

**SADES**  
I M P I A N T I

una scelta matura





Migliore la qualità della materia prima,  
migliore il risultato finale.



Scegliere Sades Impianti significa  
fare una scelta di qualità.

Il meglio delle marche  
per la ristorazione collettiva  
e le forniture alberghiere.

Per voi, il miglior risultato finale.



Scegliere una realtà radicata nel territorio, è una scelta di qualità.

**SADES**  
I M P I A N T I



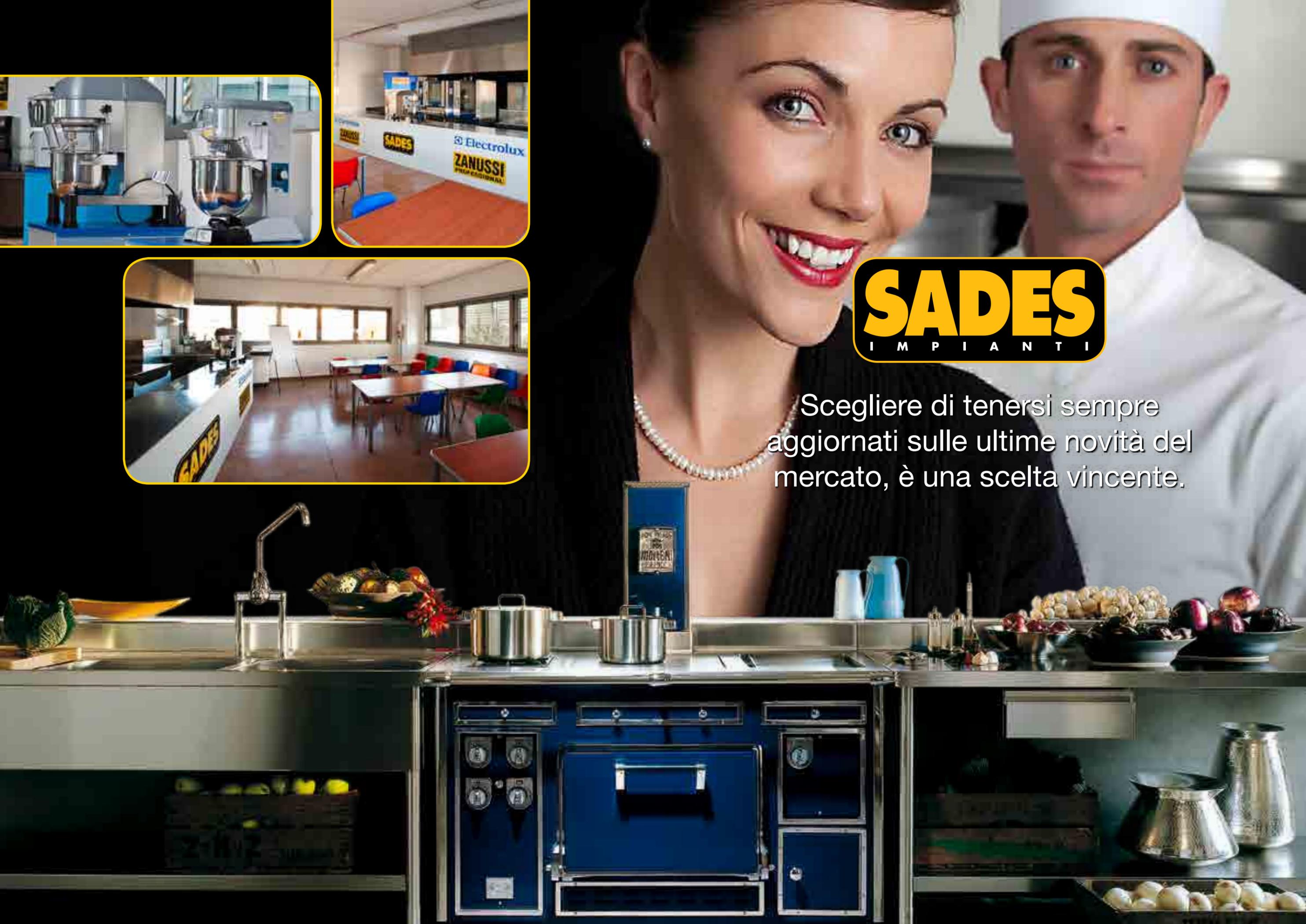


# SADES

I M P I A N T I

Scegliere la qualità del  
“servizio tecnico che ci distingue”  
è una scelta pratica.





**SADES**  
I M P I A N T I

Scegliere di tenersi sempre aggiornati sulle ultime novità del mercato, è una scelta vincente.



Una scelta completa



Preparazione Statica	13
Preparazione Dinamica	33
Cottura	55
Cottura da Appoggio	79
Forni	95
Pizzerie & Rosticcerie	105
Refrigerazione	115
Distribuzione	133
Colazione e Coffee Break	139
Lavaggio Stoviglie	143
Trattamento Tessuti	151
Ventilazione	157



**SADES**  
I M P I A N T I

Preparazione Statica



**TAVOLI ARMADIO**  
Varie dimensioni. Lavorazione su misura.



**PENSILI PORTE SCORREVOLI**  
Varie dimensioni. Lavorazione su misura.



**TAVOLI ARMADIO**  
Neutri e riscaldati con o senza alzatina  
Varie dimensioni.  
Lavorazione su misura.



**LAVELLI ARMADI**  
Con o senza alzatina  
Varie dimensioni.  
Lavorazione su misura.



**LAVATOI E LAVAPENTOLE**  
Varie dimensioni.  
Lavorazione su misura.



**TAVOLI SU GAMBE**  
Con ripiano e alzatina posteriore.  
Varie dimensioni.  
Lavorazione su misura.





**TAVOLI ARMADIO CON ALZATINA**  
Con 2 porte scorrevoli e alzatina posteriore.  
Varie dimensioni. Lavorazione su misura.



**TAVOLI ARMADIO**  
Con porte scorrevoli.  
Varie dimensioni. Lavorazione su misura.



**TAVOLI CON ARMADIO PASSANTI**  
Con porte scorrevoli.  
Varie dimensioni. Lavorazione su misura.



**ARMADI PORTASTOVIGLIE**  
Con porte scorrevoli e ripiani mobili.  
Varie dimensioni. Lavorazione su misura.



**TAVOLI ARMADIO CALDI**  
Con 2 porte scorrevoli e alzatina posteriore.  
Varie dimensioni.  
Lavorazione su misura.



**TAVOLI ARMADIO E CASSETTIERA**  
Con alzatina posteriore. Varie dimensioni. Lavorazione su misura.



**ARMADIO PENSILE**  
Armadio pensile con 2 porte scorrevoli e ripiani lisci.  
Varie dimensioni.  
Lavorazione su misura.



**ARMADIO PENSILE SCOLAPIATTI**  
Armadio pensile scolapiatti con 2 porte scorrevoli.  
Varie dimensioni.  
Lavorazione su misura.



**TAVOLI SU GAMBE E TAVOLI SU GAMBE CON ALZATINA**  
Con ripiano. Varie dimensioni. Lavorazione su misura.



**PENSILI PORTE BATTENTE**  
Pensile con 2 portine battente.  
Varie dimensioni.  
Lavorazione su misura.



**MENSOLE A PARETE LISCE E FORATE**  
Mensole lisce o forate con staffe da 1400 mm.  
Varie dimensioni. Lavorazione su misura.

**CARRELLI PORTA TEGLIE**  
Con supporti universali GN 1/1 e 1/2



**CARRELLI PORTA VASSOI**  
Con guide GN 1/1 e 1/2.



**CARRELLI PORTA TEGLIE**  
Con supporti universali GN 1/1 e 1/2



**CARRELLI PORTA VASSOI**  
Con supporti universali GN 1/1 e 1/2



**CARRELLI DI SERVIZIO**  
Con maniglia e ripiani.



**VASCHE CARRELLATE**  
Con valvola rubinetto per lo svuotamento.



**CARRELLI PORTA CESTI**  
Con pianale basso da 500x500mm.



**CARRELLI PORTA PIATTI**  
1 fronte per 150 piatti.



## Carrelli per banchetti

Electrolux Professional offre una gamma di carrelli ideali per i banchetti, che consentono di conservare i cibi alla giusta temperatura fino al momento del servizio. Grazie al controllo dell'umidità e della temperatura il carrello è in grado di ottenere la giusta quantità di umidità e un'uniforme distribuzione della temperatura. Il carrello può essere utilizzato anche per mantenere in fresco i cibi.





**SCAFFALI**  
In acciaio inox.  
Varie dimensioni.  
Lavorazione su misura.



**SCAFFALI**  
In acciaio inox.  
Varie dimensioni.  
Lavorazione su misura.



**VASCHE A PAVIMENTO SIFONATE**  
Con grigliato inox o zincato.  
Varie dimensioni.  
Lavorazione su misura.



**VASCHE A PAVIMENTO SIFONATE**  
Con grigliato inox o zincato.  
Varie dimensioni.  
Lavorazione su misura.



**VASCHE A PAVIMENTO CON 2  
PILETTE LATERALI**  
Con grigliato inox o zincato.  
Varie dimensioni.  
Lavorazione su misura.



