di ghiaccio cubetto cavo 25 kg / 24 h raffreddato ad aria	400x545x690	25	10	0,19	1.856,00
KPFRFG3220	Produttore di ghiaccio cubetto cavo 25 kg / 24 h raffreddato ad acqua	400x545x690	25	10	0,19	1.856,00
KPFRFG3221	Produttore di ghiaccio cubetto cavo 36 kg / 24 h raffreddato ad aria	450x545x690	36	12	0,23	2.300,00
KPFRFG3222	Produttore di ghiaccio cubetto cavo 36 kg / 24 h raffreddato ad acqua	450x545x690	36	12	0,20	2.300,00
KPFRFG3223	Produttore di ghiaccio cubetto cavo 45 kg / 24 h raffreddato ad aria	500x600x690	45	16	0,24	2.702,00
KPFRFG3224	Produttore di ghiaccio cubetto cavo 45 kg / 24 h raffreddato ad acqua	500x600x690	45	16	0,22	2.702,00

* Utilizzano Gas Refrigerante R290



SANITIZZAZIONE AD OZONO
Integrata e programmabile (optional)



APP ICEWORLD
Il completo controllo di ogni fabbricatore
nelle mani, via Bluetooth o Wi-Fi

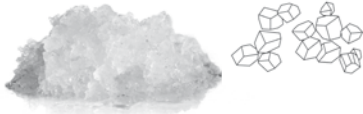


TOUCH CAPACITIVO
per Stand-by e Reset

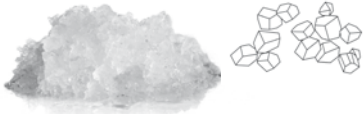


ILLUMINAZIONE LED
che cambia colore
dal bianco al rosso

LINEA STAR Fabbricatori di ghiaccio granulare Comandi Touch

KPFRFG3209 ARIA
KPFRFG3210 ACQUA
Produttore di ghiaccio granulare 94 kg/24 h

KPFRFG3211 ARIA
KPFRFG3212 ACQUA
Produttore di ghiaccio granulare 130 kg/24 h




KPFRFG3213 ARIA
KPFRFG3214 ACQUA
Produttore di ghiaccio granulare 160 kg/24 h

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Produzione giornaliera in Kg	Capacità deposito in Kg	Assorb. elettrico in kW	Prezzo €
KPFRFG3209	Produttore di ghiaccio granulare 94 kg / 24 h raffreddato ad aria	500x597x694	94	18	0,41	4.101,00
KPFRFG3210	Produttore di ghiaccio granulare 94 kg / 24 h raffreddato ad acqua	500x597x694	94	18	0,36	4.013,00
KPFRFG3211	Produttore di ghiaccio granulare 130 kg / 24 h raffreddato ad aria	500x597x694	130	18	0,57	4.220,00
KPFRFG3212	Produttore di ghiaccio granulare 130 kg / 24 h raffreddato ad acqua	500x597x694	130	18	0,50	4.282,00
KPFRFG3213	Produttore di ghiaccio granulare 160 kg / 24 h raffreddato ad aria	700x650x995	165	50	0,61	4.550,00
KPFRFG3214	Produttore di ghiaccio granulare 160 kg / 24 h raffreddato ad acqua	700x650x995	168	50	0,58	4.601,00

* Utilizzano Gas Refrigerante R290

Codice accessori	Descrizione	KPFRFG 3217 3218	KPFRFG 3219 3220	KPFRFG 3221 3222	KPFRFG 3223 3224	KPFRFG 3209 3210	KPFRFG 3211 3212	KPFRFG 3213 3214	Prezzo €
KPFRBI4201	App Myice per controllo in remoto	di serie	di serie	di serie	di serie	di serie	di serie	di serie	133,00
KPFRBI4202	Sistema infrarossi proteggi evaporatore	✓	✓	✓	✓				110,00
KPFRBI4203	Sanitizzazione ad ozono	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	725,00
KPFRBI4204	Filtro frontale aria	✓	✓	✓	✓				69,00
KPFRBI4205	Kit pompa di scarico esterna	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	550,00
KPFRBI4206	Kit filtro impurità	✓	✓	✓	✓				23,00
KPFRBI4207	Kit piedini	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	83,00
KPFRBI4208	Kit Lavaggio	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	46,00

AR
MA
DI
RE
FRI
GER
ATI
IN
ABS





STAR

**Display monocromatico
con menu touch per controllo temperatura
integrato a filo porta**

Materiale esterno a vista	Acciaio / Bianco
Materiale Interno	PS Termoformato
Isolamento	43 mm (+) 63 mm (-)
Temperatura sui positivi	+1°/+15°C
Temperatura sui negativi	-9°/-26°C
Standard Supportato	GN 2/1
Sistema di raffreddamento dinamico	●
Comandi	Display monocromatico pulsanti touch
Allarme acustico e ottico alta temperatura	●
Registrazione temperatura min/max	●
Porta a chiusura automatica ad angolo < 90°	●
Serratura	●
Scarico su fondo vasca integrato	●
Maniglia tubolare in alluminio	●
Porte con cerniera reversibile	●
Piedini rialzati in acciaio regolabili in altezza	●
Classe Climatica	5
Classe di temperatura	L1
Integrazione WLAN/LAN	Optional



ARMADI REFRIGERATI

LINEA STAR

Armadi refrigerati in ABS con Display Touch



Ristorazione Gastronorm



Porta reversibile



Maniglia tubolare in alluminio



Interfaccia WiFi/LAN integrabile



Piedini rialzati in acciaio regolabili in altezza



Display controllo temperatura integrato filo porta



Compatibile con i contenitori Gastronorm o Euronorm (congel.)

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Range temp. in °C	Capacità litri	Classe energ.	Assorbimento in kW	Prezzo €
KPFRBI3003	Frigo 1 porta 571 litri	747x769x1818	+1/+15	571	C	0,25	2.643,00
KPFRBI3004	Freezer 1 porta 499 litri	747x769x1818	-9 /-26	499		0,24	3.004,00
KPFRBI3005	Frigo 1 porta 655 litri	747x769x2018	+1/+15	655	C	0,27	2.884,00

* Utilizzano Gas Refrigeranti Ecologici

Codice accessori	Descrizione	KPFRBI 3003	KPFRBI 3004	KPFRBI 3005	Prezzo €
KPFRBI4301	Griglia plastificata bianca	✓	✓	✓	63,00
KPFRBI4302	Ruote Ø 80	✓	✓	✓	215,00
KPFRBI4303	Smart Module - WiFi/Lan	✓	✓	✓	225,00



Display Filo Porta

Leggete lo stato dell'apparecchiatura (temperatura e umidità presente in camera) sul pannello di controllo integrato a filo nella porta. La navigazione nel menu è intuitiva e avviene tramite tre pulsanti touch.

SmartFrost

SmartFrost riduce notevolmente la formazione di ghiaccio all'interno dell'apparecchiatura e sui prodotti. Grazie all'evaporatore integrato, che garantisce un raffreddamento uniforme a basso consumo energetico, si potrà sbrinare l'apparecchiatura meno di frequente.

Griglie

Le griglie rivestite in materiale plastico consentono di organizzare a piacere il vano interno e sorreggono fino a 60 kg di peso, conservando in modo affidabile anche i prodotti più pesanti.

Porta a chiusura automatica

Per facilitare l'inserimento e il prelievo dei prodotti e la pulizia dell'apparecchiatura, la porta rimane aperta con un angolo di 90°; per ragioni di sicurezza si chiude automaticamente con un angolo di apertura inferiore.

PS in termoformato senza giunzioni

Il rivestimento interno in ABS termostampato in un unico pezzo, senza saldature né fusioni, è igienico, inodore, molto robusto, resistente ed ha angoli ampi che ne facilitano la pulizia e garantiscono quindi la massima igiene.

Piedini in acciaio regolabili in altezza

A differenza dei classici frigoriferi in ABS i piedini in acciaio regolabili in altezza garantiscono ulteriore igienicità e stabilità al frigorifero.

CLASSE CLIMATICA 5

È progettata per operare in condizioni ambientali estreme, questo significa che il frigorifero di classe climatica 5 può funzionare perfettamente anche a temperature ambiente fino a 40°C, mantenendo costante la refrigerazione interna.



Scarico sul fondo

Lo scarico integrato sul fondo consente una pulizia agevole in spazi ridotti. L'acqua viene scaricata all'esterno e l'apparecchiatura ritorna pulita in breve tempo.

CEL LE RE FRI GER ATE







CELLE REFRIGERATE

Celle refrigerate



KPMCLP3001

Minicella 0°/+2°C - 1400x1400 - con monoblocco e scaffalatura



Gas pulito in R290

Minicella comprensiva di **monoblocco tropicalizzato a Gas R290** a parete, pavimento pedonabile, porta semi incassata e scaffalatura modulare 4 livelli con profilo ad L).



Isolamento termico

Pannelli realizzati mediante **tecnologia di isolamento brevettata MVS** per una schiumatura uniforme ed omogenea. Maggiore densità e migliore aderenza schiuma-lamiera.



Risparmio energetico

Schiume brevettate **Dow PASCAL PRO** molto performante dal punto di vista del **risparmio energetico** (Densità 40Kg/m³, isolante con coefficiente $\lambda = 0.0205 \text{ W/mK}$).



Lamiera antibatterica

Pannelli in lamiera plastificata (non preverniciata) con **trattamento antibatterico**.

Lo spessore del film plastico che ricopre le lamiere è sei volte maggiore del film di vernice tipico dei pannelli preverniciati, rendendolo particolarmente **resistente ai graffi e ai piccoli urti**.

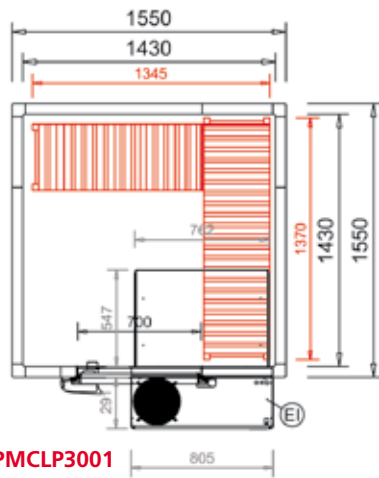


Fissaggio Perfetto

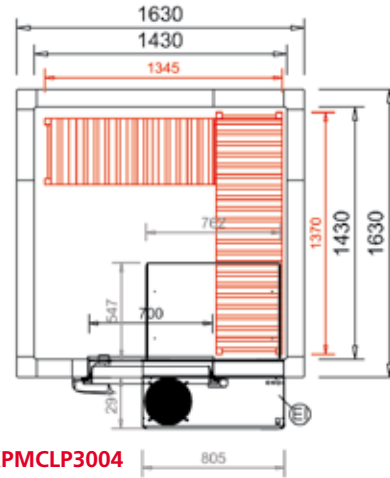
Perfetto fissaggio dei pannelli attraverso **fasteners ad aggancio rapido** posti ogni 40cm con interposizione d'inserti di centraggio (fast-fit), ermeticamente chiusi mediante tappi di plastica.

Codice	Descrizione	Dimensioni esterne in mm	Dimensioni interne in mm	Spess. isol. in mm	Vol. in m³	Temper. monobl. in °C	Potenza refrig. in kW	Assorb. monobl. in W	Prezzo €
KPMCLP3001	Minicella 0°/+2°C 1400x1400 con monoblocco e scaff.	1550x1550x2550	1400x1400x2430	60	4,1	-2°/+8°C	1,19	513	10.158,00
KPMCLP3002	Minicella 0°/+2°C 1800x1600 con monoblocco e scaff.	1950x1750x2550	1800x1600x2430	60	6,1	-2°/+8°C	1,54	736	11.263,00
KPMCLP3003	Minicella 0°/+2°C 2200x1800 con monoblocco e scaff.	2350x1950x2550	2200x1800x2430	60	8,1	-2°/+8°C	1,54	736	12.365,00
KPMCLP3004	Minicella -18°/-20°C 1400x1400 con monoblocco e scaff.	1630x1630x2630	1400x1400x2430	100	4,1	-21/-10°C	0,91	684	11.443,00
KPMCLP3005	Minicella -18°/-20°C 1800x1600 con monoblocco e scaff.	2030x1830x2630	1800x1600x2430	100	6,1	-21/-10°C	1,21	948 (2 x 474)	14.263,00
KPMCLP3006	Minicella -18°/-20°C 2200x1800 con monoblocco e scaff.	2430x2030x2630	2200x1800x2430	100	8,1	-21/-10°C	1,21	948 (2 x 474)	15.205,00

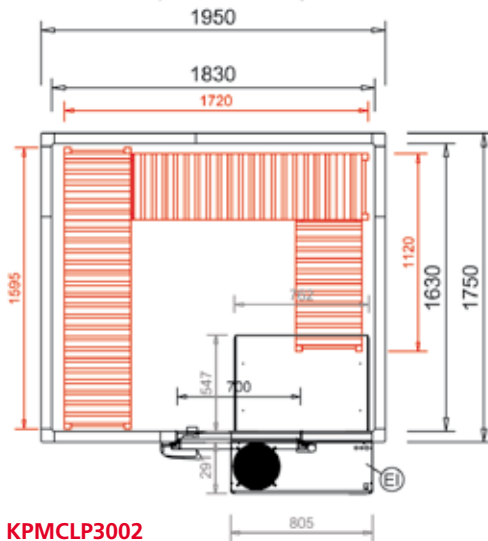
* Utilizzano Gas Refrigerante R290



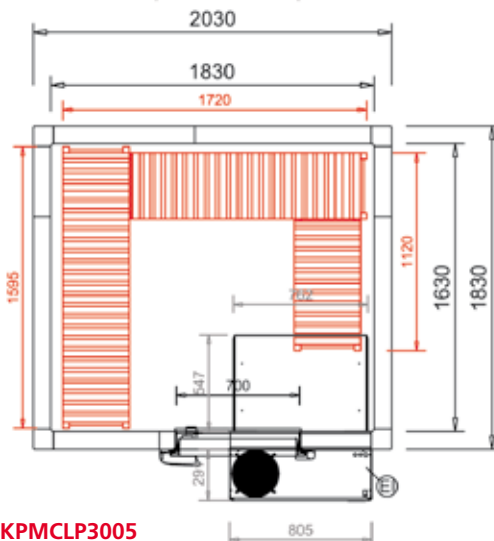
KPMCLP3001



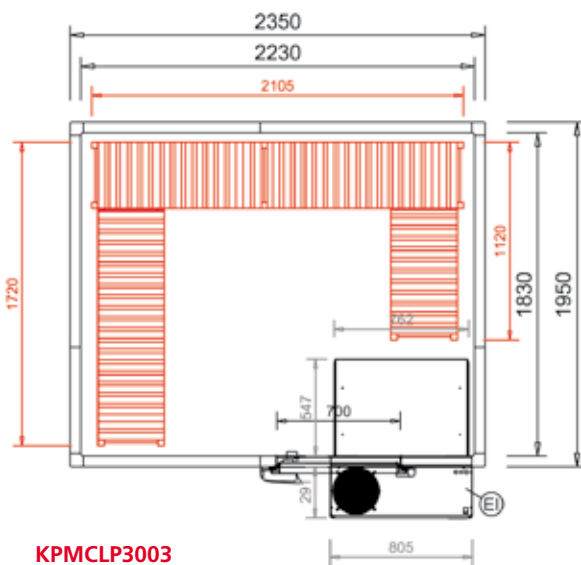
KPMCLP3004



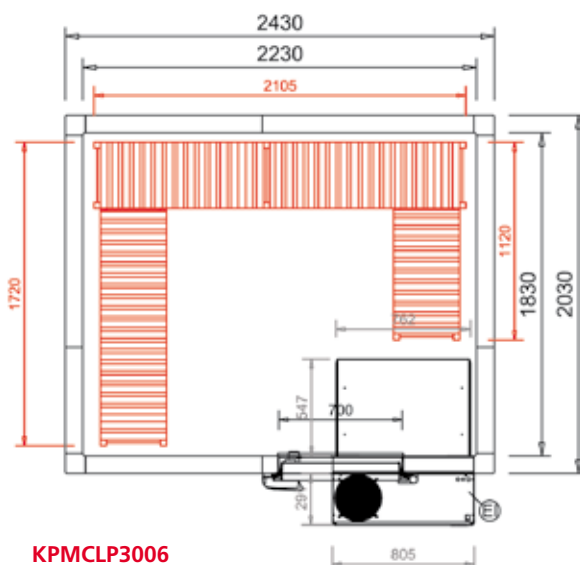
KPMCLP3002



KPMCLP3005



KPMCLP3003



KPMCLP3006

VE
TRI
NE
RE
FRI
GER
ATE







VETRINE REFRIGERATE

Cantinetta vino WINE DISPLAY 1 porta

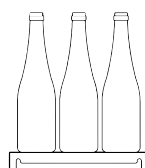


KPFRVR3001

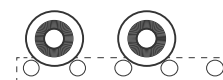
Cantinetta vino WINE DISPLAY 1 porta.

Porta tutto-vetro, con serigrafia nero lucio perimetrale e finitura in acciaio inox lucido per renderla adatta a qualsiasi tipologia di locale.

Le luci led si riflettono nel rivestimento interno e nelle strutture portabottiglie, entrambi realizzati in acciaio lucido, esaltando la visione delle bottiglie esposte. Touch display per controllo della temperatura e gestione del funzionamento in modalità ventilata o statica.



KPFRVR4001



KPFRVR4002



KPFRVR4003

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Capacità bottiglie	Temperatura d'esercizio	Tipo di refrigerazione	Assorbimento in kW	Prezzo €
KPFRVR3001	Cantinetta vino WINE DISPLAY 1 porta*	810x500x2.100	144	4° / +16°C	Statica / Ventilata	0,52	5.375,00

* la vetrina è fornita senza allestimento interno

Codice	Descrizione	KPFRVR 3001	Prezzo €
KPFRVR4001	Ripiano in acciaio inox per Wine Display	✓	174,00
KPFRVR4002	Struttura a tubi inox per Wine Display	✓	181,00
KPFRVR4003	Maggiorazione sistema supervisione Wi-Fi**	✓	328,00

**Apparecchiature con caratteristiche tecniche necessarie specificate nell'allegato A) alla legge di bilancio 2017 ritenute valide per ottenere il credito d'imposta in base alla legge nr. 178/2020 (beni agevolabili ai sensi dell'art.1, commi 1051-1063, legge 178 del 30/12/2020)

Vetrina DRY AGING per frollatura carni 1 porta

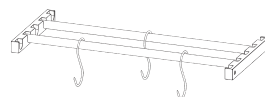


KPFRVR3002

Vetrina DRY AGING per frollatura carni 1 porta. Tramite la vetrina dry Aging è possibile conservare i tagli di carne in un ambiente con temperatura, umidità e ventilazione controllata per l'ottenimento di carni morbide e succose e la riduzione della contaminazione batterica. Porta tutto-vetro con trattamento UV e con serigrafia nero lucido perimetrale e luci led.



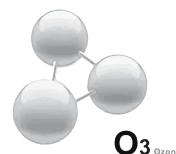
KPFRVR4004



KPFRAR4005



KPFRAR4006



KPFRVR4007



KPFRAR4003

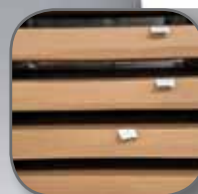
Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Umidità relativa	Temperatura d'esercizio	Sbrinamento	Assorbimento in kW	Prezzo €
KPFRVR3002	Vetrina DRY AGING per frollatura carni 1 porta*	810x500x2.100	50 - 85%	0° / +6°C	Automatico a sosta	0,73	6.456,00

Codice	Descrizione	KPFRVR 3002	Prezzo €
KPFRVR4004	Ripiano in acciaio inox per Dry Aging	✓	174,00
KPFRVR4005	Ganciera in acciaio inox per carni/salumi	✓	177,00
KPFRVR4006	Sonda a spillone per Dry Aging	✓	156,00
KPFRVR4007	Kit sterilizzazione ad Ozono	✓	433,00
KPFRVR4003	Maggiorazione sistema supervisione Wi-Fi**	✓	328,00

AR
RE
DA
MEN
TO
NEU
TRO



KP



Packaging impilabile che garantisce un agevole trasporto, estrazione e montaggio del prodotto



Tutti i modelli sono certificati CATAS, e testati per l'apertura e chiusura porte (40.000 cicli), l'apertura cassetti e la portata del Top (100 Kg/dm²)



Struttura autoportante interamente saldata



Angoli raggiati, porte tamburate, alzatine tamburate 13/100 mm, top in 304 10/10 mm





Tavoli su gambe



da KPANTN3012 a KPANTN3022
Tavolo su gambe con alzatina + ripiano inferiore



da KPANTN4002 a KPANTN4012
Ripiano inferiore per tavoli e lavelli su gambe



da KPANTN4013 a KPANTN4023
Telaio a 3 lati per tavoli e lavelli su gambe

TAVOLI SENZA ALZATINA

Codice	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPANTN3001	1000 x 700 x 900 H	492,00
KPANTN3002	1100 x 700 x 900 H	527,00
KPANTN3003	1200 x 700 x 900 H	576,00
KPANTN3004	1300 x 700 x 900 H	615,00
KPANTN3005	1400 x 700 x 900 H	638,00
KPANTN3006	1500 x 700 x 900 H	678,00
KPANTN3007	1600 x 700 x 900 H	696,00
KPANTN3008	1700 x 700 x 900 H	722,00
KPANTN3009	1800 x 700 x 900 H	823,00
KPANTN3010	1900 x 700 x 900 H	852,00
KPANTN3011	2000 x 700 x 900 H	890,00

TAVOLI CON ALZATINA

Codice	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPANTN3012	1000 x 700 x 900 + 100 H	518,00
KPANTN3013	1100 x 700 x 900 + 100 H	597,00
KPANTN3014	1200 x 700 x 900 + 100 H	613,00
KPANTN3015	1300 x 700 x 900 + 100 H	639,00
KPANTN3016	1400 x 700 x 900 + 100 H	653,00
KPANTN3017	1500 x 700 x 900 + 100 H	678,00
KPANTN3018	1600 x 700 x 900 + 100 H	722,00
KPANTN3019	1700 x 700 x 900 + 100 H	753,00
KPANTN3020	1800 x 700 x 900 + 100 H	852,00
KPANTN3021	1900 x 700 x 900 + 100 H	882,00
KPANTN3022	2000 x 700 x 900 + 100 H	917,00

RIPIANI PER TAVOLI

Codice	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPANTN4002	1000 x 700	130,00
KPANTN4003	1100 x 700	150,00
KPANTN4004	1200 x 700	143,00
KPANTN4005	1300 x 700	170,00
KPANTN4006	1400 x 700	164,00
KPANTN4007	1500 x 700	186,00
KPANTN4008	1600 x 700	178,00
KPANTN4009	1700 x 700	206,00
KPANTN4010	1800 x 700	191,00
KPANTN4011	1900 x 700	220,00
KPANTN4012	2000 x 700	204,00

TELAIO 3 LATI PER TAVOLI

Codice	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPANTN4013	1000 x 700	117,00
KPANTN4014	1100 x 700	132,00
KPANTN4015	1200 x 700	121,00
KPANTN4016	1300 x 700	137,00
KPANTN4017	1400 x 700	125,00
KPANTN4018	1500 x 700	150,00
KPANTN4019	1600 x 700	138,00
KPANTN4020	1700 x 700	151,00
KPANTN4021	1800 x 700	139,00
KPANTN4022	1900 x 700	152,00
KPANTN4023	2000 x 700	140,00

ACCESSORI APPLICABILI SU TUTTI I MODELLI TAVOLI SU GAMBE

Codice accessori	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPANTN4001	Kit Ruote per tavoli su gambe		106,00
KPANTN4003	Cassetto singolo 1/1 GN	400x591x250	433,00
KPANTN4004	Cassetto aggiuntivo 1/1 GN	400x591x250	384,00

PRODOTTI SU MISURA

Tipologia	% di maggiorazione
Tavolo su gambe con larghezza con dimensioni intermedie tra le misure disponibili	+26%
Tavolo su gambe con profondità > 700 fino 800	+32%
Tavolo su gambe con profondità > 700 fino 900	+36%



PRODOTTI DEDICATI PER LA REALIZZAZIONE DEL PIANO UNICO

Codice	Descrizione	Prezzo €
KPANPU3001	Piano unico prof. 700 senza alzatina prezzo al metro - pallet dedicato per consegna prezzo su richiesta	429,00
KPANPU3002	Piano unico prof. 700 con alzatina prezzo al metro - pallet dedicato per consegna prezzo su richiesta	456,00

Codice	Tipologia	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPANPU3003	Inserimento su piano unico di 1 vasca saldata (dimensioni vasca 290 x 400 - 400 x 400 - 400 x 500 - 500 x 500)		639,00
KPANPU3004	Inserimento su piano unico di 2 vasca saldata (dimensioni vasca 290 x 400 - 400 x 400 - 400 x 500 - 500 x 500)		1.278,00
KPANPU3005	Alzatina laterale		341,00
KPANPU3006	Giunzione a baionetta per piani unici		355,00
KPANPU3007	Foro sbarazzo con anello in gomma		355,00
KPANPU3008	Foro Ø 32 mm per rubinetto		110,00
KPANPU3009	Cassettiera 3 cassetti per composizioni a piano unico	500x700x883	1.209,00
KPANPU3010	Cassettiera 3 cassetti per composizioni a piano unico	500x700x883	1.404,00
KPANPU3011	Cassettiera 4 cassetti per composizioni a piano unico	500x700x883	1.585,00
KPANPU3012	Tramoggia rifiuti per composizioni a piano unico	500x700x883	1.075,00



Tavoli Armadiati e Armadiati Caldi



da KPANTM3012 a KPANTM3022

Tavolo Armadiato con alzatina, due porte scorrevoli e ripiano intermedio



da KPANTC3006 a KPANTC3010

Tavolo Armadiato Caldo con alzatina, due porte scorrevoli e ripiano intermedio

TAVOLI ARMADIATI SENZA ALZATINA

due porte scorrevoli e 4 piedini da 2 pollici e ripiano intermedio

Codice	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPANTM3001	1000 x 700 x 900 H	1.485,00
KPANTM3002	1100 x 700 x 900 H	1.572,00
KPANTM3003	1200 x 700 x 900 H	1.601,00
KPANTM3004	1300 x 700 x 900 H	1.681,00
KPANTM3005	1400 x 700 x 900 H	1.711,00
KPANTM3006	1500 x 700 x 900 H	1.877,00
KPANTM3007	1600 x 700 x 900 H	1.906,00
KPANTM3008	1700 x 700 x 900 H	2.007,00
KPANTM3009	1800 x 700 x 900 H	2.036,00
KPANTM3010	1900 x 700 x 900 H	2.109,00
KPANTM3011	2000 x 700 x 900 H	2.139,00

TAVOLI ARMADIATI CON ALZATINA

due porte scorrevoli e 4 piedini da 2 pollici e ripiano intermedio

Codice	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPANTM3012	1000 x 700 x 900 + 100 H	1.498,00
KPANTM3013	1100 x 700 x 900 + 100 H	1.588,00
KPANTM3014	1200 x 700 x 900 + 100 H	1.618,00
KPANTM3015	1300 x 700 x 900 + 100 H	1.701,00
KPANTM3016	1400 x 700 x 900 + 100 H	1.730,00
KPANTM3017	1500 x 700 x 900 + 100 H	1.869,00
KPANTM3018	1600 x 700 x 900 + 100 H	1.899,00
KPANTM3019	1700 x 700 x 900 + 100 H	2.007,00
KPANTM3020	1800 x 700 x 900 + 100 H	2.036,00
KPANTM3021	1900 x 700 x 900 + 100 H	2.136,00
KPANTM3022	2000 x 700 x 900 + 100 H	2.166,00

TAVOLI ARMADIATI CALDI SENZA ALZATINA

due porte scorrevoli e 4 piedini da 2 pollici e ripiano intermedio

Codice	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPANTC3001	1200 x 700 x 900 H	2.282,00
KPANTC3002	1400 x 700 x 900 H	2.378,00
KPANTC3003	1600 x 700 x 900 H	2.560,00
KPANTC3004	1800 x 700 x 900 H	2.670,00
KPANTC3005	2000 x 700 x 900 H	2.804,00

TAVOLI ARMADIATI CALDI CON ALZATINA

due porte scorrevoli e 4 piedini da 2 pollici e ripiano intermedio

Codice	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPANTC3006	1200 x 700 x 900 + 100 H	2.298,00
KPANTC3007	1400 x 700 x 900 + 100 H	2.397,00
KPANTC3008	1600 x 700 x 900 + 100 H	2.581,00
KPANTC3009	1800 x 700 x 900 + 100 H	2.694,00
KPANTC3010	2000 x 700 x 900 + 100 H	2.830,00

ACCESSORI APPLICABILI SU TUTTI I TAVOLI ARMADIATI

Codice accessori	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPANTM4001	Kit Ruote per tavoli armadiati		136,00
KPANTN4003	Cassetto singolo 1/1 GN	400x591x250	433,00
KPANTN4004	Cassetto aggiuntivo 1/1 GN	400x591x250	384,00

PRODOTTI SU MISURA

Tipologia	% di maggiorazione
Tavolo armadio con profondità > 700 fino a 900	+32%



TAVOLI ARMADIATI PER COMPOSIZIONE PIANO UNICO

due porte scorrevoli e 4 piedini da 2 pollici e ripiano intermedio

Codice	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPANPU3017	1000 x 700 x 883 H	1.271,00
KPANPU3018	1100 x 700 x 883 H	1.357,00
KPANPU3019	1200 x 700 x 883 H	1.349,00
KPANPU3020	1300 x 700 x 883 H	1.428,00
KPANPU3021	1400 x 700 x 883 H	1.417,00
KPANPU3022	1500 x 700 x 883 H	1.584,00
KPANPU3023	1600 x 700 x 883 H	1.597,00
KPANPU3024	1700 x 700 x 883 H	1.698,00
KPANPU3025	1800 x 700 x 883 H	1.675,00
KPANPU3026	1900 x 700 x 883 H	1.748,00
KPANPU3027	2000 x 700 x 883 H	1.770,00

TAVOLI ARMADIATI CALDI PER COMPOSIZIONE PIANO UNICO

due porte scorrevoli e 4 piedini da 2 pollici e ripiano intermedio

Codice	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPANPU3028	1200 x 700 x 883 H	1.966,00
KPANPU3029	1400 x 700 x 883 H	2.037,00
KPANPU3030	1600 x 700 x 883 H	2.200,00
KPANPU3031	1800 x 700 x 883 H	2.278,00
KPANPU3032	2000 x 700 x 883 H	2.373,00