**VASCHE A PAVIMENTO SIFONATE**  
In inox o zincato.  
Varie dimensioni.  
Lavorazione su misura.



**VASCHE A PAVIMENTO SIFONATE**  
Con grigliato inox o zincato.  
Varie dimensioni.  
Lavorazione su misura.



**ARMADI SPOGLIATOIO**  
1 posto  
Varie dimensioni.  
Lavorazione su misura.



**ARMADI SPOGLIATOIO**  
Con divisorio asportabile n.2 posti.  
Varie dimensioni.  
Lavorazione su misura.



**VASCHE A PAVIMENTO CON PILETTA LATERALE**  
Con grigliato inox o zincato.  
Varie dimensioni.  
Lavorazione su misura.



**CONTENITORE ISOTERMICO**

In polipropilene per vassoi pasticceria e gastronomia.  
**Varie misure e dimensioni.**



**CONTENITORE ISOTERMICO**

In polipropilene per bacinelle gelateria.  
**Varie misure e dimensioni.**



**CONTENITORE ISOTERMICO**

In polipropilene per bacinelle gastronomia.  
**Varie misure e dimensioni.**



**CARRELLO CONTENITORE ISOTERMICO**

In polipropilene per bacinelle gastronomia e pasticceria.  
**Varie misure e dimensioni.**

**CONTENITORE ISOTERMICO**

In polipropilene per vassoi e bacinelle per pasticceria e gastronomia.  
**Varie misure e dimensioni.**



**CONTENITORI ISOTERMICI**

In polipropilene per bevande calde, fredde, minestre e zuppe.  
**Varie misure e dimensioni.**





**CEPPI IN LEGNO**  
 Varie dimensioni.  
 Lavorazione su misura.



**PATTUMIERE RETTANGOLARI**  
 In acciaio inox e smaltate



**PATTUMIERE RETTANGOLARI**  
 In acciaio inox con coperchio e ruote.



**PATTUMIERE ROTONDE A PEDALE**  
 In acciaio inox con coperchio e ruote



**STERILIZZATORE PER COLTELLI**  
 A liquido.



**STERILIZZATORE PER COLTELLI**  
 A raggi UVA



**STERILIZZATORE PER COLTELLI**  
 A raggi UVA

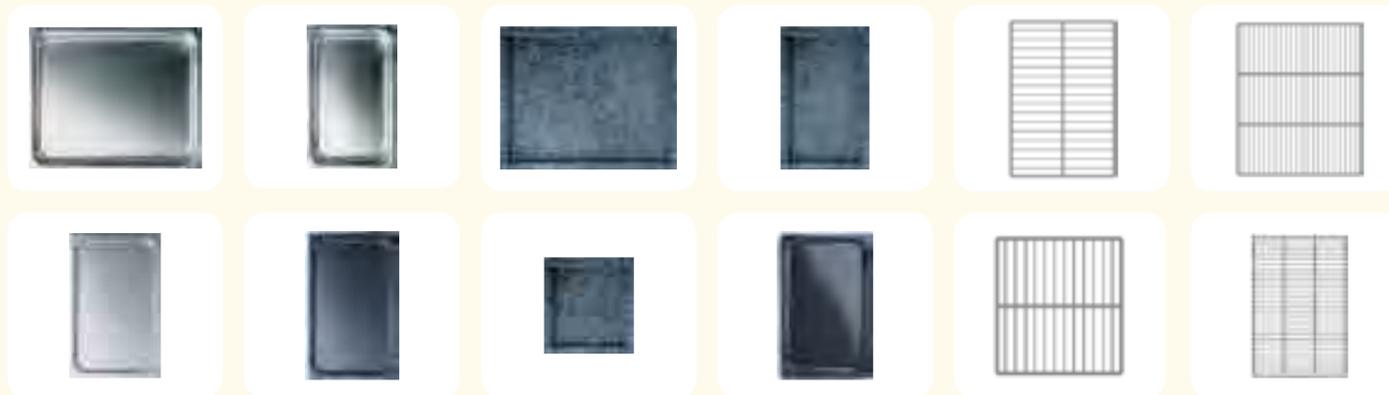


**STERILIZZATORE PER COLTELLI**  
 A raggi UVA



**BACINELLE GASTRONORM ACCIAIO INOX 18/10**  
 Varie dimensioni e varie altezze

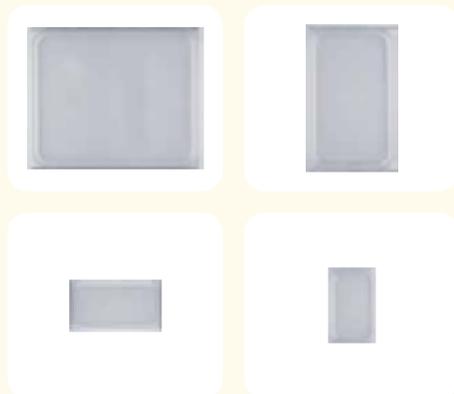
**BACINELLE GASTRONORM FORATE ACCIAIO INOX 18/10**  
 Varie dimensioni e varie altezze.



**TEGLIE GASTRONORM ALLUMINIO ANTIADERENTE E ACCIAIO INOX**  
 Varie dimensioni e varie altezze

**TEGLIE GASTRONORM IN ALLUMINIO SMALTATE**  
 Varie dimensioni e varie altezze

**GRIGLIE GASTRONORM IN ACCIAIO E FILO PLASTIFICATO**  
 In acciaio Inox



**BACINELLE GASTRONORM POLICARBONATO**  
 Sovrapponibili







### TAVOLO DA MENSA MOD. AMBURGO

Telaio sotto piano in tubo di acciaio rettangolare 50x20 mm. e gambe in tubo d'acciaio 40x40 o ø50 mm. Verniciature a polveri termoindurenti. Piano da 80x80/120x80/180x80 cm di vari materiali.



### TAVOLO DA MENSA MOD. MONACO

Telaio sotto piano in tubo di acciaio rettangolare 40x25 mm. e gambe in tubo d'acciaio 40x40 ad angolo esterno raggiato secondo norme antinfortunistiche. Verniciature a polveri termoindurenti. Piano da 80x80/120x80/180x80 cm di vari materiali.



### SEDIE PER MENSA MOD. GAIA

Telaio in tubo d'acciaio ø 18 mm. verniciato a polveri termoindurenti di colore nero e cromato. Seduta in polipropilene di vari colori. Accessori: braccioli, bracciolo con tavoletta in plastica nera e aggancio.



### SEDIE PER MENSA MOD. EMY

Telaio in tubo d'acciaio ovale 30 mm. x 15 mm. verniciato a polveri termoindurenti di colore nero e cromato. Seduta in polipropilene di vari colori. Accessori: seduta ignifuga e aggancio



### BLOCCO DATA EXTRA

Blocco Data Extra con seduta. Telaio in tubo d'acciaio ø60 mm. verniciato a polveri termoindurenti. Piano 130 mm. x 80 mm. in vari materiali. Seduta in polipropilene. Sedute montate su braccia in fusione d'alluminio. Piedini in pvc regolabili.

### BLOCCO SERVICE MIXO

Blocco service Mixo con seduta. Telaio in tubo d'acciaio ø60 mm. verniciato a polveri termoindurenti. Piano 130 mm. x 80 mm. in vari materiali. Seduta in polipropilene. Sedute montate su braccia in fusione d'alluminio. Piedini in pvc regolabili.





Preparazione Dinamica



**NUOVO  
DESIGN**



**IMPASTATRICI PLANETARIE**  
 Mescolatrice planetaria 5 lt. Completa di frusta, spatola, uncino e presa accessori di tipo K. Rivestimento colorato.  
 Dimensioni LxPxH: 284x382x434 mm.

**NUOVI  
COLORI**





**MIXER A IMMERSIONE**  
 Tubo inox con lame.  
 Frusta da immersione.  
 Varie Potenze.

**NUOVO DESIGN**



**IMPASTATRICI PLANETARIE**  
 Mescolatrice planetaria 5 lt.  
 Completa di frusta, spatola e uncino.  
 Dimensioni LxPxH: 279x416x487 mm.



**IMPASTATRICI PLANETARIE**  
 Mescolatrice planetaria 60 lt, inox.  
 Completa di frusta, spatola e uncino.  
 Dimensioni LxPxH: 685x1087x1445 mm.



**IMPASTATRICI PLANETARIE**  
 Mescolatrice planetaria 10 lt.  
 Completa di frusta, spatola, e uncino.  
 Dimensioni LxPxH: 454x606x700 mm.



**IMPASTATRICI PLANETARIE**  
 Mescolatrice planetaria 20 lt, inox.  
 Completa di frusta, spatola e uncino.  
 Dimensioni LxPxH: 575x675x1200 mm.



**IMPASTATRICI PLANETARIE**  
 Mescolatrice planetaria 40 lt, inox.  
 Completa di frusta, spatola e uncino.  
 Dimensioni LxPxH: 655x810x1380 mm.

**COMBINATO CUTTER TAGLIA VERDURE**  
 Combinato cutter taglia verdure, velocità variabile da 300 a 3300 giri/minuto. Dotato di vasca in acciaio da 5,5 lt e tramoggia manuale. Dimensioni LxPxH: 252x485x505 mm.



**CUTTER MIXER**  
 Cutter mixer con vasca in acciaio da 4,5 lt, 1 velocità 1500 giri/minuto. Dotato di gruppo coltelli a lama liscia. Dimensioni LxPxH: 256x415x470 mm.

**TAGLIA VERDURE**  
 Taglia verdure con tramoggia automatica e carrello. Dimensioni LxPxH: 750x380x460 mm.



**TAGLIA VERDURE**  
 Taglia verdure con espulsore e 4 dischi. Dimensioni LxPxH: 216x347x412 mm.

**TAGLIA VERDURE**  
 Taglia verdure, 1 velocità 360 giri/minuto, 500 W. Tramoggia a leva in acciaio inox. Dimensioni LxPxH: 252x500x502 mm.



**DISCO JULIENNE**  
 Misura del taglio  
 2 mm. 7 mm.  
 3 mm. 9 mm.  
 4 mm.



**DISCO PER FIAMMIFERI E BASTONCINI**  
 Misura del taglio  
 2x2 mm.  
 3x3 mm.  
 6x6 mm.



**DISCO FETTE COLTELLI CURVI**  
 Misura del taglio  
 1 mm. 5 mm.  
 2 mm. 10 mm.  
 3 mm.



**GRIGLIA PER CUBETTI**  
 Misura del taglio  
 5 X 5 mm. 12 X 12 mm.  
 8 X 8 mm. 20 X 20 mm.  
 10 X 10 mm.



**DISCO FETTE COLTELLI DRITTI**  
 Misura del taglio  
 1 mm. 8 mm.  
 2 mm. 10 mm.  
 6 mm. 14 mm.



**GRIGLIA LISTELLI**  
 Misura del taglio  
 6 X 6 mm.  
 8 X 8 mm.  
 10 X 10 mm.



## LAVA VERDURE

Lava verdura con vasca da 200 litri carico per ciclo 8 Kg (vegetali leggeri) 30 Kg (vegetali pesanti)  
Dimensioni LxPxH: 1200x700x850 mm.



## LAVA VERDURE A RIBALTAMENTO AUTOMATICO

Lava verdure a cesto ribaltabile automaticamente. Disponibile di tutte le dimensioni e di tutte le capacità.  
Dimensioni LxPxH: 1500 x 900 x 850 mm.



## LAVA CENTRIFUGA VERDURE

Lavacentrifuga per verdure, carico 2/6 kg. Durata del ciclo programmabile  
Dimensioni LxPxH: 700x700x1000 mm.



## SOTTOVUOTO

Confezionatrice sottovuoto su ruote 25 m<sup>3</sup>/h, barra saldante da 450 mm.  
Dimensioni LxPxH: 550x600x1000 mm.



## SOTTOVUOTO

Confezionatrice sottovuoto da banco 20 m<sup>3</sup>/h, barra saldante da 450 mm.  
Dimensioni LxPxH: 550x600x476 mm.



## PELATATE

Pelatrice in acciaio inox da banco da 5 kg. Con disco abrasivo.  
Dimensioni LxPxH: 314x485x450 mm.



## PELATATE

Pelatrice da 25 kg con disco abrasivo e filtro. Ideale per cucine da 100/500 pasti.  
Dimensioni LxPxH: 565x880x1425 mm.



## PELATATE

Pelatrice da 15 kg con disco abrasivo monofase.  
Dimensioni LxPxH: 440x690x750 mm.



## CENTRIFUGHE VERDURE

Centrifuga da 6/7 kg completa di cesto da 40 lt in resina alimentare. Ciclo di centrifugazione automatico.  
Dimensioni LxPxH: 460x540x800 mm.



## SOTTOVUOTO

Confezionatrice sottovuoto manuale con dispositivo di aspirazione esterno, per sacchetti e contenitori idonei.  
Dimensioni LxPxH: 450x300x170 mm.

**NUOVA  
GAMMA**



**MOTORIDUTTORI**  
Motoriduttore da banco, attacco 10 - 22  
Accessori: inteneritore carne, tritacarne, grattugia, passapurea, passa pomodoro universale, stendipasta e tagliapasta.  
Dimensioni LxPxH: 370x260x410 mm.



**ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 12/T**  
Abbinato tritacarne - Grattugia  
Motoriduttore a bagno d'olio  
Motori trifase o monofase.  
Dimensioni LxPxH: 670x300x460 mm



**ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA**  
Alimentazione elettrica.  
Piastra in dotazione:  $\varnothing$  mm. 4,5  
Dimensioni LxPxH: 560x360x575 mm.



**TRITACARNE A INGRANAGGI**  
Alimentazione elettrica.  
Piastra in dotazione:  $\varnothing$  mm. 4,5  
Dimensioni LxPxH: 376x360x485 mm.



**SEGAOSSI A NASTRO**  
Alimentazione elettrica.  
Sviluppo lama: 1550 mm. / 1830 mm.  
Dimensioni LxPxH: 550x570x700 mm.



**AFFETTATRICI**  
in alluminio anodizzato a gravità e verticali.  
Dimensione lama da 250 a 370 mm.





**AFFETTATRICE BERKEL VERTICALE**  
Affettatrice in alluminio anodizzato  
Dispositivi di sicurezza  
Diametro lama da 280 mm. - 315 mm. - 360 mm.  
Dimensioni LxPxH: 686x565x515 mm.

**AFFETTATRICE BERKEL A GRAVITA'**  
Affettatrice in alluminio anodizzato  
Dispositivi di sicurezza  
Diametro lama da 280 mm. 315 mm. - 360 mm.  
Dimensioni LxPxH: 682x586x496 mm.



**AFFETTATRICE BERKEL VERTICALE**  
Affettatrice in alluminio anodizzato  
Dispositivi di sicurezza  
Diametro lama da 280 mm. - 315 mm. - 360 mm.  
Dimensioni LxPxH: 686 x 565 x 515 mm.





### SFOGLIATRICE PER PASTA A RULLI REGOLABILI

Larghezza rulli 220 mm.  
Disponibile anche con rulli da  
250 mm.- 320 mm.- 400 mm.- 500 mm.  
Dimensioni LxPxH: 400x220x300 mm.



### SFOGLIATRICE PER PASTA A RULLI REGOLABILI

Larghezza rulli 220 mm.  
Disponibile anche con rulli da  
250 mm.- 320 mm.- 400 mm.- 500 mm.  
Dimensioni LxPxH: 400x220x300 mm.



## PNUOVA Combinata

Impastatrice e sfogliatrice è una macchina per pasta multifunzione per produrre in automatico sfoglia tirata fine e con specifici gruppi ad innesto per la produzione di ravioli, tagliatelle, gnocchi in diversi formati e pasta estrusa. Il suo funzionamento è pratico e semplice, inoltre è completamente smontabile per una veloce pulizia e manutenzione.

Dimensioni LxPxH: 380x500x620 mm



### MACCHINA PER PASTA FRESCA

Macchina per pasta fresca  
Capacità vasca: 3kg  
Produzione pasta: 8/10 Kg/h  
Dimensioni LxPxH: 365x500x445 mm.



### MACCHINA PER PASTA FRESCA

Macchina per pasta fresca  
Capacità vasca: 12kg  
Produzione pasta: 25/35 Kg/h  
Dimensioni LxPxH: 550x580x1550 mm.  
Motore trifase o monofase: Hp 1,5



### Gruppo Tagliatelle

Il gruppo tagliatelle produce pasta lunga in tre diversi formati: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) e pappardelle (12 mm). Disponibili, a richiesta, tagli di misura.



### Gruppo Ravioli

Consente di preparare dei perfetti ravioli a nastro, di diversi formati e con ripieni morbidi di verdura, formaggio, carni o misti, utilizzando una sfoglia larga mm 170.



### Gruppo Pressa

Realizza ogni tipo di pasta estrusa sostituendo solamente la trafilatura (sono disponibili trafile in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafile in PTFE per una pasta più lucida e trasparente).



### Gruppo Gnocchi

Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci.





**SPREMIAGRUMI**  
Alimentazione elettrica.  
Con motoriduttore  
a bassa velocità.  
Vaschetta estraibile  
e cromatura esterna.  
Dimensioni LxPxH:  
210x210x300 mm.

**SPREMIAGRUMI**  
Alimentazione elettrica.  
Motore da 900 giri,  
con vaschetta estraibile e  
cromatura esterna.  
Dimensioni LxPxH: 200x310x340 mm.