Lavelli su Gambe

**KPANLA3004**

Lavello su gambe
con 2 vasche da 500x500x300 mm
gocciolatoio destro
e alzatina posteriore

**KPANLA3005 + KPANTG4005**

Lavello su gambe
con 2 vasche da 500x500x300 mm
gocciolatoio sinistro e alzatina
posteriore + ripiano inferiore



Lavello su gambe
versione con spazio per lavastoviglie

**da KPANTN4004 a KPANTN4010**

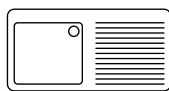
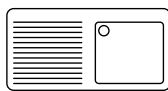
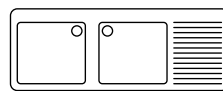
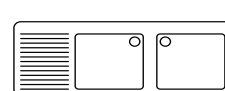
Ripiano inferiore per tavoli e
lavelli su gambe

**da KPANTN4015 a KPANTN4021**

Telaio a 3 lati per tavoli e
lavelli su gambe

LAVELLI SU GAMBE CON ALZATINA

Codice	Dimensioni LxPxH in mm	Dimensioni vasca LxPxH in mm	Sgocciolatoio	Numero vasche	Presenza vano lavastoviglie	Prezzo €
KPANLA3001	700 x 700 x 900 + 100 H	500 x 500 x 300	--	1	NO	837,00
KPANLA3002	1400 x 700 x 900 + 100 H	600 x 500 x 300	Destra	1	NO	1.134,00
KPANLA3003	1400 x 700 x 900 + 100 H	600 x 500 x 300	Sinistra	1	NO	1.134,00
KPANLA3004	1800 x 700 x 900 + 100 H	600 x 500 x 300	Destra	2	NO	1.470,00
KPANLA3005	1800 x 700 x 900 + 100 H	600 x 500 x 300	Sinistra	2	NO	1.470,00
KPANLA3015	1200 x 700 x 900 + 100 H	400 x 500 x 300	Destra	1	SI	1.052,00
KPANLA3016	1200 x 700 x 900 + 100 H	400 x 500 x 300	Sinistra	1	SI	1.052,00
KPANLA3017	1400 x 700 x 900 + 100 H	500 x 500 x 300	Destra	1	SI	1.132,00
KPANLA3018	1400 x 700 x 900 + 100 H	500 x 500 x 300	Sinistra	1	SI	1.132,00
KPANLA3019	1600 x 700 x 900 + 100 H	400 x 500 x 300	Destra	2	SI	1.445,00
KPANLA3020	1600 x 700 x 900 + 100 H	400 x 500 x 300	Sinistra	2	SI	1.445,00
KPANLA3021	1800 x 700 x 900 + 100 H	500 x 500 x 300	Destra	2	SI	2.025,00
KPANLA3022	1800 x 700 x 900 + 100 H	500 x 500 x 300	Sinistra	2	SI	2.025,00

**KPANLA3001****KPANLA3002****KPANLA3003****KPANLA3004****KPANLA3005**

RIPIANI PER TAVOLI

Codice	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPANTN4004	1200 x 700	143,00
KPANTN4006	1400 x 700	164,00
KPANTN4008	1600 x 700	178,00
KPANTN4010	1800 x 700	191,00

TELAIO 3 LATI PER TAVOLI

Codice	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPANTN4015	1200 x 700	121,00
KPANTN4017	1400 x 700	125,00
KPANTN4019	1600 x 700	138,00
KPANTN4021	1800 x 700	139,00

Lavelli Armadiati



LAVELLI ARMADIATI SU GAMBE CON ALZATINA due porte scorrevoli e 4 piedini da 2 pollici

Codice	Dimensioni LxPxH in mm	Dimensioni vasca LxPxH in mm	Sgocciolatoio	Numero vasche	Presenza vano lavastoviglie	Prezzo €
KPANLA3006	700 x 700 x 900 + 100 H	500 x 500 x 300	--	1	NO	1.331,00
KPANLA3007	1400 x 700 x 900 + 100 H	600 x 500 x 300	Destra	1	NO	2.101,00
KPANLA3008	1400 x 700 x 900 + 100 H	600 x 500 x 300	Sinistra	1	NO	2.101,00
KPANLA3009	1800 x 700 x 900 + 100 H	600 x 500 x 300	Destra	2	NO	2.213,00
KPANLA3010	1800 x 700 x 900 + 100 H	600 x 500 x 300	Sinistra	2	NO	2.213,00
KPANLA3011	1200 x 700 x 900 + 100 H	400 x 500 x 300	Destra	1	SI	1.914,00
KPANLA3012	1200 x 700 x 900 + 100 H	400 x 500 x 300	Sinistra	1	SI	1.914,00
KPANLA3013	1800 x 700 x 900 + 100 H	500 x 500 x 300	Destra	2	SI	2.092,00
KPANLA3014	1800 x 700 x 900 + 100 H	500 x 500 x 300	Sinistra	2	SI	2.092,00

ACCESSORI APPLICABILI SU TUTTI I LAVELLI

Codice accessori	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPANTN4003	Cassetto singolo 1/1 GN	400x591x250	433,00
KPANTN4004	Cassetto aggiuntivo 1/1 GN	400x591x250	384,00

LAVELLI DEDICATI PER REALIZZAZIONE PIANO UNICO

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPANPU3003	Inserimento su piano unico di 1 vasca saldata (dimensioni vasca 290 x 400 - 400 x 400 - 400 x 500 - 500 x 500)		639,00
KPANPU3004	Inserimento su piano unico di 2 vasca saldata (dimensioni vasca 290 x 400 - 400 x 400 - 400 x 500 - 500 x 500)		1.278,00
KPANPU3013	Vano armadiato per vasca lavello con porte a battente per composizioni a piano unico	700x700x883	1.304,00
KPANPU3014	Vano armadiato per vasca lavello con porte a battente per composizioni a piano unico	900x900x883	1.367,00
KPANPU3015	Vano armadiato per vasca lavello con porte a battente per composizioni a piano unico	1200x900x883	1.210,00
KPANPU3016	Vano armadiato per vasca lavello con porte a battente per composizioni a piano unico	1600x900x883	1.494,00

SE
LF
SER
VI
CE

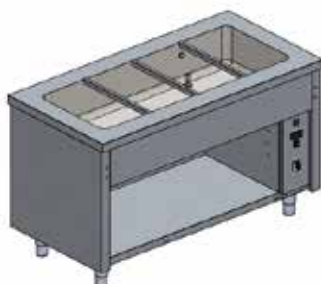




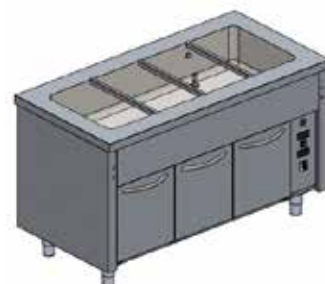


SELF SERVICE

Self Service



KPSELF3001 - KPSELF3002
Bagnomaria ad acqua
su vano a giorno

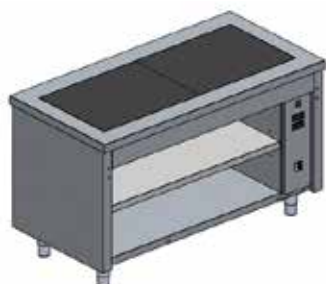


KPSELF3003 - KPSELF3004
Bagnomaria ad acqua
su armadio caldo ventilato porte battenti

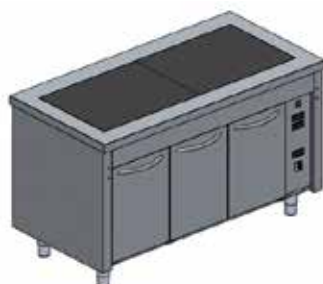


Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Temper. vasca in °C	Temper. vano in °C	Capacità GN 1/1	Potenza in kW	Tensione Aliment.	Prezzo €
KPSELF3001	Bagnomaria ad acqua su vano a giorno - 3 GN1/1 Sovrastruttura Vetro singolo + frontale - 3 GN Elemento illuminante e riscaldante - 3 GN	1200x750x900	+65/+90		3	3,6	400V 3F+N	6.320,00
KPSELF3002	Bagnomaria ad acqua su vano a giorno - 4 GN1/1 Sovrastruttura Vetro singolo + frontale - 4 GN Elemento illuminante e riscaldante - 4 GN	1500x750x900	+65/+90		4	3,6	400V 3F+N	6.619,00
KPSELF3003	Bagnomaria ad acqua su armadio caldo ventilato porte battenti - 3 GN1/1 Sovrastruttura Vetro singolo + frontale - 3 GN Elemento illuminante e riscaldante - 3 GN	1200x750x900	+65/+90	+65	3	5,2	400V 3F+N	7.154,00
KPSELF3004	Bagnomaria ad acqua su armadio caldo ventilato porte battenti - 4 GN1/1 Sovrastruttura Vetro singolo + frontale - 4 GN Elemento illuminante e riscaldante - 4 GN	1500x750x900	+65/+90	+65	4	5,2	400V 3F+N	7.549,00

*I prezzi sono riferiti alla versione inox, pannellature con colorazione diversa su richiesta.



KPSELF3005 - KPSELF3006
Piano riscaldante in vetroceramica
su vano a giorno



KPSELF3007 - KPSELF3008
Piano riscaldante in vetroceramica
su armadio caldo ventilato porte battenti



Sovrastruttura vetro
singolo + frontale



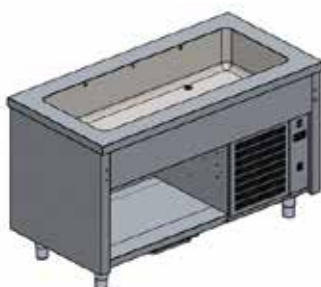
Elemento illuminante
e riscaldante

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Temper. vasca in °C	Temper. vano in °C	Capacità GN 1/1	Potenza in kW	Tensione Aliment.	Prezzo €
KPSELF3005	Piano riscaldante in vetroceramica su vano a giorno - Larghezza 1200 Sovrastruttura - Vetro singolo + frontale - 3 GN Elemento illuminante e riscaldante - 3 GN	1200x750x900	+110		3	1,8	230 1F+N	6.020,00
KPSELF3006	Piano riscaldante in vetroceramica - su vano a giorno - Larghezza 1500 Sovrastruttura - Vetro singolo + frontale - 4 GN Elemento illuminante e riscaldante - 4 GN	1500x750x900	+110		4	2,4	230 1F+N	6.785,00
KPSELF3007	Piano riscaldante in vetroceramica - su armadio caldo ventilato porte battenti - Larghezza 1200 Sovrastruttura - Vetro singolo + frontale - 3 GN Elemento illuminante e riscaldante - 3 GN	1200x750x900	+110	+65	3	2,9	230 1F+N	6.894,00
KPSELF3008	Piano riscaldante in vetroceramica - su armadio caldo ventilato porte battenti - Larghezza 1500 Sovrastruttura - Vetro singolo + frontale - 4 GN Elemento illuminante e riscaldante - 4 GN	1500x750x900	+110	+65	4	3,6	230 1F+N	7.737,00

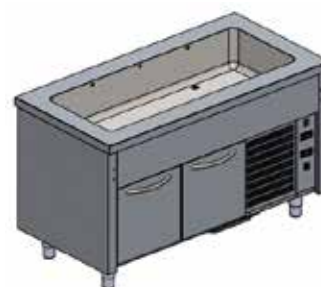
*Già comprensivo di sovrastruttura ed elemento illuminante e riscaldante



Self Service



KPSELF3009 - KPSELF3010
Vasca refrigerata statica
su vano a giorno

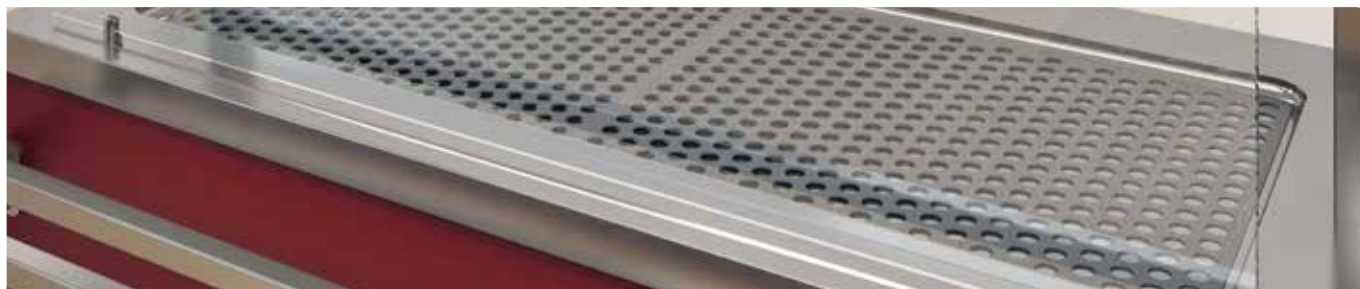


KPSELF3011 - KPSELF3012
Vasca refrigerata statica
su vano refrigerato con cassetti

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Temper. vasca in °C	Temper. vano in °C	Capacità GN 1/1	Potenza in kW	Tensione Aliment.	Prezzo €
KPSELF3009	Vasca refrigerata statica su vano a giorno - 3 GN1/1 Sovrastruttura Vetro singolo dritto - 3 GN Elemento illuminante - 3 GN	1200x750x900	-4/+10		3	0,2	230 1F+N	7.021,00
KPSELF3010	Vasca refrigerata statica su vano a giorno - 4 GN1/1 Sovrastruttura Vetro singolo dritto - 4 GN Elemento illuminante - 4 GN	1500x750x900	-4/+10		4	0,25	230 1F+N	7.512,00
KPSELF3011	Vasca refrigerata statica su vano refrigerato con cassetti - 3 GN1/1 Sovrastruttura Vetro singolo dritto - 3 GN Elemento illuminante - 3 GN	1200x750x900	-4/+10	+2/+10	3	0,4	230 1F+N	7.695,00
KPSELF3012	Vasca refrigerata statica su vano refrigerato con cassetti - 4 GN1/1 Sovrastruttura Vetro singolo dritto - 4 GN Elemento illuminante - 4 GN	1500x750x900	-4/+10	+2/+10	4	0,4	230 1F+N	8.265,00

*Già comprensivo di sovrastruttura ed elemento illuminante

*I prezzi sono riferiti alla versione inox, pannellature con colorazione diversa su richiesta.