**SPREMIAGRUMI**  
Alimentazione elettrica.  
Motore da 200 giri,  
con vaschetta estraibile e  
cromatura esterna.  
Dimensioni LxPxH: 210x240x300 mm.



**SPREMIAGRUMI ECO**  
Alimentazione elettrica.  
Motore da 900 giri, corpo in ABS  
con vaschetta estraibile e  
cromatura esterna.  
Dimensioni LxPxH: 200x310x340 mm.



**SPREMIAGRUMI INDUSTRIALE**  
Alimentazione elettrica.  
Motore ventilato con sonda termica,  
con vaschetta estraibile e  
cromatura esterna.  
Dimensioni LxPxH: 250x250x350 mm.



**SPREMIAGRUMI  
AUTOMATICO ECONOMICO**  
Alimentazione elettrica.  
Con pressione meccanica o manuale,  
vaschetta estraibile e cromatura esterna.  
Dimensioni LxPxH: 200x310x360 mm.

## GRUPPO MULTIFUNZIONE A QUATTRO SERVIZI

Composto da tritaggiaccio, spremiagrumi, frullatore e accessorio frappè. In acciaio inox satinato. Dimensioni LxPxH: 250x530x540 mm.



## FRULLATORE

Composto da un bicchiere trasparente da un litro e venti. Disponibile satinato o cromato. Dimensioni LxPxH: 140x140x420 mm.



## FRULLATORE A DUE FUNZIONI

Composto da un bicchiere in plexiglass trasparente da un litro e venti con frullino ad immersione per frappè e frullati. Dimensioni LxPxH: 300x160x500 mm.



## FRULLATORE

Composto da un bicchiere in plexiglass trasparente da un litro e venti. Dimensioni LxPxH: 150x150x450 mm.



## FRULLATORE GIGANTE

Con bicchiere da cinque litri e variatore di velocità. Dotato di leva a doppio scatto e chiusura di sicurezza. Dimensioni LxPxH: 260x260x600 mm.

## CENTRIFUGA

Autopulente, con tazza in acciaio inox e leva a doppio scatto con sicurezza. Dimensioni LxPxH: 250x350x530 mm.



**NUOVO PRODOTTO**

## MONTAPANNA

Con refrigerazione e una capacità di 2 litri. Dimensioni 250x350x400 mm.



**NOVITA'**



# PACOJET

Un capolavoro della tecnica,  
una novità mondiale in cucina.

**Uno strumento indispensabile  
per i migliori professionisti  
della ristorazione.**



Pacojet, grazie ad una tecnologia nuova nel suo genere, assolve ad un compito fondamentale nelle cucine di alta qualità: "pacossare" i generi alimentari. Ovvero, tritare, trasformare in purè, mousse e patè generi alimentari diversi, mantecare ed emulsionare sorbetti e gelati da base surgelata.

**Il tutto in un'unica e sola operazione!** Inoltre, data la rapida lavorazione, le porzioni in eccesso potranno essere reinserite nella catena del freddo prima che l'azione dello scongelamento possa danneggiarle.



**PACOJET**  
Alimentazione elettrica  
Temperature di esercizio da -18°C a -22°C  
Dimensioni: LxPxH:  
200x360x500 mm.



**Creatività**  
Non fa differenza se si tratta di pesce, carne frutta o verdura.



**Il Contenitore**  
Tagliare gli ingredienti prescelti e riempire l'apposito contenitore.



**L'abbattitore**  
Inserire gli ingredienti scelti nell'abbattitore che arriva subito al cuore degli alimenti.



**Il congelatore**  
Togliere dall'abbattitore e mettere il contenitore piano nel congelatore.



**Pronto da Pacossare**  
Prelevare il contenitore dal congelatore e inserirlo nell'apposito supporto in plastica per fissarlo sotto la lama del Pacojet.



**Pronto da servire**  
Prelevare da una a dieci porzioni pronte da servire: Basta selezionare, tramite l'apposito pulsante, il numero desiderato e premere start. Pacojet vi permette di realizzare solo le porzioni desiderate lasciando inalterato il resto del prodotto a -18°C.



**SADES**  
I M P I A N T I

Cottura



**CUOCIPASTA**  
1 vasca da 24 litri (1/2 mod.)  
(cestelli esclusi).  
Dimensioni LxPxH: 350x600x850 mm.



**CUCINE MONOBLOCCO**  
4 fuochi su forno elettrico.  
Dimensioni LxPxH: 700x600x850 mm.



**FRY TOP**  
Piastra liscia in acciaio dolce  
Dimensioni LxPxH:  
700x600x300 mm.



**FRIGGITRICI 2 VASCHE**  
2 vasche da 8+8 litri,  
complete di cestelli.  
Dimensioni LxPxH:  
700x600x300 mm.



**CUCINE TOP**  
Con 4 fuochi.  
Dimensioni LxPxH:  
700x600x300 mm.



**FRIGGITRICI 1 VASCA**  
Friggitrice gas top 1 vasca da 7 litri,  
completa di cestello.  
Dimensioni LxPxH: 350x600x300 mm.



## Fidarsi dell'esperienza

XP di Electrolux Professional: la nuova gamma di cottura modulare nata dalla passione di cinque generazioni di chef.

Fry top con superficie al cromo, stampata in un unico pezzo e con angoli arrotondati

Griglie facilmente rimovibili e lavabili in lavastoviglie

Facile accesso frontale alla componentistica principale per la manutenzione

Piano di lavoro stampato in un pezzo unico per una facile pulizia

Vasca a forma di "V" con angoli saldati al laser per eliminare possibili trappole di sporco e migliorare l'igiene

Vasca stampata con angoli arrotondati e ampio foro di scarico per una veloce rimozione dei liquidi

Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità

Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite

**NUOVO  
PROGETTO  
E DESIGN**



**FRY TOP**  
Piastra rigata in ghisa.  
Dimensioni LxPxH: 400x730x250 mm.



**FRY TOP**  
Piastra per 2/3 liscia e 1/3 rigata e piastra rigata.  
Dimensioni LxPxH: 800x730x250 mm.



**GRIGLIA MONOBLOCCO**  
Piastra rigata in ghisa.  
Dimensioni LxPxH:  
800x730x850 mm.



**FRIGGITRICE**  
Due vasche indipendenti da 15 litri.  
Dimensioni LxPxH:  
800x730x850 mm.



**CUOCIPASTA MONOBLOCCO**  
Due vasche indipendenti.  
Dimensioni LxPxH: 800x730x850 mm.



**PIANO A INDUZIONE TOP**  
Quattro zone di cottura.  
Dimensioni LxPxH: 800x730x250 mm.



**PIANO INFRAROSSO TOP**  
Due zone di cottura.  
Dimensioni LxPxH: 400x730x250 mm.



**BRASIERA MULTIFUNZIONE**  
Una vasca da 22 litri.  
Dimensioni LxPxH:  
800x730x850 mm.



**CUCINA**  
Quattro zone di cottura e quattro fuochi.  
Dimensioni LxPxH:  
800x730x850 mm.

**NUOVA SERIE**

**CUCINA TOP**  
Due zone di cottura a due fuochi.  
Dimensioni LxPxH:  
400x730x250 mm.



**BAGNOMARIA TOP**  
Una vasca per bacinelle GN 1/1.  
Dimensioni LxPxH:  
400x730x250 mm.



**CUCINA MONOBLOCCO**  
Con forno elettrico incassato  
Sei zone di cottura e sei fuochi.  
Dimensioni LxPxH: 1200x730x850 mm.



**NOVITA' CON FORNO**



**CUCINA**  
Quattro fuochi con forno a convezione.  
Dimensioni LxPxH: 800x930x850 mm.



**CUCINA MONOBLOCCO**  
Con due forni statici e otto fuochi.  
Dimensioni LxPxH: 1600x930x850 mm.



**CUCINA MONOBLOCCO**  
Quattro zone di cottura a quattro  
piastre con forno.  
Dimensioni LxPxH: 800x930x850 mm.



**CUCINA TUTTAPIASTRA**  
Zone di cottura unica  
con forno a convezione  
Dimensioni LxPxH: 800x930x850 mm.

**NOVITA'  
CON FORNO A  
CONVEZIONE**



**CUOCIPASTA**  
Due vasche indipendenti  
da 40 litri cadauna.  
Dimensioni LxPxH: 800x930x850 mm.



**PENTOLA RETTANGOLARE**  
Capacità della vasca 250 litri.  
Dimensioni LxPxH: 1200x930x850 mm.



**PENTOLA MONOBLOCCO**  
Con vasca da 60 litri.  
Dimensioni LxPxH: 800x730x850 mm.



**PENTOLA CILINDRICA**  
Riscaldamento indiretto.  
Con vasca da 100 litri.  
Dimensioni LxPxH: 800x730x850 mm.



**BASE REFRIGERATA**  
Con freezer a due porte  
per montaggio TOP di cottura.  
Dimensioni LxPxH: 1200x900x600 mm.



**FRIGGITRICE MONOBLOCCO**  
Due vasche indipendenti  
da 23 litri cadauna.  
Dimensioni LxPxH: 800x930x850 mm.



**BRASIERA RIBALTABILE**  
Completamente automatica.  
Una vasca da 100 litri.  
Dimensioni LxPxH: 1000x730x850 mm.

## BRASIERA

Con vasca da 22 litri.  
Dimensioni LxPxH:  
400x930x250 mm.



## GRIGLIA

Con due zone indipendenti.  
Dimensioni LxPxH:  
400x930x250 mm.



## CUCINA TOP

A due fuochi.  
Dimensioni LxPxH:  
400x930x250 mm.



## PIANO INDUZIONE TOP

Due zone di cottura.  
Dimensioni LxPxH:  
400x930x250 mm.



## CUCINA TOP

A quattro fuochi.  
Dimensioni LxPxH: 800x930x250 mm.



## PIANO INDUZIONE TOP

Quattro zone di cottura.  
Dimensioni LxPxH: 800x930x250 mm.



## FRY TOP PIASTRA

Con piastra al cromo liscia.  
Dimensioni LxPxH: 800x930x250 mm.



## CUOCIPASTA

Una vasca da  
40 litri cadauna  
Dimensioni LxPxH:  
400x930x850 mm.



## FRIGGITRICI 2 VASCHE

Una vasca da 23 litri,  
completa di cestelli.  
Dimensioni LxPxH:  
400x930x850 mm.



## GRIGLIA MONOBLOCCO

Piastra rigata in ghisa.  
Dimensioni LxPxH:  
400x730x850 mm.



## FRY TOP PIASTRA

Con piastra al cromo liscia.  
Dimensioni LxPxH:  
800x930x250 mm.



## NOVITA'

### GRIGLIA POWERGRILL HP TOP

Dimensioni LxPxH: 800x930x250 mm.

Piano di lavoro in acciaio inox saldato in un pezzo unico di 2 mm. di spessore con angoli arrotondati. Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Tutti i modelli hanno bordi laterali ad angolo retto e saldature a laser per consentire giunture a livello tra le unità. Alzatina in acciaio inox rimovibile.

## CESTELLI PER COTTURA

Disponibili in  
varie dimensioni  
e forme



**NOVITA'**





**BAGNOMARIA TOP**  
Due vasche separate per la cottura.  
Dimensioni LxPxH: 800x930x250 mm.



**FRY TOP**  
Con piastra acciaio liscia.  
Dimensioni LxPxH: 400x930x250 mm.



**FRY TOP**  
Con piastra acciaio per 2/3 liscia e per 1/3 rigata.  
Dimensioni LxPxH: 800x930x250 mm.



**BASI APERTE NEUTRE**  
In acciaio inox.  
Dimensioni LxPxH: 800x900x600 mm.



**BASI APERTE NEUTRE**  
In acciaio inox.  
Dimensioni LxPxH: 400x900x600 mm.



**CUOCIPASTA AUTOMATICO**  
Vasca in acciaio inox da 150 litri.  
Dimensioni LxPxH: 800x930x850 mm.



**PENTOLE ELETTRICHE VARIOMIX**  
Pentola Promix con mescolatore a griglia multifunzione. Vasca da 100 litri.  
Dimensioni LxPxH: 1160x906x900 mm.



**PENTOLE ELETTRICHE PROMIX**  
Pentola Promix con mescolatore a pale multifunzione. Vasca da 100 litri.  
Dimensioni LxPxH: 1160x906x900 mm.

**NUOVO DESIGN**



**CUOCIPASTA AUTOMATICO A CESTELLO RIBALTABILE**  
Con 2 cestelli da 20 Kg o una vasca 380 litri  
Dimensioni LxPxH: 1600x1280x850 mm.



**BRASIERA AUTOMATICA CON MESCOLOTORE**  
Brasiera automatica ribaltabile con mescolatore e vasca da 150 litri. Dimensioni LxPxH: 1450x1250x1095 mm.

## **Therma Line è per sempre!**

Forgiata in un blocco unico  
è in grado di soddisfare  
le aspettative dei cuochi  
più esigenti.

L'eleganza e l'affidabilità di Therma sono in grado di  
soddisfare tutte le necessità dei cuochi più esigenti,  
dall'albergo a 5 stelle al ristorante più raffinato.

Therma Line è stata progettata per offrire una vasta  
gamma di soluzioni e funzioni anche in uno spazio ridotto.

Una soluzione fatta "su misura" che prevede numerose  
applicazioni con le caratteristiche più vantaggiose.

Scoprite quanto è facile da usare mentre create le vostre  
ricette sul blocco compatto e sul **piano unico saldato**.

L'operabilità su entrambi i lati insieme ai vani passanti  
permettono al cuoco di lavorare su un blocco ad isola,  
anche in un ambiente con gli spazi ridotti.

**NUOVO  
DESIGN**



## CUCINE INFRAROSSO

Cucina infrarosso 4 zone su forno elettrico.  
Dimensioni LxPxH: 1000x900x900 mm.



## CUCINE ECOTOP

Cucina tutta piastra 4 zone di cottura su vano neutro con angoli arrotondati,  
Dimensioni LxPxH: 1000x900x900 mm.



## BAGNOMARIA MONOBLOCCO

Su armadio caldo e angoli arrotondati.  
Dimensioni LxPxH: 500x900x900 mm.



## CUCINE A INDUZIONE MONOBLOCCO

Cucina induzione ampia superficie 4 zone su un vano con angoli arrotondati. Dimensioni LxPxH: 1000x900x900 mm.



## CUCINE

Cucina a gas 4 fuochi su con forno incassato nella base.  
Dimensioni LxPxH: 1000x900x900 mm.



## BRASIERE

Brasiera multifunzione su vano neutro con angoli arrotondati.  
Dimensioni LxPxH: 700x900x900 mm.



## BRASIERE A PRESSIONE

Brasiera fissa a pressione con rubinetto. Capacità 110 litri ora.  
Dimensioni LxPxH: 1000x900x700 mm.



## GRIGLIE MONOBLOCCO

Griglia 1 modulo su vano aperto con angoli arrotondati.  
Dimensioni LxPxH: 800x900x900 mm.



**COLONNINE ACQUA**  
Colonnina acqua su piano di lavoro da 100 mm. con alzatina.  
Dimensioni LxPxH: 100x900x700 mm.



**CUOCIPASTA**  
Cuocipasta con vasca da 40 litri cestelli non inclusi.  
Dimensioni LxPxH: 500x900x900 mm.



**FRIGGITRICE MONOBLOCCO**  
Friggitrice ad una vasca 23 lt con alzatina posteriore, coperchio e cestello inclusi.  
Dimensioni LxPxH: 500x900x900 mm.



**ELEMENTI NEUTRI**  
Elemento neutro da 700 mm. su vano aperto con bordi arrotondati.  
Dimensioni LxPxH: 700x900x900 mm.



**Sistema taglio picchi per il collegamento di n° 8 (otto) apparecchiature composto da:**

- Quadro con porta trasparente da mm. 450x450, profondità mm. 140 con protezione IP/65, contenente
- Microprocessore
- Modem interno
- Apparecchiature di protezione
- Alimentatore
- Morsettiera per collegamenti
- Configurazione per collegamento di n° 8 apparecchiature
- Un analizzatore di rete con emettitore di impulsi
- N° 3 relè di tipo Finder 38 per controllo di forni e lavastoviglie





**SADES**  
I M P I A N T I

Cottura da appoggio e  
ristorazione veloce

## PIASTRE INDUZIONE

Alimentazione elettrica.  
Piastra induzione orizzontale da banco con due zone di cottura.  
Dimensioni LxPxH: 600x325x130 mm.



## PIASTRE INFRAROSSI

Alimentazione elettrica.  
Piastra infrarossi orizzontale da banco con due zone di cottura.  
Dimensioni LxPxH: 600x325x130 mm.



## PIASTRE INFRAROSSI

Alimentazione elettrica.  
Piastra infrarossi da banco a una zona di cottura.  
Dimensioni LxPxH: 325x400x130 mm.



## PIASTRE INDUZIONE

Alimentazione elettrica.  
Piastra induzione da banco verticale con due zone di cottura.  
Dimensioni LxPxH: 325x600x130 mm.

## FRY TOP AL CROMO

Alimentazione elettrica.  
Fry top al cromo da banco verticale.  
Dimensioni LxPxH: 325x600x130 mm.

## PIASTRE INFRAROSSI

Alimentazione elettrica.  
Piastra infrarossi da banco verticale con due zone di cottura.  
Dimensioni LxPxH: 325x600x130 mm.

## PIASTRE INDUZIONE

Alimentazione elettrica.  
Piastra induzione da banco a una zona di cottura.  
Dimensioni LxPxH: 325x400x130 mm.

## WOK

Alimentazione elettrica.  
Wok induzione da banco con una zona di cottura.  
Dimensioni LxPxH: 325x325x130 mm.