KPSELF3013 - KPSELF3014
Piano refrigerato
statico su vano a giorno



KPSELF3015 - KPSELF3016
Piano refrigerato statico
su vano refrigerato con cassetti



Sovrastruttura vetro
singolo dritto



Elemento illuminante

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Temper. vasca in °C	Temper. vano in °C	Capacità GN 1/1	Potenza in kW	Tensione Aliment.	Prezzo €
KPSELF3013	Piano refrigerato statico su vano a giorno - Largh. 1200 Sovrastruttura Vetro singolo dritto - 3 GN Elemento illuminante - 3 GN	1200x750x900	-3/-10		3	0,2	230 1F+N	6.503,00
KPSELF3014	Piano refrigerato statico su vano a giorno - Largh. 1500 Sovrastruttura Vetro singolo dritto - 4 GN Elemento illuminante - 4 GN	1500x750x900	-3/-10		4	0,25	230 1F+N	6.932,00
KPSELF3015	Piano refrigerato statico su vano refrigerato con cassetti - Largh. 1200 Sovrastruttura Vetro singolo dritto - 3 GN Elemento illuminante - 3 GN	1200x750x900	-3/-10	+2/+10	3	0,4	230 1F+N	7.272,00
KPSELF3016	Piano refrigerato statico su vano refrigerato con cassetti - Largh. 1500 Sovrastruttura Vetro singolo dritto - 4 GN Elemento illuminante - 4 GN	1500x750x900	-3/-10	+2/+10	4	0,4	230 1F+N	8.066,00

*Già comprensivo di sovrastruttura ed elemento illuminante



SELF SERVICE

Self Service



KPSELF3017 - KPSELF3018
Vasca refrigerata ventilata
su vano a giorno



KPSELF3019 - KPSELF3020
Vasca refrigerata ventilata
su vano refrigerato con cassetti



Sovrastruttura vetro
singolo dritto



Elemento illuminante



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Temper. vasca in °C	Temper. vano in °C	Capacità GN 1/1	Potenza in kW	Tensione Aliment.	Prezzo €
KPSELF3017	Vasca refrigerata ventilata su vano a giorno - 3 GN1/1 Sovrastruttura Vetro singolo dritto - 3 GN Elemento illuminante - 3 GN	1200x750x900	-1/+5		3	0,6	230 1F+N	8.149,00
KPSELF3018	Vasca refrigerata ventilata su vano a giorno - 4 GN1/1 Sovrastruttura Vetro singolo dritto - 4 GN Elemento illuminante - 4 GN	1500x750x900	-1/+5		4	0,8	230 1F+N	8.894,00
KPSELF3019	Vasca refrigerata ventilata su vano refrigerato con cassetti - 3 GN1/1 Sovrastruttura Vetro singolo dritto - 3 GN Elemento illuminante - 3 GN	1200x750x900	-1/+5	+2/+10	3	0,75	230 1F+N	9.984,00
KPSELF3020	Vasca refrigerata ventilata Su vano refrigerato con cassetti - 4 GN1/1 Sovrastruttura Vetro singolo dritto - 4 GN Elemento illuminante - 4 GN	1500x750x900	-1/+5	+2/+10	4	0,9	230 1F+N	10.767,00

*Già comprensivo di sovrastruttura ed elemento illuminante

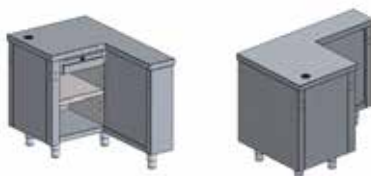
*I prezzi sono riferiti alla versione inox, pannellature con colorazione diversa su richiesta.



KPSELF3021 - KPSELF3022
KPSELF3023 - KPSELF3024
Vetrina refrigerata
su vasca refrigerata con clapet



Elemento cassa destra



Elemento cassa sinistra



Elemento porta
vassoi, bicchieri, pane e posate



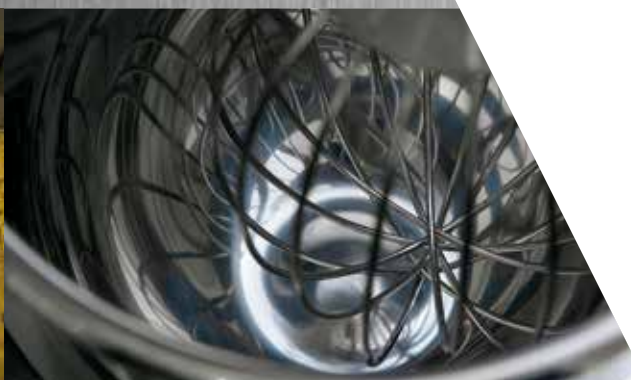
Scorriavassoio

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Temper. vasca in °C	Temper. vano in °C	Capacità GN 1/1	Potenza in kW	Tensione Aliment.	Prezzo €
KPSELF3021	Vetrina refrigerata ventilata su vasca refrigerata quadra, con clapet su vano a giorno - 3 GN1/1	1200x750x1730	-1/+5		3	0,6	230 1F+N	10.900,00
KPSELF3022	Vetrina refrigerata ventilata su vasca refrigerata quadra, con clapet su vano a giorno - 4 GN1/1	1500x750x1730	-1/+5		4	0,85	230 1F+N	11.859,00
KPSELF3023	Vetrina refrigerata ventilata su vasca refrigerata quadra, con clapet su vano refrigerato con cassetti - 3 GN1/1	1200x750x1730	-1/+5	+2/+10	3	0,8	230 1F+N	12.737,00
KPSELF3024	Vetrina refrigerata ventilata su vasca refrigerata quadra, con clapet su vano refrigerato con cassetti - 4 GN1/1	1500x750x1730	-1/+5	+2/+10	4	1	230 1F+N	13.731,00

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Prezzo €
KPSELF3025	Elemento cassa destra - dotata di cassetto con chiave e presa di corrente	1200x750x900	2.883,00
KPSELF3026	Elemento cassa sinistra - dotata di cassetto con chiave e presa di corrente	1200x750x900	2.083,00
KPSELF3027	Elemento porta vassoi, bicchieri, pane e posate	700x720x1500	2.218,00
KPSELF3028	Scorriavassoio lineare fisso - Larghezza 1200 mm	1200x325x127	293,00
KPSELF3029	Scorriavassoio lineare fisso - Larghezza 1500 mm	1500x325x127	340,00



PRE
PA
RAZ
IONE
DIN
AMI
CA







Affettatrici



KPPDAF3001 MONOFASE
KPPDAF3002 TRIFASE
Affettatrice Ø 30 cm
piatto salumi
braccio speciale verticale



KPPDAF3003 MONOFASE
KPPDAF3004 TRIFASE
Affettatrice Ø 30 cm gravità



KPPDAF3005 MONOFASE
KPPDAF3006 TRIFASE
Affettatrice Ø 35 cm
piatto salumi
braccio speciale verticale



KPPDAF3007 MONOFASE
KPPDAF3008 TRIFASE
Affettatrice Ø 35 cm gravità



KPPDAF3011 MONOFASE
KPPDAF3012 TRIFASE
Affettatrice Ø 35 cm
piatto carne
braccio speciale verticale



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Corsa carrello in mm	Spessore di taglio in mm	Potenza in kW	Prezzo €
KPPDAF3001	Affettatrice Ø 30 cm piatto salumi braccio speciale verticale monofase	600x660/780x595	300	12	0,242	2.730,00
KPPDAF3002	Affettatrice Ø 30 cm piatto salumi braccio speciale verticale trifase	600x660/780x595	300	12	0,27	2.730,00
KPPDAF3003	Affettatrice Ø 30 cm gravità monofase	560x585/680x520	290	14	0,242	2.150,00
KPPDAF3004	Affettatrice Ø 30 cm gravità trifase	560x585/680x520	290	14	0,27	2.150,00
KPPDAF3005	Affettatrice Ø 35 cm piatto salumi braccio speciale verticale monofase	710x795/900x585	365	16	0,37	3.543,00
KPPDAF3006	Affettatrice Ø 35 cm piatto salumi braccio speciale verticale trifase	710x795/900x585	365	16	0,37	3.543,00
KPPDAF3007	Affettatrice Ø 35 cm gravità monofase	600x710/800x510	365	18	0,37	3.033,00
KPPDAF3008	Affettatrice Ø 35 cm gravità trifase	600x710/800x510	365	18	0,37	3.033,00
KPPDAF3011	Affettatrice Ø 35 piatto carne braccio speciale verticale monofase	710x795/900x585	365	16	0,37	3.543,00
KPPDAF3012	affettatrice Ø 35 piatto carne braccio speciale verticale trifase	710x795/900x585	365	16	0,37	3.543,00



KPPDAF3009
Affettatrice Ø 30 cm volano



KPPDAF4001



KPPDAF3010
Affettatrice Ø 33 cm volano



KPPDAF4002

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Corsa carrello in mm	Spessore di taglio in mm	Prezzo €
KPPDAF3009	Affettatrice Ø 30 cm volano verniciata	570x530/790x520	255	da 0 a 1,5	5.925,00
KPPDAF3010	Affettatrice Ø 33 cm volano cromata nero opaco	675x625/815x610	280	da 0 a 3	13.645,00

Codice	Descrizione	KPPDAF 3009	KPPDAF 3010	Prezzo €
KPPDAF4001	Piedistallo affettatrice volano base tonda	✓		1.930,00
KPPDAF4002	Tavolino affettatrice volano base quadra 700x700 mm		✓	1.958,00





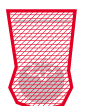
Sottovuoto a campana



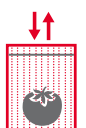
**SOLO
SIGILLATURA**



VUOTO



VUOTO ESTERNO



ATM

Confeziona SOTTOVUOTO anche i PRODOTTI PIÙ DELICATI e SOFFICI. Il GAS eviterà qualsiasi tipo di danneggiamento o rottura.



KPPDSV3001
Sottovuoto a campana barra 30 cm



KPPDSV3002
Sottovuoto a campana barra 40 cm



KPPDSV3003
Sottovuoto a campana barra 30 cm in ATM



KPPDSV3004
Sottovuoto a campana barra 40 cm in ATM

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Pompa vuoto DVP in mc/h	Barra saldante in mm	Potenza in kW	Prezzo €
KPPDSV3001	Sottovuoto a campana barra 30 cm	433x502x378	8,00	310	0,6	3.061,00
KPPDSV3002	Sottovuoto a campana barra 40 cm	531x614x461	16,00	410	0,8	3.994,00
KPPDSV3003	Sottovuoto a campana barra 30 cm in ATM	415x603x460	12,00	310	0,8	4.744,00
KPPDSV3004	Sottovuoto a campana barra 40 cm in ATM	531x614x461	20,00	410	0,9	5.844,00



**CONTROLLO DEL VUOTO
A SENSORE ASSOLUTO**



**10 PROGRAMMI
EDITABILI DALL'UTENTE**



CICLO DI DEUMIDIFICAZIONE POMPA H²OUT
(programma di pulizia della pompa che evita cambi frequenti dell'olio della pompa)



**SISTEMA DI CREAZIONE DEL VUOTO
ESTERNO CON ACCESSORIO EASY**



ATMOSFERA MODIFICATA CON GAS INERTE
(solo per modelli in ATM)



PROGRAMMI DEGAS (solo per modelli in ATM)



Sottovuoto a sacchetto esterno



**SOLO
SIGILLATURA**



VUOTO

Confezionamento perfetto
di prodotti SOLIDI e ASCIUTTI.



**CAMPANINA
D'ASPIRAZIONE INCLUSA**



**PREDISPOSIZIONE VUOTO
IN CONTENITORI**



**SISTEMA
AUTOMATICO + MANUALE**



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Poma vuoto in l/min - mc/h	Barra saldante in mm	Potenza in kW	Prezzo €
KPPDSV3005	Sottovuoto a sacchetto esterno barra 42 cm	470x323x172	30 - 1,8	420	0,85	1.008,00



Codice	Descrizione	KPPD SV3001	KPPD SV3002	KPPD SV3003	KPPD SV3004	KPPD SV3005	Prezzo €
KPPDSV4001	Cart. da 1000 buste lisce cons. sottov. cm 14x22 peso 95 gr	✓	✓	✓	✓		106,00
KPPDSV4002	Cart. da 1000 buste lisce cons. sottov. cm 15x20 peso 95 gr	✓	✓	✓	✓		103,00
KPPDSV4003	Cart. da 1000 buste lisce cons. sottov. cm 16x23 peso 95 gr	✓	✓	✓	✓		126,00
KPPDSV4004	Cart. da 1000 buste lisce cons. sottov. cm 20x30 peso 95 gr	✓	✓	✓	✓		206,00
KPPDSV4005	Cart. da 1000 buste lisce cons. sottov. cm 25x30 peso 95 gr	✓	✓	✓	✓		257,00
KPPDSV4006	Cart. da 1000 buste lisce cons. sottov. cm 25x35 peso 95 gr	✓	✓	✓	✓		300,00
KPPDSV4007	Cart. da 500 buste lisce cons. sottov. cm 30x40 peso 95 gr	✓	✓	✓	✓		411,00
KPPDSV4008	Cart. da 500 buste lisce cons. sottov. cm 40x50 peso 95 gr		✓		✓		343,00
KPPDSV4009	Cart. da 1000 buste cottura sottovuoto cm 15x20 peso 80 gr	✓	✓	✓	✓		142,00
KPPDSV4010	Cart. da 1000 buste cottura sottovuoto cm 15x25 peso 80 gr	✓	✓	✓	✓		177,00
KPPDSV4011	Cart. da 1000 buste cottura sottovuoto cm 20x30 peso 80 gr	✓	✓	✓	✓		283,00
KPPDSV4012	Cart. da 500 buste cottura sottovuoto cm 25x35 peso 80 gr	✓	✓	✓	✓		207,00
KPPDSV4013	Cart. da 500 buste cottura sottovuoto cm 30x40 peso 80 gr	✓	✓	✓	✓		284,00
KPPDSV4014	Cart. da 1600 buste goffrate conserv. sottovuoto cm 20x30					✓	521,00
KPPDSV4015	Cart. da 1000 buste goffrate conserv. sottovuoto cm 25x35					✓	475,00
KPPDSV4016	Cart. da 800 buste goffrate conserv. sottovuoto cm 30x40					✓	521,00



PREPARAZIONE DINAMICA

Sous Vide



KPPDSD3001
Sous Vide ad immersione



KPPDSD3003



KPPDSD3001



KPPDSD3005



KPPDSD3006



Roner per la cottura a bassa temperatura adatto a vasche fino a 80 litri

- Riscaldatore termoregolato ad alta precisione
- Visualizzatore di temperatura e tempo esercizio
- 25 programmi memorizzabili
- Struttura in acciaio inox IP X3
- Profondità di lavoro max 16,5 cm
- Dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Peso in Kg	Adatto a vasche fino a	Range Temperatura in °C	Potenza in kW	Prezzo €
KPPDSD3001	Sous Vide ad immersione	130x260x340	4,5	80 litri	min 24 - max 99	2	1.162,00

Codice	Descrizione	KPPD SD3001	Prezzo €
KPPDSD4001	Vasca inox GN1/1 per sous vide con coperchio	✓	338,00
KPPDSD4002	Vasca inox GN1/1 con rubinetto per Sous Vide con coperchio	✓	561,00
KPPDSD4003	Vasca inox GN2/1 per Sous Vide con coperchio	✓	544,00
KPPDSD4004	Vasca inox GN2/1 con rubinetto per Sous Vide con coperchio	✓	654,00
KPPDSD4005	Supporto per utilizzo su vasche fino a 80 litri	✓	145,00
KPPDSD4006	Divisorio fermabuste per vasca Sous Vide	✓	72,00

Mixer ad immersione



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Peso in Kg	Capacità di lavoro in litri	Giri coltelli rpm	Giri frusta rpm	Potenza in W	Prezzo €
KPPDMX3003	Mixer immersione con variatore di velocità (solo motore)	100x182x340	2,2	40	da 2.300 a 16.000	da 350 a 2.450	280	471,00
KPPDMX3004	Mixer immersione con variatore di velocità (solo motore)	125x190x377	2,5	100	da 2.200 a 11.500	da 350 a 1.800	430	539,00