## FORNI CONVEZIONE VAPORE

Alimentazione elettrica.  
Forno misto 3 GN 1/2. 4 funzioni di cottura.  
Dimensioni LxPxH: 350x560x465 mm.



## FRY TOP CROMO

Alimentazione elettrica.  
Fry top al cromo da banco, orizzontale.  
Dimensioni LxPxH: 600x325x130 mm.



## SALAMANDRE CON PIANO REGOLABILE

Alimentazione elettrica. La gamma di salamandre Electrolux comprende 2 modelli di apparecchiature elettriche che si differenziano per potenza installata e superficie utile di cottura, con piano superiore regolabile per essere avvicinato alle pietanze per garantire una perfetta gratinatura o grigliatura dei cibi. Dimensioni max. LxPxH: 650x450x465 mm.



## PANINI GRILL

Alimentazione elettrica. Grill compatto con 2 piastre rigate e controllo termostatico. Dimensioni LxPxH: 600x325x180 mm.



## FRIGGITRICE DA TAVOLO

Alimentazione elettrica. Friggitrice da tavolo a una o due vasche indipendenti con uno o due cestelli. Capacità delle vasche da 10 litri o 10+10 litri. Dimensioni LxPxH: 625x445x360 mm.



# L'HSG Panini è la più veloce griglia panini al mondo.

## HIGH SPEED GRILL PANINI

Grazie alla tecnologia a microonde ed agli infrarossi, i tempi di cottura possono essere ridotti fino a 6 volte rispetto ad una griglia panini standard.



La combinazione simultanea di raggi infrarossi, microonde e piastra a contatto permette di ottenere la rigatura tipica sulla parte superiore e di scaldare il prodotto anche nella parte più interna, ottenendo così un panino di ottima qualità.

Dimensioni LxPxH: 361x675x630 mm.

# NOVITA'







**PIASTRA**  
Alimentazione elettrica.  
Piano cottura in vetroceramica liscio con coperchio.  
Dimensioni LxPxH: 350x400x540 mm.



**FRY TOP**  
Alimentazione elettrica.  
Piano cottura in vetroceramica liscio.  
Dimensioni LxPxH: 190x400x100 mm.



**FRY TOP**  
Alimentazione elettrica. Piano cottura in vetroceramica liscio con un coperchio.  
Dimensioni LxPxH: 590x400x540 mm.

**PIASTRA FORNO**  
Alimentazione elettrica.  
Piano cottura in vetroceramica liscio.  
Dimensioni LxPxH: 500x540x250 mm.



**PIASTRA DOPPIA**  
Alimentazione elettrica.  
Piano cottura in vetroceramica liscio con due coperchi.  
Dimensioni LxPxH: 590x400x540 mm.

**LAMPADE RISCALDANTI**  
Alimentazione elettrica.  
Realizzate in rame, consentono un perfetto mantenimento dei cibi al caldo.  
Dimensioni Ø 180 mm.  
Lunghezza cavo 950 mm.



**LAMPADE RISCALDANTI**  
Alimentazione elettrica.  
Realizzate in alluminio, consentono un perfetto mantenimento dei cibi al caldo.  
Dimensioni Ø 180 mm.  
Lunghezza cavo 950 mm.



**FORNETTO**  
Alimentazione elettrica.  
Dotato di sei pinze indipendenti per la cottura.  
Dimensioni LxPxH: 520x270x420 mm.



**TOSTAPANE IN CONTINUO**  
Alimentazione elettrica.  
Le dimensioni della bocca in entrata per la tostatura sono di 250x80 mm.  
Dimensioni LxPxH: 368x418x395 mm.



**FORNETTO**  
Alimentazione elettrica. Dotato di tre pinze indipendenti per la cottura.  
Dimensioni LxPxH: 570x270x260 mm.

## Cottura da appoggio

Una vera e rivoluzione in cucina.

## La Cottura a Bassa Temperatura

Dotato di un termostato di precisione al decimo di grado, consente di cuocere qualsiasi cibo.

Carne, pesce, verdure, frutta, ecc... sia in sottovuoto che in bagno d'olio.



I vantaggi di questo tipo di cottura sono innumerevoli. Un calo di peso ridotto al minimo, l'esaltazione di aromi e sapori e il mantenimento delle proprietà nutritive degli alimenti, perchè, lavorando a bassa temperatura, la cottura consente di non degradare le proteine ed i sali minerali. Inoltre si può ottenere un sensibile allungamento della vita del prodotto per lo stoccaggio, per la rigenerazione o per la successiva cottura del prodotto.

**NOVITA'****STRUMENTO PER LA COTTURA A BASSA TEMPERATURA**

Riscaldatore termoregolato ad alta precisione 2.000 Watt potenza. Visualizzatore di temperatura e tempo esercizio. Struttura in acciaio inox IPX3. Profondità di lavoro max 16,5cm. Funzionamento ottimale fino a 50 litri. Dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco. Ventola di circolazione per favorire una ottima miscelazione del prodotto. Dispositivo di blocco motore se rilevata sovratensione e sovratemperatura. Manopola in acciaio inox per un comodo trasporto della macchina.

- Temperatura di lavoro da 20°C a 100°C
- Funzionamento ottimale fino a 50 litri
- Dotato di timer e termostato regolatore

Dimensioni LxPxH: 130x165x390 mm.

**NUOVO  
PRODOTTO**





**FORNO MICROONDE**  
Alimentazione elettrica  
Potenza resa 1800 W  
Dimensioni interne  
LxPxH: 535x330x250 mm.  
Dimensioni esterne  
LxPxH: 650x526x471 mm.



**FORNO MICROONDE**  
Alimentazione elettrica  
Potenza resa 1800 W  
Dimensioni interne  
LxPxH: 530x330x250 mm.  
Dimensioni esterne  
LxPxH: 650x526x471 mm.



**FORNO MICROONDE**  
Alimentazione elettrica  
Potenza resa 1300 W  
Dimensioni interne  
LxPxH: 370x370x190 mm.  
Dimensioni esterne  
LxPxH: 464x557x378 mm.



**FORNO MICROONDE**  
Alimentazione elettrica  
Potenza resa 1300 W  
Dimensioni interne  
LxPxH: 370x370x190 mm.  
Dimensioni esterne  
LxPxH: 464x557x378 mm.



**FORNO MICROONDE**  
Alimentazione elettrica  
Potenza resa 1000 W  
Dimensioni interne  
LxPxH: 336x349x225 mm.  
Dimensioni esterne  
LxPxH: 517x412x297 mm.



**FORNO MICROONDE**  
Alimentazione elettrica  
Potenza resa 1850 W  
Dimensioni interne  
LxPxH: 370x370x190 mm.  
Dimensioni esterne  
LxPxH: 464x557x378 mm.



**FORNO MICROONDE**  
Alimentazione elettrica.  
Potenza resa 1600 W  
Dimensioni interne  
LxPxH: 330x310x175 mm.  
Dimensioni esterne  
LxPxH: 422x508x337 mm.



**FORNO MICROONDE**  
Alimentazione elettrica  
Potenza resa 2100 W  
Dimensioni interne  
LxPxH: 330x310x175 mm.  
Dimensioni esterne  
LxPxH: 422x508x337 mm.



**FORNO MICROONDE**  
Alimentazione elettrica  
Potenza resa 1050 W  
Dimensioni interne  
LxPxH: 336x349x225 mm.  
Dimensioni esterne  
LxPxH: 517x412x297 mm.



**FORNO MICROONDE**  
Alimentazione elettrica  
Potenza resa 1800 W  
Dimensioni interne  
LxPxH: 370x370x190 mm.  
Dimensioni esterne  
LxPxH: 464x557x378 mm.



**FORNO MICROONDE**  
Self service, Alimentazione elettrica  
Potenza resa 1000 W  
Dimensioni interne  
LxPxH: 330x330x197 mm.  
Dimensioni esterne  
LxPxH: 508x381x311 mm.



**FORNO MICROONDE**  
Alimentazione elettrica  
Potenza resa 1100 W  
Dimensioni interne  
LxPxH: 368x381x216 mm.  
Dimensioni esterne  
LxPxH: 559x438x349 mm.



**FORNO MICROONDE**  
Alimentazione elettrica  
Potenza resa 1050 W  
Dimensioni interne  
LxPxH: 336x349x225 mm.  
Dimensioni esterne  
LxPxH: 517x412x297 mm.

**NUOVO  
PRODOTTO**

# Cottura da appoggio

## Una cucina Multifunzione. L'unico Robot da Cucina con cottura ad induzione!

Miky è l'unico robot da cucina che cuoce mediante induzione, garantendo una cottura uniforme.

Grazie alla sua multifunzionalità e versatilità Miky è facile da utilizzare e in un solo recipiente è l'alleato ideale in cucina e per ogni vostra esigenza. In un solo recipiente potrete **triturare, polverizzare, grattugiare, macinare, sminuzzare, montare, emulsionare e impastare** qualsiasi tipo di prodotto. Inoltre potrete **cuocere, cuocere al vapore, soffriggere e friggere** i vostri preparati.