Codice	Descrizione	KPPD MX3001	KPPD MX3002	Prezzo €
KPPDMX4001	Asta per mixer KPPDMX3003 - lunghezza 250 mm	✓		133,00
KPPDMX4002	Asta per mixer KPPDMX3003 - lunghezza 350 mm	✓		139,00
KPPDMX4003	Frusta per mixer KPPDMX3003	✓		322,00
KPPDMX4004	Asta per mixer KPPDMX3004 - lunghezza 350 mm		✓	277,00
KPPDMX4005	Asta per mixer KPPDMX3004 - lunghezza 450 mm		✓	289,00
KPPDMX4006	Frusta per mixer KPPDMX3004		✓	328,00

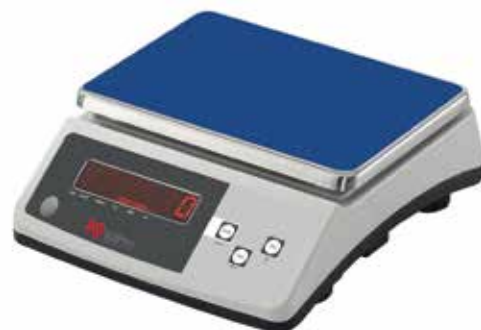


PREPARAZIONE DINAMICA

Bilance

**KPPDBI3001**

Bilancia 20 Kg precisione
2/5 grammi porta seriale
per collegamento dati

**KPPDBI3002**

Bilancia 30 Kg precisione
1 grammo



Codice	Descrizione	Dimensioni in mm	Dimensioni piatto in mm	Campo di pesata in Kg	Precisione di indicazione in grammi	Peso in Kg	Prezzo €
KPPDBI3001	Bilancia 20 Kg precisione 2/5 gr porta seriale per collegamento dati	248x253x132	240x180	20	2 - 5	3,5	306,00
KPPDBI3002	Bilancia 30 Kg precisione 1 gr	255x300x110	255x185	30	1	3,5	132,00



Macchine per la pasta fresca



KPPDMP3001

Macchina per la pasta fresca da 2 Kg di impasto



LE CASARECCE



BUCATINI



FETTUCCINE



MACCHERONI



PASTA SFOGLIA



CAPELLI D'ANGELO



CANNELLONE PER RIPIENO



SPAGHETTI



FUSILLI



TAGLIOLINI



PAPPARDELLE



SPAGHETTI ALLA CHITARRA



GNOCCHI



BIGOLI



KPPDMP3002

Macchina per la pasta fresca da 5 Kg di impasto



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Capacità vasca in litri	Capacità di impasto in kg	Produzione in kg/h	Potenza in kW	Prezzo €
KPPDMP3001	Macchina per la pasta da 2 Kg di impasto	263x577x407	6	2,1	4,2	0,37	2.824,00
KPPDMP3002	Macchina per la pasta da 5 Kg di impasto	305x660x457	10	4,2	8,4	0,75	3.862,00

***ATTENZIONE:** accessori e trafile nelle pagine seguenti



Accessori e trafile per le macchine per la pasta fresca

Codice	Descrizione	KPPD MP3001	KPPD MP3002	Prezzo €
KPPDMP4001	Cassetta Forata per pasta dimensioni 600X400 mm h70	✓	✓	23,00
KPPDMP4002	Cassetta Forata per pasta dimensioni 600X400 mm h100	✓	✓	27,00
KPPDMP4003	Trafila Spaghetti 1,9 mm Ø 59 mm	✓		111,00
KPPDMP4004	Trafila Bigoli / Pici toscani 3 mm Ø 59 mm	✓		111,00
KPPDMP4005	Trafila Linguine 3x1,6 mm Ø 59 mm	✓		111,00
KPPDMP4006	Trafila Spaghetti quadri / Chitarrine 2 mm Ø 59 mm	✓		111,00
KPPDMP4007	Trafila Tagliolini 1,8 mm Ø 59 mm	✓		111,00
KPPDMP4008	Trafila Tagliolini 3,5 mm Ø 59 mm	✓		111,00
KPPDMP4009	Trafila Tagliatelle 6 mm Ø 59 mm	✓		111,00
KPPDMP4010	Trafila Pappardelle 15 mm Ø 59 mm	✓		111,00
KPPDMP4011	Trafila Maccheroni rigati 8 mm Ø 59 mm	✓		111,00
KPPDMP4012	Trafila Gramigne 3 mm Ø 59 mm	✓		111,00
KPPDMP4013	Trafila Gnocchetti sardi 19 mm Ø 59 mm	✓		111,00
KPPDMP4014	Trafila Casarecce / Strozzapreti 8,8 mm Ø 59 mm	✓		111,00
KPPDMP4015	Trafila Fusilli 8,4 mm Ø 59 mm	✓		111,00
KPPDMP4016	Trafila Sfoglia regolabile Ø 59 mm	✓		178,00
KPPDMP4017	Applicazione tagliapasta KPPDMP3001	✓		500,00
KPPDMP4018	Applicazione tagliapasta KPPDMP3002		✓	488,00
KPPDMP4019	Filtro uniformatore		✓	500,00
KPPDMP4020	Kit raffreddamento bocca		✓	333,00
KPPDMP4021	Kit ricircolo acqua		✓	89,00
KPPDMP4022	Trafila Spaghetti 1,1 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4023	Trafila Spaghetti 1,5 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4024	Trafila Spaghetti 1,7 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4025	Trafila Spaghetti 1,9 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4026	Trafila Spaghetti 2,1 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4027	Trafila Spaghetti 2,3 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4028	Trafila Bigoli / Pici toscani 3 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4029	Trafila Bigoli / Pici toscani 4 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4030	Trafila Linguine 3x1,6 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4031	Trafila Linguine 3,5x1,6 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4032	Trafila Spaghetti quadri / Chitarrine 2 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4033	Trafila Spaghetti quadri / Chitarrine 1,8 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4034	Trafila Spaghetti quadri / Chitarrine 2,5 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4035	Trafila Spaghetti quadri / Chitarrine 3 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4036	Trafila Tagliolini 1,8 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4037	Trafila Tagliolini 2,5 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4038	Trafila Tagliolini 3,5 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4039	Trafila Tagliatelle 4,5 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4040	Trafila Tagliatelle 6 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4041	Trafila Tagliatelle 8 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4042	Trafila Tagliatelle 10 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4043	Trafila Pappardelle 15 mm Ø 75 mm		✓	162,00
KPPDMP4044	Trafila Reginette 12 mm Ø 75 mm		✓	162,00

Codice	Descrizione	KPPD MP3002	Prezzo €
KPPDMP4045	Trafilà Reginette 16 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4046	Trafilà Maccheroni lisci 5 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4047	Trafilà Cannelloni 25 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4048	Trafilà Maccheroni rigati 4,8 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4049	Trafilà Maccheroni rigati 8 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4050	Trafilà Maccheroni rigati 10 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4051	Trafilà Maccheroni rigati 12 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4052	Trafilà Maccheroni rigati 15 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4053	Trafilà Maccheroni rigati 20 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4054	Trafilà Cannelloni rigati 25 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4055	Trafilà Gramigne 3 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4056	Trafilà Canestri 9,8 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4057	Trafilà Creste rigate 8,6 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4058	Trafilà Creste rigate 10 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4059	Trafilà Gnocchetti sardi 19 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4060	Trafilà Gnocchetti sardi 19,5 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4061	Trafilà Celentani 7,8 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4062	Trafilà Gnocchi lisci 27 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4063	Trafilà Gnocchi rigati 27 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4064	Trafilà Gemelli 6,4 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4065	Trafilà Gemelli 8,8 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4066	Trafilà Casarecce / Strozzapreti 8,8 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4067	Trafilà Fusilli 7 mm 2P Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4068	Trafilà Fusilli 12,6 mm 2P Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4069	Trafilà Fusilli 8,4 mm 3P Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4070	Trafilà Spirale 15,5 mm 2P Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4071	Trafilà Girandole 10,5 mm 3P Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4072	Trafilà Trottole 10,4 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4073	Trafilà Radiatori 17,5 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4074	Trafilà Campanelle 8,3 mm Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4075	Trafilà Fusillone rustico Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4076	Trafilà Strozzapreti rustici Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4077	Trafilà Nodi marini Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4078	Trafilà Ziti Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4079	Trafilà Granfusilli Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4080	Trafilà Sedani triangolari Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4081	Trafilà Paccheri Ø 75 mm	✓	162,00
KPPDMP4082	Trafilà Sfoglia regolabile Ø 75 mm	✓	239,00
KPPDMP4083	Trafilà Penne rigate 7 mm Ø 75 mm (utilizzabile solo assieme accessorio kit per trafile penne)	✓	400,00
KPPDMP4084	Trafilà Penne lisce 8 mm Ø 75 mm (utilizzabile solo assieme accessorio kit per trafile penne)	✓	400,00
KPPDMP4085	Trafilà Penne rigate 8,8 mm Ø 75 mm (utilizzabile solo assieme accessorio kit per trafile penne)	✓	400,00
KPPDMP4086	Trafilà Penne rigate 10 mm Ø 75 mm (utilizzabile solo assieme accessorio kit per trafile penne)	✓	400,00
KPPDMP4087	Kit per trafile Penne	✓	133,00



Impastatrici a Spirale e Sfogliatrice manuale da banco



KPPDIS3003
Impastatrice a Spirale Kg 44 - 2 velocità - con comando digitale

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Capacità impasto in kg	Volume vasca in litri	Comandi e Timer	Potenza in kW	Prezzo €
KPPDIS3001	Impastatrice a Spirale Kg 25 - 2 velocità con comando digitale	430x770x762	25	33	digitali	1/1,4	2.725,00
KPPDIS3002	Impastatrice a Spirale Kg 38 - 2 velocità con comando digitale	480x770x818	38	40	digitali	1,5/2,2	3.025,00
KPPDIS3003	Impastatrice a Spirale Kg 44 - 2 velocità con comando digitale	530x770x842	44	50	digitali	1,5/2,2	3.315,00



KPPDSF3001
Sfogliatrice manuale da banco 500x700

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Lunghez. cilindri in mm	Lunghez. tappeti in mm	Velocità tappeti m/min	Potenza in kW	Prezzo €
KPPDSF3001	Sfogliatrice manuale da banco 500x700	1520x920x700	500	700	35	0,55	5.738,00

Impastatrici Planetarie



KPPDIP3003
Mescolatrice Planetarie da banco da 12 litri con variatore di velocità



KPPDIP4011



KPPDIP4010



KPPDIP4012



KPPDIP4019



KPPDIP4013

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Capacità vasca in litri	Velocità variabile in giri/min	Comandi e Timer	Potenza in kW	Prezzo €
KPPDIP3003	Mescolatrice Planetarie da banco da 12 litri con variatore di velocità	400x520x630	12	da 30 a 120	digitali	0,50	3.000,00
KPPDIP3004	Mescolatrice Planetarie da banco da 20 litri con variatore di velocità	600x470x711	20	da 30 a 120	digitali	0,50	4.000,00

Codice	Descrizione	KPPD IP3003	KPPD IP3004	Prezzo €
KPPDIP4010	Vasca inox da 10 litri	di serie		356,00
KPPDIP4011	Frusta Fili fini in acciaio inox per Planetaria da 10 litri	di serie		289,00
KPPDIP4012	Uncino a semi-spirale in acciaio inox per Planetaria da 10 litri	di serie		178,00
KPPDIP4013	Spatola a foglia in acciaio inox per Planetaria da 10 litri	di serie		112,00
KPPDIP4014	Vasca inox da 20 litri		di serie	423,00
KPPDIP4015	Frusta Fili fini in acciaio inox per Planetaria da 20 litri		di serie	356,00
KPPDIP4016	Kit riduzione Vasca 20/10		✓	934,00
KPPDIP4017	Uncino a semi-spirale in acciaio inox per Planetaria da 20 litri		di serie	160,00
KPPDIP4018	Spatola a foglia in acciaio inox per Planetaria da 20 litri		di serie	160,00
KPPDIP4019	Basamento di supporto per impastatrice	✓	✓	1.557,00



Impastatrice planetaria



impasto

0,75 KG FARINA > 1,2 KG IMPASTO FINITO
miscele uniformi
anche con quantità minime di prodotto



utensili

FRUSTA ED UNCINO IN ACCIAIO INOX
la forma e dimensione degli utensili
si adattano perfettamente alla vasca



protezione

SCHERMO DI PROTEZIONE TRASPARENTE
IN EASTMAN TRITAN™ PRIVO DI BPA
atossico, resistente agli urti, dura nel tempo
Dotato di doppio movimento brevettato: alzando
lo schermo si abbassa la vasca automaticamente
Lo schermo, permette di aggiungere ingredienti
solidi e liquidi durante la lavorazione



velocità

VARIATORE ELETTRONICO DI VELOCITÀ
da 84 a 500 giri/minuto
da 40 a 240 giri/minuto (movimento planetario)
La frusta può raggiungere i 500 giri/minuto



Frusta
in acciaio inox
INCLUSA

- Albumi
- Panna montata
- Mousse al cioccolato
- Meringhe
- Crema Chantilly



Uncino
in acciaio inox
INCLUSO

- Pasta da pane
- Pasta per pizza
- Pasta
- Pan brioche
- Croissant

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Capacità vasca in litri	Velocità variabile in giri/min	Potenza in kW	Prezzo €
KPPDIP3002	Planetaria 5 litri	284x434x382	5,5	da 40 a 240	0,50	1.403,00

Codice	Descrizione	KPPD IP3002	Prezzo €
KPPDIP4001	Vasca inox per mescolatore 5 litri	inclusa	164,00
KPPDIP4002	Uncino a semi-spirale in acciaio inox	incluso	131,00
KPPDIP4003	Frusta filo in acciaio inox	inclusa	153,00
KPPDIP4004	Spatola a foglia in acciaio inox	✓	131,00
KPPDIP4005	Presa accessorio tipo K (quadrata 12 mm) per planetaria 5 litri	✓	89,00
KPPDIP4006	Accessorio pasta con attacco k per lasagne 142,5 mm*	✓	190,00
KPPDIP4007	Kit pasta con attacco tipo K. 3 accessori: Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini*	✓	480,00
KPPDIP4008	Tritacarne 60 mm per macchine con presa accessori tipo K (presa quadrata 12 mm). Corpo in alluminio. 1 disco inox con fori diametro 6 mm*	✓	399,00
KPPDIP4009	3 dischi (diametro fori 3 / 4,5 / 8 mm) per accessorio tritacarne*	✓	166,00



***ATTENZIONE:** per far funzionare questi accessori è necessario aver acquistato prima la presa accessorio tipo K cod. KPPDIP4005

Granitori e Sorbettiere



KPPDSO3001
Granitore ad 1 vasca



KPPDSO3002
Granitore a 2 vasche



KPPDSO3003
Sorbettiera professionale per creme fredde con vasca coibentata da 5 litri



KPPDSO3004
Sorbettiera professionale per creme fredde con vasca coibentata da 5 litri e luci LED



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Capacità vasca in litri	Potenza in kW	Prezzo €
KPPDSO3001	Granitore ad 1 vasca	195x515x685	10	0,39	1.572,00
KPPDSO3002	Granitore a 2 vasche	390x515x685	10+10	0,66	2.827,00
KPPDSO3003	Sorbettiera professionale per creme fredde con vasca coibentata da 5 litri	262x427x612	5	0,28	1.843,00
KPPDSO3004	Sorbettiera professionale per creme fredde con vasca coibentata da 5 litri e luci LED	262x427x612	5	0,28	2.050,00