**Accessori**

- ↳ Coperchio plastica
- ↳ Vassoio plastica
- ↳ Vassoio inox
- ↳ Cestello colino

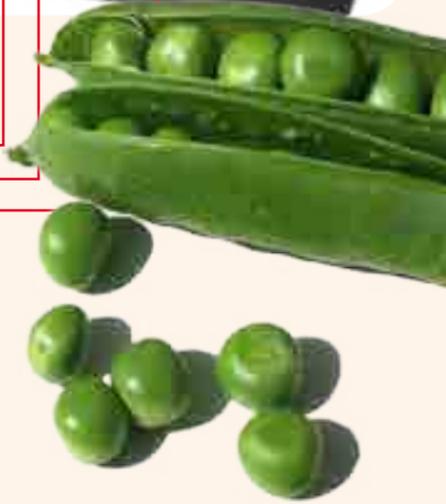
**ROBOT  
MULTIFUNZIONE**  
Alimentazione elettrica  
Dimensioni  
LxPxH: 360x300x290 mm.

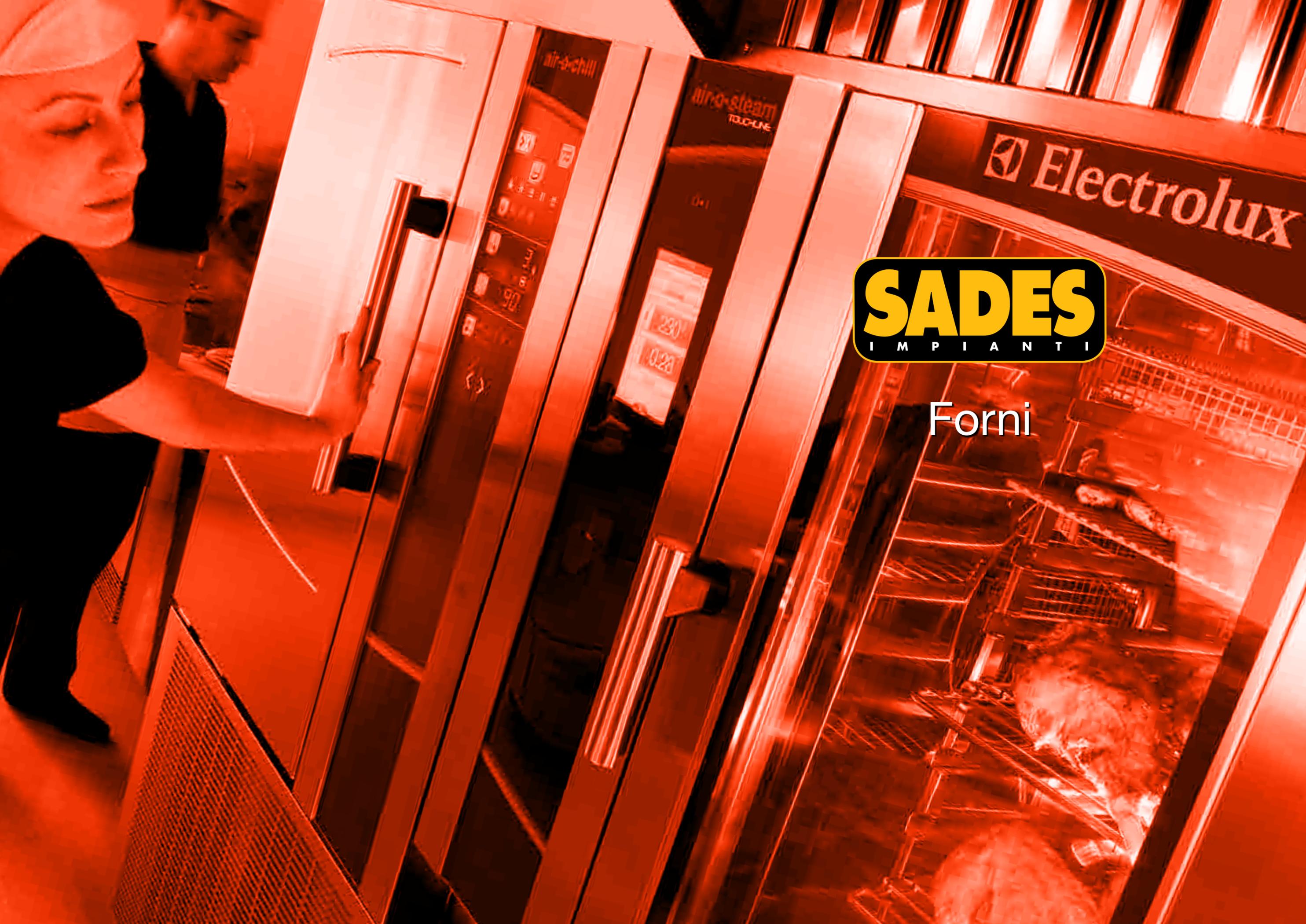
**Pannello di controllo**

- ↳ Impasto
- ↳ Variatore velocità
- ↳ Temperatura
- ↳ Turbo
- ↳ Timer

**Componenti in dotazione**

- ↳ Bicchiere dosatore
- ↳ Coperchio recipiente
- ↳ Recipiente con lame interne
- ↳ Supporto recipiente e fissaggio lame
- ↳ Corpo centrale





**Electrolux**

**SADES**  
I M P I A N T I

Forni

**NOVITA'**

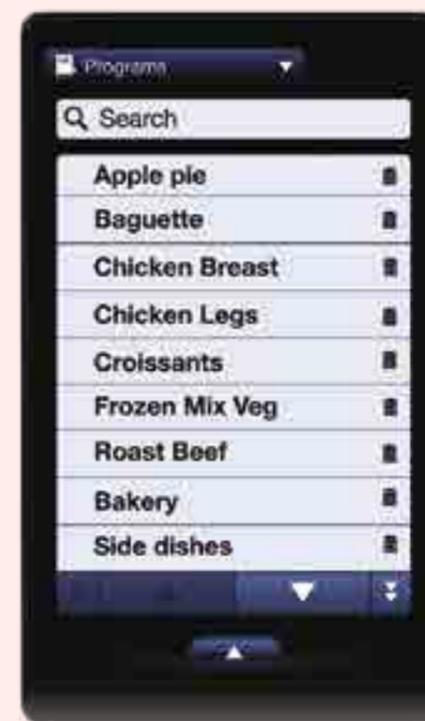
# Tutta la semplicità Electrolux sulla punta delle tue dita!

Con **air-o-steam Touchline** basta un semplice tocco sul pannello di controllo, è facile da usare perchè utilizza la tecnologia all'avanguardia degli ultimissimi telefoni cellulari.



#### Modalità Automatica

La soluzione perfetta per chiunque abbia poca o nessuna esperienza nella preparazione di cibi. Il forno elabora e opera come un vero chef, il vostro chef fedele!



#### Modalità Programmata

Ideale per chi ha necessità di replicare i menu e di un'elevata produttività. È sufficiente selezionare le proprie ricette, salvarle e trasferirle ad altri forni Touchline attraverso una semplice chiavetta USB!



#### Modalità Manuale

Dedicata agli chef più attenti ed esperti che desiderano esprimere la propria creatività prestando la massima cura ai dettagli e tenere tutto sotto controllo!

air-o-steam Touchline inaugura una nuova era di forni combinati, garantendo un sistema di cottura semplice e intuitivo perfetto per qualunque tipo di utente e di cucina professionale. Le programmazioni complesse, i controlli e le continue regolazioni di tempi e temperature, appartengono finalmente al passato.

**Ora con tre semplici step potrete iniziare con facilità anche il processo di cottura più elaborato.**



# Un concetto fondamentale: la semplicità.

Per preparare una diversità di menu ogni giorno con un semplice tocco delle dita, e avere la sicurezza di una qualità costante.

Il design semplice e lineare di **air-o-steam Touchline** rende tutto più facile: nessuna manopola, nessuna complicazione. Il cuore del forno è rappresentato dall'ampio e chiaro **Touch Screen** ad **Alta Risoluzione**. Il pannello di controllo può essere interamente personalizzato, è possibile visualizzare solo le funzioni e le impostazioni preferite. Non è necessario alcun training specifico, **air-o-steam Touchline** può essere utilizzato anche da personale temporaneo o stagionale.

**La doppia porta in vetro** assicura protezione contro eventuali scottature durante le fasi di cottura e facilita le operazioni di pulizia.

**La sonda spillone** a 6 sensori assicura una precisa misurazione della temperatura al cuore del prodotto, garantendo un'ottima qualità di cottura e una riduzione del calo peso.

**Un sistema di lavaggio** integrato che grazie alla rotazione del braccio, aggiunge potenza alla pressione dell'acqua durante il processo di lavaggio, eliminando il rischio di eventuali residui di detergente in camera.