Tagliaverdure



KPPDTV4008



KPPDTV4029



KPPDTV4002



KPPDTV4003



KPPDTV4004



KPPDTV4006



KPPDTV4005



KPPDTV3001
Tagliaverdure ad 1 velocità
da 1500 giri/minuto e 3 dischi in dotazione



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Capacità vasca in litri	Velocità in giri/min	Prestazioni in kg/ora	Potenza in kW	Prezzo €
KPPDTV3001	Tagliaverdure ad 1 velocità da 1500 giri/minuto e 3 dischi in dotazione	348x315x527		1.500	150	0,5	2.099,00
KPPDTV3002	Combinato cutter mixer/tagliaverdure da 2,6 litri, 1 velocità da 1500 giri/min e 3 dischi di serie	348x328x527	2,6	1.500	150	0,5	2.833,00

Codice	Descrizione	KPPD TV3001	KPPD TV3002	Prezzo €
KPPDTV4008	Disco julienne in acciaio inox da 2 mm, diametro 175 mm	di serie	di serie	144,00
KPPDTV4029	Disco fette in acciaio inox da 4 mm, diametro 175 mm	di serie	di serie	144,00
KPPDTV4002	Disco espulsore in acciaio per parmigiano	di serie	di serie	60,00
KPPDTV4003	Coperchio trasparente per cutter mixer da 2,6 litri		di serie	102,00
KPPDTV4004	Gruppo coltelli a lama microdentata per cutter mixer da 2,6 litri		di serie	240,00
KPPDTV4005	Vasca in acciaio inox per cutter mixer da 2,6 litri		di serie	602,00
KPPDTV4006	Raschiatore vasca per cutter mixer da 2,6 litri		di serie	73,00



Codice	Descrizione	KPPD TV3001	KPPD TV3002	Prezzo €
KPPDTV4001	Kit 3 dischi (disco fette 2 mm, disco fette 5 mm, disco julienne 3 mm)	✓	✓	435,00
KPPDTV4007	Kit 6 dischi (disco fette 2 mm, disco fette 5 mm, disco julienne 3 mm, disco julienne 7 mm, disco fette 10 mm, griglia cubetti 10x10 mm)	✓	✓	1.086,00
KPPDTV4009	Disco julienne in acciaio inox da 3 mm, diametro 175 mm	✓	✓	144,00
KPPDTV4010	Disco julienne in acciaio inox da 4 mm, diametro 175 mm	✓	✓	144,00
KPPDTV4011	Disco julienne in acciaio inox da 7 mm, diametro 175 mm	✓	✓	144,00
KPPDTV4012	Disco grattugia in acciaio per parmigiano	✓	✓	170,00
KPPDTV4013	Disco bastoncini in acciaio inox da 2 mm, diametro 175 mm	✓	✓	170,00
KPPDTV4014	Disco bastoncini in acciaio inox da 4 mm, diametro 175 mm	✓	✓	170,00
KPPDTV4015	Disco bastoncini in acciaio inox da 8 mm, diametro 175 mm	✓	✓	170,00
KPPDTV4016	Disco fette in acciaio inox da 1 mm, diametro 175 mm	✓	✓	144,00
KPPDTV4017	Disco fette in acciaio inox da 2 mm, diametro 175 mm	✓	✓	144,00
KPPDTV4018	Disco fette in acciaio inox da 3 mm, diametro 175 mm	✓	✓	144,00
KPPDTV4019	Disco fette in acciaio inox da 6 mm, diametro 175 mm	✓	✓	144,00
KPPDTV4020	Disco fette in acciaio inox da 6 mm, diametro 175 mm	✓	✓	144,00
KPPDTV4021	Disco fette ondulate in acciaio inox da 3 mm, diametro 175 mm	✓	✓	144,00
KPPDTV4022	Disco fette ondulate in acciaio inox da 5 mm, diametro 175 mm	✓	✓	144,00
KPPDTV4023	Griglia in acciaio per cubetti da 8x8 mm	✓	✓	303,00
KPPDTV4024	Griglia in acciaio per cubetti da 10x10 mm	✓	✓	303,00
KPPDTV4025	Kit per cubetti da 8 mm (disco fette 8 mm, griglia 8x8 mm)	✓	✓	452,00
KPPDTV4026	Kit per cubetti da 10 mm (disco fette 10 mm, griglia 10x10 mm)	✓	✓	452,00
KPPDTV4027	Gruppo coltelli a lama liscia per cutter mixer da 2,6 litri		✓	240,00
KPPDTV4028	Vasca aggiuntiva in acciaio inox per cutter mixer da 2,6 litri, completa di gruppo coltelli a lame microdentate e coperchio con raschiatore		✓	980,00



Macchine Sigillatrici



KPPDTS3001
Termosaldatrice manuale da banco 500 W



KPPDTS3002
Termosaldatrice manuale da banco 700 W

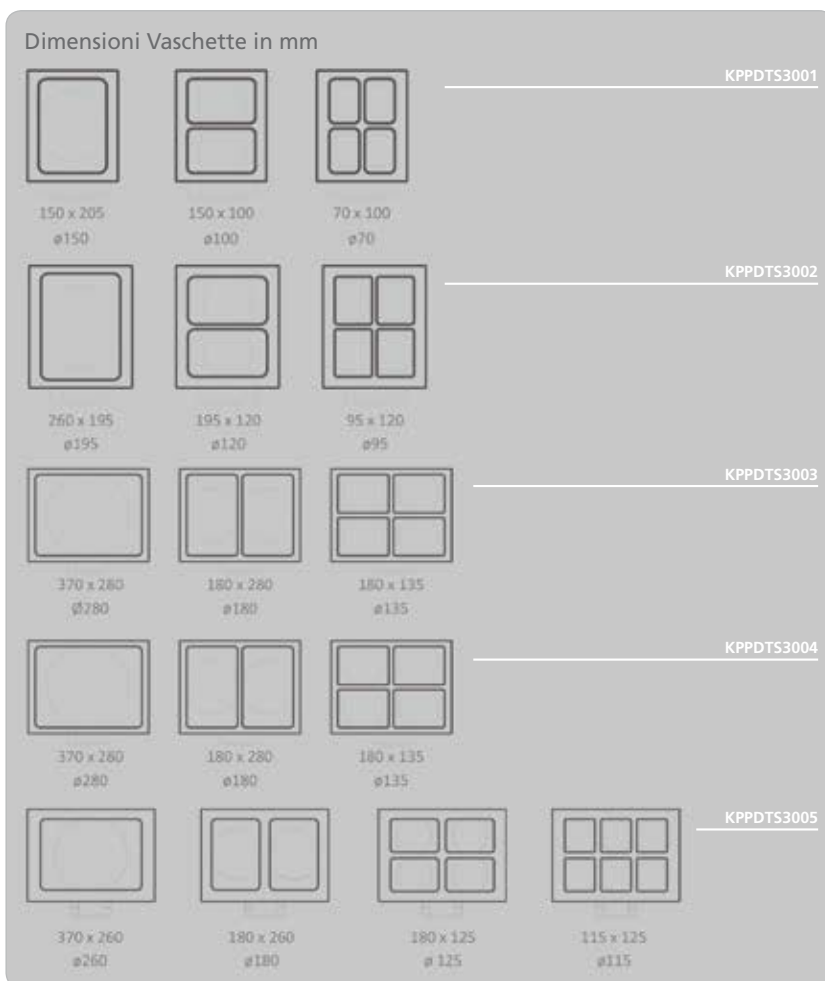


KPPDTS3004
Termosaldatrice semi-automatica da banco 1500 W



KPPDTS3005
Termosaldatrice semi-automatica da banco ATM 1800 W + pompa del vuoto

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Ø max vaschette in mm	Largh. e Ø max bobine in mm	Movimen- tazione	Potenza in kW	Prezzo €
KPPDTS3001	Termosaldatrice manuale da banco 500 W	260x300x500	205x150x100	L 150 Ø 160	manuale	0,5	2.195,00
KPPDTS3002	Termosaldatrice manuale da banco 700 W	315x450x555	260x195x155	L 210 Ø 200	manuale	0,7	2.900,00
KPPDTS3003	Termosaldatrice manuale da banco 1500 W	485x510x555	370x280x155	L 380 Ø 200	manuale	1,5	4.140,00
KPPDTS3004	Termosaldatrice semi-automatica da banco 1500 W	460x510x555	370x280x155	L 380 Ø 200	elettrica	1,5	5.259,00
KPPDTS3005	Termosaldatrice semi-automatica da banco ATM 1800 W + pompa del vuoto 12 m³/h	500x680x780	370x260x105	L 380 Ø 200	elettrica	1,8	16.001,00



Codice	Descrizione	KPPD TS3001	KPPD TS3002	KPPD TS3003	KPPD TS3004	KPPD TS3005	Prezzo €
KPPDTS4001	Stampo modulare brevettato INFINITY	✓					685,00
KPPDTS4002	Stampo modulare brevettato INFINITY		✓				900,00
KPPDTS4003	Stampo fisso a 1 impronta piatto Q 180x180		✓				457,00
KPPDTS4004	Stampo fisso a 1 impronta vaschetta 1/2 GN			✓	✓		583,00
KPPDTS4005	Stampo fisso a 2 impronte piatto Q 180x180			✓	✓		640,00
KPPDTS4006	Stampo fisso a 2 impronte vaschette 1/4 GN			✓	✓		640,00
KPPDTS4007	Stampo fisso a 4 impronte vaschette 1/8 GN			✓	✓		640,00
KPPDTS4008	Gruppo pompa vuoto per ossigeno per macchina in ATM					✓	2.332,00
KPPDTS4009	Filtro per polveri per pompe vuoto da 12 a 25 m³/h					✓	526,00
KPPDTS4010	Filtro per liquidi per pompe vuoto da 12 a 25 m³/h					✓	526,00
KPPDTS4011	Carrello supporto macchina con ripiano					✓	1.312,00
KPPDTS4012	Stampo fisso a 1 impronta vaschetta 1/2 GN					✓	647,00
KPPDTS4013	Stampo fisso a 2 impronte vaschette 1/4 GN					✓	716,00
KPPDTS4014	Stampo fisso a 4 impronte vaschette 1/8 GN					✓	932,00

LA
VAG
GIO



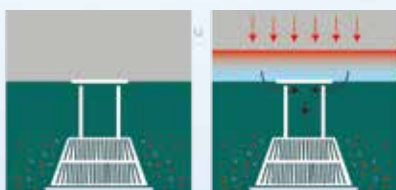
KP



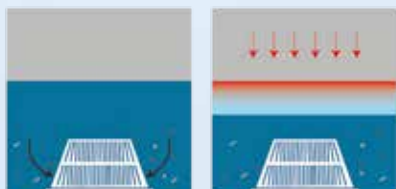
KP

Filtro di lavaggio con sistema Smart Drain

Troppo pieno tradizionale



Sistema Smart Drain con filtro di lavaggio



POMPA
SCARICO

POMPA
SCARICO

Il sistema è in grado di mantenere il livello costante dell'acqua in vasca senza l'utilizzo del troppo pieno, che ha il limite di eliminare fino al 50% dell'acqua pulita immessa tramite il risciacquo.

Grazie alla pompa di scarico automatica e al filtro di superficie.

L'acqua pulita immessa in vasca contribuisce a rigenerare l'acqua di lavaggio portando i seguenti vantaggi:

1. Incremento dell'efficacia pulente del ciclo successivo
2. Riduzione della quantità di detergente da utilizzare
3. Risparmio del 90% dell'energia in fase di risciacquo



LAVABICCHIERI

READY

STAR

Comandi	Elettronici con pulsante start multi-cromatico	Elettronici con pulsante start multi-cromatico
Display	LCD	LCD
Materiale Bracci di risciacquo	Composito	Composito
Sistema Thermostop	•	•
Avvio automatico del ciclo a chiusura porta	--	--
Programmi lavaggi preimpostati	4	4
Soft Start	--	•
Pannello comandi estraibile frontalmente	•	•
Dosatore brillantante	•	•
Dosatore detergente	•	•
Vasca stampata auto-pulente	•	•
Doppia parete	--	--
Pompa di scarico	Optional	•
Filtro vasca	--	•
Boiler atmosferico	--	•
Pompa di risciacquo	--	•
Sistema Smart Drain che garantisce il livello in vasca senza il troppopieno	--	•
Energy Saving System per recupero vapori caldi	--	--
Cesto Tondo	Optional	Optional
Alimentazione	Solo Monofase	230/400V



LAVASTOVIGLIE CARICO FRONTALE

LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA

LAVAOGGETTI

READY

STAR

Elettronici con
pulsante start
multi-cromatico

Elettronici con
pulsante start
multi-cromatico

LCD

LCD

Composito

Composito

•

•

•

•

4

4

--

•

•

•

•

•

•

•

•

•

--

--

Optional

•

--

•

--

•

--

•

--

•

--

--

Monofase /
Trifase

Multipower
230/400V

READY

STAR

Elettronici con
pulsante start
multi-cromatico

Elettronici con
pulsante start
multi-cromatico

LCD

LCD

Composito

Composito

•

•

•

•

4

4

--

--

•

•

•

•

•

•

•

•

--

•

•

•

--

•

--

•

--

•

--

--

--

•

Multipower
230/400V

Multipower
230/400V

READY

STAR

Elettronici con
pulsante start
multi-cromatico

Elettronici con
pulsante start
multi-cromatico

LCD

LCD

Composito

Composito

•

•

•

•

4

4

•

•

•

•

•

•

•

•

•

--

Optional

Optional

•

•

--

•

--

--

--

--

--

--

Multipower
230/400V

Multipower
230/400V



LINEAREADY

Lavabicchieri Elettronica standard

ELE

**KPLALB3025**

Lavabicchieri cesto 35x35 elettronica con doppio dosatore di serie - monofase

KPLALB3026

Lavabicchieri cesto 35x35 elettronica con doppio dosatore e pompa di scarico montata di serie - monofase

DOTAZIONE DI SERIE:

- 2 cesti bicchieri 35x35 cm
- 1 cesto portacucchiai
- 1 portapiattini
- 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m)
- 1 tubo di scarico acqua (lunghezza 2,5 m)
- doppio dosatore elettrico di brillantante e detergente



ELE

**KPLALB3027**

Lavabicchieri cesto 40x40 elettronica con doppio dosatore di serie - monofase

KPLALB3028

Lavabicchieri cesto 40x40 elettronica con doppio dosatore e pompa di scarico montata di serie - monofase

DOTAZIONE DI SERIE:

- 2 cesti bicchieri 40x40 cm
- 1 cesto portacucchiai
- 1 portapiattini
- 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m)
- 1 tubo di scarico acqua (lunghezza 2,5 m)
- 1 dosatore di brillantante
- doppio dosatore elettrico di brillantante e detergente



Display LCD

e pulsante start multi-cromato

Consente di visualizzare facilmente le temperature di vasca e boiler e i diversi stadi di funzionamento della lavastoviglie:

- Carico e riscaldamento
- Macchina pronta
- Ciclo in funzione
- Autopulizia

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	H passaggio utile in mm	Cesto	Potenza in kW	Prezzo €
KPLALB3025	Lavabicchieri cesto 35x35 elettronica con doppio dosatore di serie - monofase	440x497x640	250	35x35	2,89	1.550,00
KPLALB3026	Lavabicchieri cesto 35x35 elettronica con doppio dosatore e pompa di scarico montata di serie - monofase	440x497x640	250	35x35	2,89	1.775,00
KPLALB3027	Lavabicchieri cesto 40x40 elettronica con doppio dosatore di serie - monofase	455x550x700	300	40x40	2,89	1.950,00
KPLALB3028	Lavabicchieri cesto 40x40 elettronica con doppio dosatore e pompa di scarico montata di serie - monofase	455x550x700	300	40x40	2,89	2.175,00

Codice accessori	Descrizione	KPLALB 3025	KPLALB 3026	KPLALB 3027	KPLALB 3028	KPLALB 3039	KPLALB 3040	Prezzo €
KPLALA4001	Kit Pompa di scarico carico sottobanco	✓	di serie	✓	di serie	di serie	di serie	180,00
KPLALA4007	Supporto cesto tondo per mod. 35x35 cm	✓	✓					33,00
KPLALA4004	Supporto cesto tondo per mod. 40x40 cm			✓	✓	✓	✓	33,00
KPLALA4008	Filtri vasca per mod. 40x40			✓	✓	di serie	di serie	180,00
KPLALA4010	Cesto 35x35 quadro aggiuntivo	di serie	di serie					42,00
KPLALA4011	Cesto 35x35 tondo aggiuntivo	✓	✓					46,00
KPLALA4012	Cesto 40x40 quadro aggiuntivo			di serie	di serie	di serie	di serie	47,00
KPLALA4013	Cesto 40x40 tondo aggiuntivo			✓	✓	✓	✓	53,00

LINEA STAR

Lavabicchieri elettronica boiler atmosferico e filtri di superficie

ELE



DOTAZIONE DI SERIE:

- 2 cesti bicchieri 40x40 cm
- 1 cesto portacucchiai
- 1 portapiattini
- 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m)
- 1 tubo di scarico acqua (lunghezza 2,5 m)
- 1 dosatore di brillantante
- doppio dosatore elettrico di brillantante e detergente



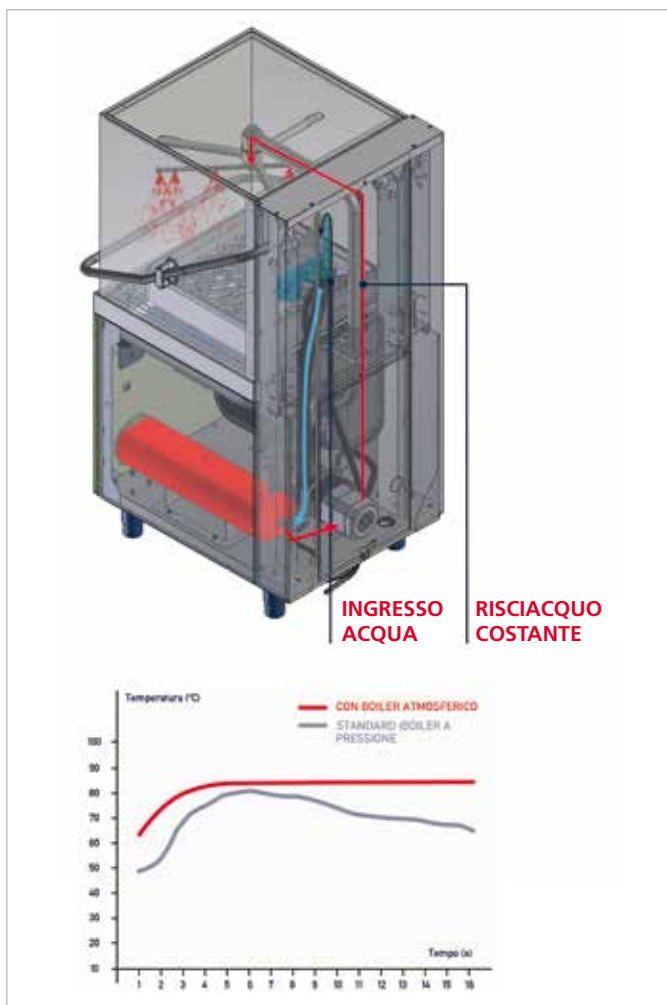
KPLALB3039

Lavabicchieri cesto 40x40 elettronica con doppio dosatore di serie, lavaggio superiore, filtri di superficie, boiler atmosferico e pompa di scarico e di risciaquo integrati. Monofase



KPLALB3040

Lavabicchieri cesto 40x40 elettronica con doppio dosatore di serie, lavaggio superiore, filtri di superficie, boiler atmosferico e pompa di scarico e di risciaquo integrati. Multipower Trifase



Boiler Atmosferico

Grazie alla combinazione del boiler atmosferico, del break tank e della pompa di risciaquo la lavastoviglie viene resa indipendente dalla pressione di alimentazione della rete idrica, rendendo così sufficienti anche soli 0,5 bar per il funzionamento ottimale

Vantaggi del sistema a Boiler atmosferico

1. Sanitizzazione completa delle stoviglie
2. Totale rimozione del detergente e dei suoi relativi aloni sui bicchieri
3. Asciugatura rapida delle stoviglie
4. Assenza di sprechi e consumo ottimale di acqua e di prodotti chimici



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	H passaggio utile in mm	Cesto	Potenza in kW	Prezzo €
KPLALB3039	Lavabicchieri cesto 40x40 elettronica con doppio dosatore di serie, lavaggio superiore, filtri di superficie, boiler atmosferico e pompa di scarico e di risciaquo integrati. Monofase	455x550x700	300	40x40	3,03	3.125,00
KPLALB3040	Lavabicchieri cesto 40x40 elettronica con doppio dosatore di serie, lavaggio superiore, filtri di superficie, boiler atmosferico e pompa di scarico e di risciaquo integrati. Multipower Trifase	455x550x700	300	40x40	5,73	3.313,00



LINEAREADY

Lavastoviglie Elettronica standard

ELE



DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 cesto 50x50 cm per 12/18 piatti
- 1 cesto bicchieri 50x50 cm
- 1 portacucchiaini
- 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m)
- 1 tubo di scarico acqua (lunghezza 2,5 m)
- doppio dosatore elettrico di brillantante e detergente

KPLALS3029

Lavastoviglie sottobanco Elettronica cesto 50x50 con doppio dosatore - monofase



KPLALS3030

Lavastoviglie sottobanco Elettronica cesto 50x50 con doppio dosatore e pompa di scarico integrata- monofase

ELE



DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 cesto 50x50 cm per 12/18 piatti
- 1 cesto bicchieri 50x50 cm
- 1 portacucchiaini
- 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m)
- 1 tubo di scarico acqua (lunghezza 2,5 m)
- doppio dosatore elettrico di brillantante e detergente

KPLALS3031

Lavastoviglie sottobanco Elettronica cesto 50x50 con doppio dosatore - Multipower trifase



KPLALS3032

Lavastoviglie sottobanco Elettronica cesto 50x50 con doppio dosatore e pompa di scarico integrata - Multipower trifase



Display LCD

e pulsante start multi-cromato

Consente di visualizzare facilmente le temperature di vasca e boiler e i diversi stadi di funzionamento della lavastoviglie:

- Carico e riscaldamento
- Macchina pronta
- Ciclo in funzione
- Autopulizia

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	H passaggio utile in mm	Cesto	Potenza in kW	Prezzo €
KPLALS3029	Lavastoviglie sottobanco Elettronica cesto 50x50 con doppio dosatore - monofase	572x633x814	340	50x50	3,25	2.413,00
KPLALS3030	Lavastoviglie sottobanco Elettronica cesto 50x50 con doppio dosatore e pompa di scarico integrata- monofase	572x633x814	340	50x50	3,25	2.638,00
KPLALS3031	Lavastoviglie sottobanco Elettronica cesto 50x50 con doppio dosatore - Multipower trifase	572x633x814	340	50x50	5,05	2.538,00
KPLALS3032	Lavastoviglie sottobanco Elettronica cesto 50x50 con doppio dosatore e pompa di scarico integrata - Multipower trifase	572x633x814	340	50x50	5,05	2.763,00

Codice accessori	Descrizione	KPLALS 3029	KPLALS 3030	KPLALS 3031	KPLALS 3032	KPLALS 3041	Prezzo €
KPLALA4001	Pompa di scarico	✓	di serie	✓	di serie	di serie	180,00
KPLALA4016	Kit filtri vasca per mod. 50x50	✓	✓	✓	✓	di serie	100,00
KPLALA4009	Base inox portacesto per mod. 50x50	✓	✓	✓	✓	✓	491,00
KPLALA4014	Cesto 50x50 bicchieri aggiuntivo	di serie	di serie	di serie	di serie	di serie	56,00
KPLALA4015	Cesto 50x50 piatti aggiuntivo	di serie	di serie	di serie	di serie	di serie	61,00

LINEA STAR

Lavastoviglie elettronica boiler atmosferico e filtri di superficie

ELE

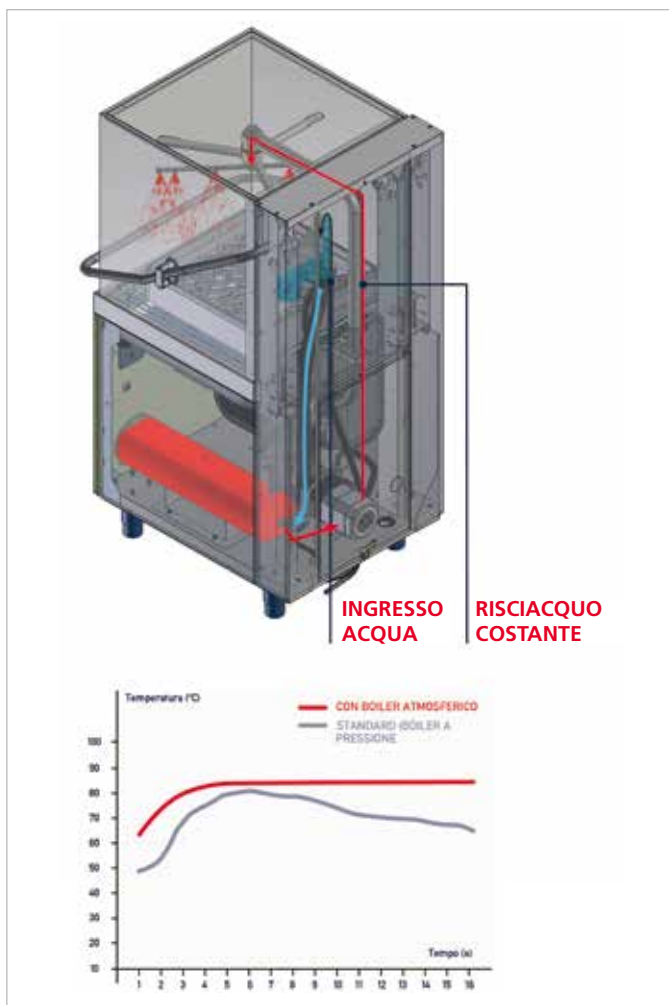


DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 cesto 50x50 cm per 12/18 piatti
- 1 cesto bicchieri 50x50 cm
- 1 portacucchiaini
- 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m)
- 1 tubo di scarico acqua (lunghezza 2,5 m)
- doppio dosatore elettrico di brillantante e detergente

KPLALS3041

Lavastoviglie sottobanco Elettronica cesto 50x50 con doppio dosatore, lavaggio superiore, filtri di superficie, boiler atmosferico e pompa di scarico e di risciacquo integrati Multipower trifase



Boiler Atmosferico

Grazie alla combinazione del boiler atmosferico, del break tank e della pompa di risciacquo la lavastoviglie viene resa indipendente dalla pressione di alimentazione della rete idrica, rendendo così sufficienti anche soli 0,5 bar per il funzionamento ottimale

Vantaggi del sistema a Boiler atmosferico

1. Sanitizzazione completa delle stoviglie
2. Totale rimozione del detergente e dei suoi relativi aloni sui bicchieri
3. Asciugatura rapida delle stoviglie
4. Assenza di sprechi e consumo ottimale di acqua e di prodotti chimici



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	H passaggio utile in mm	Cesto	Potenza in kW	Prezzo €
KPLALS3041	Lavastoviglie sottobanco Elettronica cesto 50x50 con doppio dosatore, filtri di superficie, boiler atmosferico e pompa di scarico e di risciacquo integrati Multipower trifase	572x633x814	340	50x50	6,55	3.763,00



LINEAREADY

Lavastoviglie a Capote Elettronica standard

ELE



DOTAZIONE DI SERIE:

- 2 cesti 50x50 cm per 12/18 piatti
- 1 cesto bicchieri 50x50 cm
- 2 cesti portacucchiaiini
- 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m)
- 1 tubo di scarico acqua (lunghezza 2 m)
- 1 dosatore elettrico di brillantante



KPLALS3035

Lavastoviglie a capottina Elettronica cesto 50x50 doppio dosatore e filtro di superficie di serie Multipower trifase



KPLALS3036

Lavastoviglie a capottina Elettronica cesto 50x50 doppio dosatore, filtro di superficie e pompa di scarico di serie Multipower trifase

**Display LCD
e pulsante start multi-cromato**

Consente di visualizzare facilmente le temperature di vasca e boiler e i diversi stadi di funzionamento della lavastoviglie:

- Carico e riscaldamento
- Macchina pronta
- Ciclo in funzione
- Autopulizia

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	H passaggio utile in mm	Cesto	Potenza in kW	Prezzo €
KPLALS3035	Lavastoviglie a capottina Elettronica cesto 50x50 doppio dosatore e filtro di superficie di serie - Multipower trifase	760x793x (1411/1942)	425	50x50	6,75	4.425,00
KPLALS3036	Lavastoviglie a capottina Elettronica cesto 50x50 doppio dosatore, filtro di superficie e pompa di scarico di serie - Multipower trifase	760x793x (1411/1942)	425	50x50	6,75	4.675,00

Codice accessori	Descrizione	KPLALS 3035	KPLALS 3036	KPLALS 3042	Prezzo €
KPLALA4003	Kit Pompa di scarico capottine	✓	di serie	di serie	200,00
KPLALA4016	Kit filtri vasca per mod. 50x50	di serie	di serie	di serie	100,00
KPLALA4015	Cesto 50x50 piatti	di serie	di serie	di serie	46,00
KPLALA4014	Cesto 50x50 bicchieri	di serie	di serie	di serie	50,00

LINEA STAR

Lavastoviglie a Capote con boiler atmosferico e recuperatore dei vapori caldi

ELE



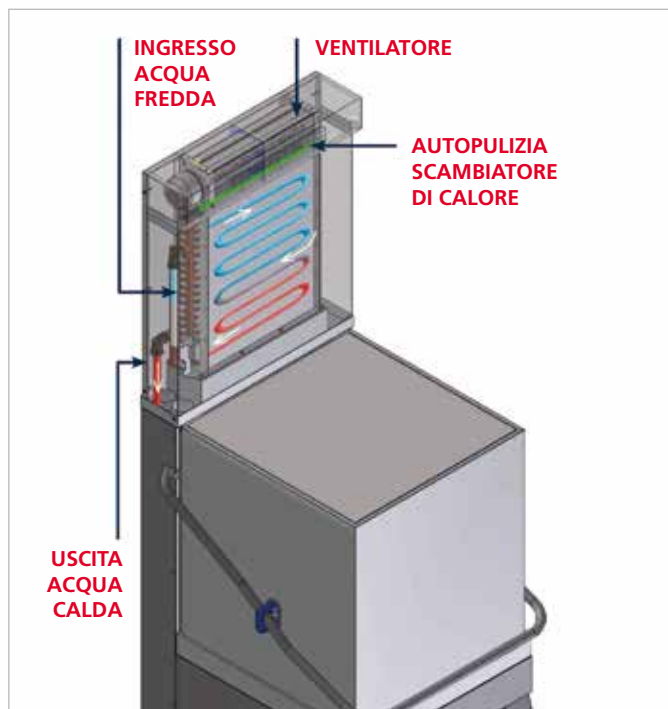
DOTAZIONE DI SERIE:

- 2 cesti 50x50 cm per 12/18 piatti
- 1 cesto bicchieri 50x50 cm
- 2 cesti portacucchiaiini
- 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m)
- 1 tubo di scarico acqua (lunghezza 2 m)
- 1 dosatore elettrico di brillantante



KPLALS3042

Lavastoviglie a capottina Elettronica cesto 50x50 doppia parete, doppio dosatore, boiler atmosferico, pompa di scarico e sistema di recupero dei vapori caldi per preriscaldare l'acqua in entrata. Multipower trifase

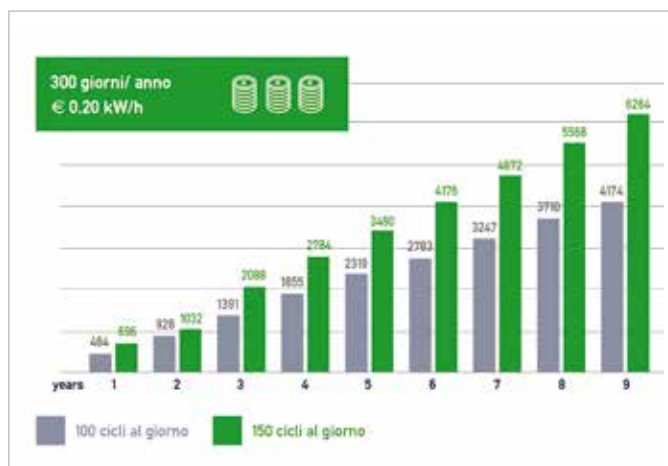


Recuperatore dei vapori caldi

Un ventilatore tangenziale recupera i vapori caldi generati durante le fasi di lavaggio e risciacquo facendoli passare attraverso uno scambiatore ad alta efficienza, all'interno del quale circola l'acqua fredda di alimentazione che viene pre-riscaldata ed entra nel boiler ad una temperatura di 45°C. La filtrazione dei vapori è garantita dal sistema di autopulizia integrato nel ventilatore tangenziale

Vantaggi del Recuperatore di vapori

1. Risparmiare il 50% di energia durante la fase di riscaldamento dell'acqua di risciacquo, con immediato risparmio di denaro
2. Evitare il montaggio della cappa di aspirazione nella zona di lavaggio
3. Eliminare fastidiose emissioni di vapore con detersivi nella zona di lavoro dell'operatore
4. Garantire una asciugatura rapida delle stoviglie



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	H passaggio utile in mm	Cesto	Potenza in kW	Prezzo €
KPLALS3042	Lavastoviglie a capottina Elettronica cesto 50x50 doppio dosatore, boiler atmosferico, pompa di scarico e sistema di recupero dei vapori caldi per preriscaldare l'acqua in entrata - Multipower trifase	760x793x (1411/1942)	425	50x50	6,75	5.725,00



LINEAREADY

Lavaoggetti Compatte a doppia parete

ELE



DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 cesto teglie per 4 posti
- 1 cesto bicchieri 50x60 cm
- 1 cesto portacucchiaini
- 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m)
- 1 tubo di scarico acqua (lunghezza 2,5 m)
- doppio dosatore elettrico di detergente e brillantante

KPLALO3033

Lavaoggetti Compatta Elettronica cesto 50x60 a doppia parete, filtri di superficie, doppio dosatore Multipower trifase



KPLALO3034

Lavaoggetti Compatta Elettronica cesto 50x60 a doppia parete, filtri di superficie, doppio dosatore e pompa di scarico integrata - Multipower trifase

ELE



DOTAZIONE DI SERIE:

- 2 cesti 50x60 cm per 22 piatti
- 1 cesto bicchieri 50x60 cm
- 2 cesti portacucchiaini
- 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m)
- 1 tubo di scarico acqua (lunghezza 2 m)
- doppio dosatore elettrico di detergente e brillantante

KPLALO3037

Lavaoggetti a Capottina Elettronica cesto 50x60 a doppia parete, filtri di superficie, doppio dosatore Multipower trifase



KPLALO3038

Lavaoggetti a Capottina Elettronica cesto 50x60 a doppia parete, filtri di superficie, doppio dosatore e pompa di scarico integrata Multipower trifase

Vantaggi della carrozzeria doppia parete

1. Massimizza l'isolamento acustico
2. Limita le dispersioni termiche e controlla il flusso di calore
3. Mantiene costanti le temperature interne con notevoli risparmi sui costi energetici

SINGOLA PARETE



DOPPIA PARETE



Dispersione termica -60%

SINGOLA PARETE



DOPPIA PARETE



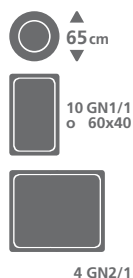
Dispersione termica -60%

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	H passaggio utile in mm	Cesto	Potenza in kW	Prezzo €
KPLALO3033	Lavaoggetti Compatta Elettronica cesto 50x60 a doppia parete e con doppio dosatore - Multipower trifase	600x703x850	400	50x60	5,18	3.963,00
KPLALO3034	Lavaoggetti Compatta Elettronica cesto 50x60 a doppia parete, con doppio dosatore e pompa di scarico integrata - Multipower trifase	600x703x850	400	50x60	5,18	4.188,00
KPLALO3037	Lavaoggetti a Capottina Elettronica cesto 50x60 a doppia parete, con doppio dosatore - Multipower trifase	785x793x (1411/1942)	420	50x60	10,30	7.325,00
KPLALO3038	Lavaoggetti a Capottina Elettronica cesto 50x60 a doppia parete, con doppio dosatore e pompa di scarico integrata - Multipower trifase	785x793x (1411/1942)	420	50x60	10,30	7.575,00

LINEA STAR

Lavaoggetti con Boiler Atmosferico

ELE

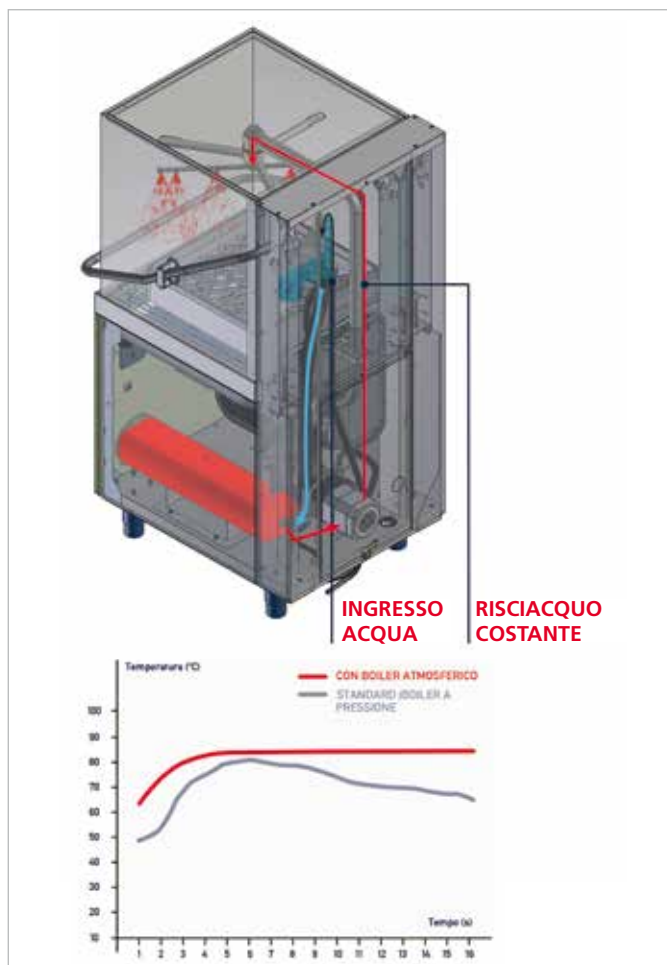


DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 cesto inox 56,5x69 cm per 22 piatti
- 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m)
- 1 tubo di scarico acqua (lunghezza 2 m)
- doppio dosatore elettrico di detergente e brillantante

KPLALO3043

Lavaoggetti elettronica cesto 56,5x69 cm con doppio dosatore, boiler atmosferico e break tank, doppio sistema di filtraggio acqua e pompa verticale autopulente / multipower trifase



Vantaggi del sistema a Boiler atmosferico

1. Sanitizzazione completa delle stoviglie
2. Totale rimozione del detergente e dei suoi relativi aloni sui bicchieri
3. Asciugatura rapida delle stoviglie
4. Assenza di sprechi e consumo ottimale di acqua e di prodotti chimici



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	H passaggio utile in mm	Cesto	Potenza in kW	Prezzo €
KPLALO3043	Lavaoggetti elettronica cesto 56,5x69 con doppio dosatore, boiler atmosferico e break tank, doppio sistema di filtraggio acqua e pompa verticale autopulente / multipower trifase	706x883x (1829/1997)	650	56,5x69	7,30	7.975,00

Codice accessori	Descrizione	KPLALO 3033	KPLALO 3034	KPLALO 3037	KPLALO 3038	KPLALO 3043	Prezzo €
KPLALA4001	Pompa di scarico lavaoggetti sottobanco	✓	di serie				180,00
KPLALA4003	Kit Pompa di scarico lavaoggetti capottine			✓	di serie		200,00
KPLALA4005	Cesto 50x60 bicchieri	di serie	di serie	di serie	di serie		109,00
KPLALA4006	Cesto 50x60 piatti	✓	✓	di serie	di serie		109,00
KPLALA4016	Pompa di scarico lavaoggetti installata					✓	342,00
KPLALA4017	Alimentazione acqua calda installata					✓	406,00



Pulitore Multiuso



Il Pulitore Multiuso di nuova generazione

Dispositivo portatile che **ionizza l'acqua di rubinetto** attraverso il processo di **elettrolisi** con l'ausilio di tecnologia avanzata e la rende ideale per la **pulitura di tutte le superfici dure e lisce**: acciaio, vetro, ceramica, legno, specchi, pietra, plexiglas etc.



RIDUZIONE DEI COSTI

Rispetto ad altri sistemi di pulizia tradizionali, il dispositivo garantisce un risparmio quotidiano: utilizzando semplicemente l'acqua di rubinetto non sarà più necessario acquistare additivi o prodotti chimici specifici per i vari settori (alimentare, pulizie, ecc.).

L'unica cosa da fare è riempire il serbatoio con acqua e ricaricare le batterie una volta scariche.

RIDUZIONE DELL'ACQUA UTILIZZATA PER IL RISCIAQUO DELLE SUPERFICI

L'evaporatore a spruzzo garantisce un utilizzo ottimale dell'acqua impiegata per la pulizia delle superfici. I detergenti a schiuma necessitano di un più risciacquo per eliminare l'agente schiumogeno, l'acqua ionizzata, invece, viene irrorata con lo spruzzino solo per il quantitativo necessario alla pulizia.

RIDUZIONE DEI TEMPI DI SANIFICAZIONE

L'acqua ionizzata riduce i tempi di attesa per la sanificazione rispetto ai normali igienizzanti che devono essere lasciati agire sulle superfici anche per 5 o 15 minuti. Con questo dispositivo bastano solo pochi secondi.

RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE - ECO FRIENDLY

Riduzione nell'utilizzo di prodotti chimici potenzialmente nocivi per l'ambiente. Inoltre utilizzando solo acqua di rubinetto non si dovranno più smaltire confezioni o imballi.

RIDUZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA

Utilizzando questo dispositivo si diminuisce l'esposizione degli operatori alle sostanze potenzialmente nocive presenti nei normali igienizzanti chimici impiegati nel settore alimentare.



Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH in mm	Peso in g	Capacità serbatoio in cl	Tensione batteria	Prezzo €
SPRIKE	Ecological Cleaning Dispenser	215x95x250	850	40	24V DC 1.0 A	800,00

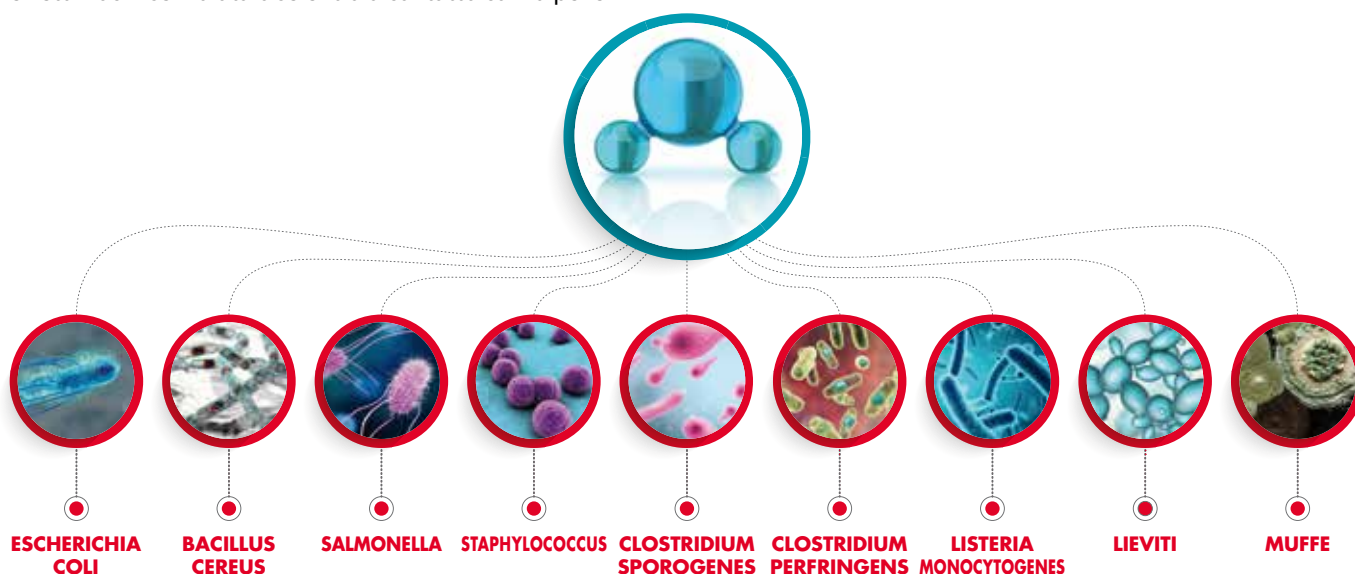
Un unico pulitore, molti vantaggi!



IL NUOVO ALLEATO CONTRO I BATTERI

Analisi di laboratorio accreditato* comprovano l'efficacia dell'acqua ionizzata contro la maggior parte dei microorganismi presenti su superfici, ivi comprese quelle a diretto contatto con gli alimenti. Nebulizzare per almeno tre secondi, lasciare agire per almeno cinque secondi e rimuovere l'acqua ionizzata con un panno o carta monouso.

Non ci sono avvertenze per la salute: l'acqua ionizzata non ha nessuna controindicazione né per persone né per alimenti, non ha effetti nocivi se inalata o se entra a contatto con la pelle.





notes

K





DIGRIM Società Cooperativa

via Piccard, 18 - 42124 REGGIO EMILIA

tel 0522/306.783 r.a. - fax 0522/792.286 - info@digrim.it - www.kipro.it