**air-o-flow** è un sistema brevettato che garantisce una perfetta uniformità di cottura e un'ottimale distribuzione del calore in camera, grazie alla rivoluzionaria ventola a doppia funzione e all'Air Circulation System.

**Il sensore Lamda** garantisce una precisa misurazione dell'umidità all'interno della camera di cottura.

**Chiavetta USB** oltre 1.000 ricette possono essere salvate e trasferite ad altri forni, replicate e perfino spedite via e-mail per essere utilizzate in qualsiasi cucina attrezzata con Touchline.

**Il Touch Screen** ad Alta Risoluzione semplice da usare, facile da pulire e resistente agli urti, è dotato di icone e immagini di cibi riconosciute a livello internazionale e offre la possibilità di scegliere fra 30 lingue diverse.

**Con l'ampia gamma di accessori**, air-o-steam Touchline soddisfa anche i clienti più attenti, migliorando l'ergonomia e la flessibilità del lavoro in cucina.

**NOVITA'**

**FORNO TOUCH LINE  
A CONVEZIONE VAPORE**  
Combinato 10 Teglie GN 1/1.  
Funzione air-o-clima e air-o-clean.  
Dimensioni LxPxH: 898x915x808 mm.



**FORNO TOUCH LINE  
A CONVEZIONE VAPORE**  
Combinato 6 Teglie GN 1/1.  
Funzione air-o-clima e air-o-clean.  
Dimensioni LxPxH: 898x915x808 mm.



**GAMMA  
TOUCH LINE**

**FORNO TOUCH LINE  
A CONVEZIONE VAPORE**  
Combinato 20 Teglie GN 2/1.  
Funzione air-o-clima e air-o-clean.  
Dimensioni LxPxH: 1243x1107x1795 mm.



**FORNO TOUCH LINE  
A CONVEZIONE VAPORE**  
Combinato 10 griglie GN 1/1.  
Funzione air-o-clima e air-o-clean.  
Dimensioni LxPxH: 898x915x1058 mm.



**GAMMA  
TOUCH LINE**



**FORNO TOUCH LINE  
A CONVEZIONE VAPORE**  
Combinato 10 griglie GN 2/1.  
Funzione air-o-clima e air-o-clean.  
Dimensioni LxPxH: 1208x1065x1058 mm.



**FORNO A CONVEZIONE  
VAPORE DIRETTO**  
Combinato 10 griglie GN 1/1.  
Funzione air-o-clean.  
Dimensioni LxPxH:  
898x915x1058 mm.



**FORNO A CONVEZIONE  
VAPORE DIRETTO**  
Combinato 6 griglie GN 1/1.  
Funzione air-o-clean.  
Dimensioni LxPxH:  
898x915x808 mm.



**CAPPE PER FORNI**

Cappa di estrazione con motore per air-o-system.  
Dimensioni LxPxH: 895x1220x400 mm.



**922002 ARMADI CALDI E NEUTRI**  
Base armadiata per forno 6 e 10 GN 1/1  
Dimensioni LxPxH: 897x845x803 mm



**FORNI A CONVEZIONE**  
Combinato 6 griglie GN 1/1.  
Dimensioni LxPxH: 860x746x701 mm.



**FORNI A CONVEZIONE**  
Combinato 10 griglie GN 1/1.  
Dimensioni LxPxH: 890x900x970 mm.



**FORNI A CONVEZIONE**  
Combinato 4 griglie.  
Dimensioni LxPxH:  
600x595x635 mm.



**SADES**  
I M P I A N T I

Pizzerie & Rosticcerie



### IMPASTATRICI A FORCELLA

Alimentazione elettrica.  
Impastatrice a forcella varie capacità,  
a testa ribaltabile, con freno vasca.  
2 velocità, 45/90 giri/min  
Potenza 0,75 Kw, 240 V 1N.



### IMPASTATRICI A SPIRALE

Alimentazione elettrica.  
Impastatrice a spirale varie capacità.  
Potenza 0.75 Kw, 400 V 3N.



### IMPASTATRICI A SPIRALE

Alimentazione elettrica.  
Impastatrice a spirale varie capacità.  
Potenza 0.75 Kw, 400 V 3N.



### BANCHI PER PREPARAZIONE PIZZA

Alimentazione elettrica.  
Dotato di 2 porte 40x60  
e cassetiera da 4+1,  
cassetti 40x60  
e vano neutro a 1 porta.  
Piano di lavoro in granito  
più alzatina h 200 mm.  
Vetrina refrigerata  
con vetri protezione  
**Disponibile  
in varie dimensioni**



### IMPASTATRICI

Alimentazione elettrica.  
Impastatrice a spirale, varie capacità,  
a testa ribaltabile, con freno vasca.  
2 velocità, 45/90 giri/min.  
Potenza 0,75 Kw, 240 V 1N.

### IMPASTATRICI A SPIRALE

Alimentazione elettrica.  
Impastatrice a forcella, varie capacità.  
Potenza 0.75 Kw, 400 V 3N.

## TAGLIA MOZZARELLA

Alimentazione elettrica.  
Cambiando semplicemente il disco di taglio si può tagliare o affettare praticamente tutto.  
Dimensioni LxPxH:  
390x460x720h.



## PORZIONATRICI ARROTONDATRICI

Alimentazione elettrica.  
Capacità tramoggia di 30 Kg.  
Dimensioni LxPxH:  
765x765x1450 mm.



## ARROTONDATRICI

Alimentazione elettrica.  
Capacità della tramoggia di 30Kg.  
Dimensioni LxPxH: 570x610x500 mm.



## PRESSE FORMATRICI PIZZA

Alimentazione elettrica.  
Pressa formatrice a caldo  
per pizze 350 mm.  
Dimensioni LxPxH: 500x610x770 mm.

## PRESSE FORMATRICI PIZZA

Alimentazione elettrica.  
Pressa formatrice a caldo  
per pizze 350 mm.  
Dimensioni LxPxH: 500x610x770 mm.





**FORNI PIZZA MODULO HI-TECH**  
Alimentazione elettrica.  
Forni statici disponibili in vari modelli.  
Con pannello di controllo  
Potenza da 6 a 8,5 Kw.  
Dimensioni porta cella forno  
LxPxH: 600x400 mm.



**FORNI PIZZA - MODULO HI-TECH**  
Alimentazione elettrica, Forni statici elettrici disponibili in vari modelli.  
Con pannello di controllo. Potenza da 6 a 8,5 Kw.  
Dimensioni porta cella forno LxPxH: 600x400 mm.



**NUOVA  
TECNOLOGIA**

**FORNI PIZZA MODULO HI-TECH**  
Alimentazione elettrica. Forni statici disponibili in vari modelli.  
Con pannello di controllo. Potenze disponibili da 6 a 8,5 Kw.  
Dimensioni porta cella forno LxPxH: 600x400 mm.

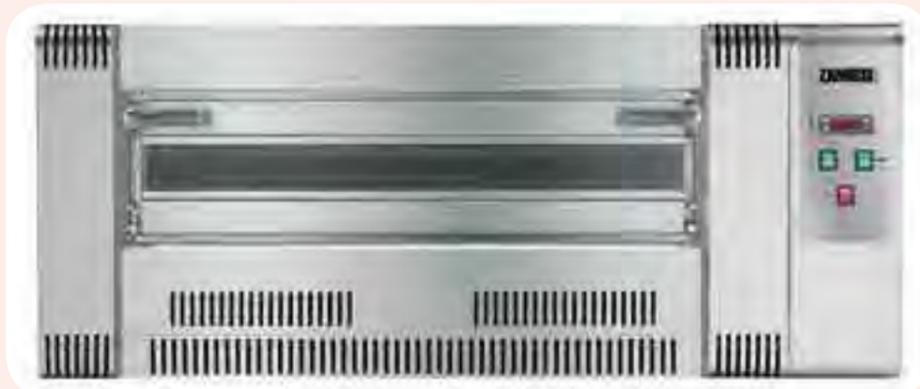
## CAPPE FORNI

Alimentazione elettrica.  
Cappa per forno elettrica  
per 9 e 9x2 pizze da Ø 30 cm.  
Dimensioni LxPxH:  
1311x1500x360 mm.



## SUPPORTI FORNI

Supporto per forno 9x2 pizze da Ø 30.  
Dimensioni LxPxH: 1311x1091x900 mm.



## FORNI PIZZA DIGITALI MONOCAMERA

Alimentazione a gas. Forno monocamera digitale per 6 pizze da Ø 33 cm.  
Possibilità di impilare con lo stesso modello.  
Dimensioni LxPxH: 1060x1300x500 mm.



## FORNI PIZZA DIGITALI BICAMERA

Alimentazione elettrica.  
Forno digitale bicamera  
per 9x2 pizze da Ø 30 cm.  
Dimensioni LxPxH:  
1311x1167x782 mm.



## GIRARROSTI PLANETARI

Struttura esterna ed interna in acciaio inox di tipo alimentare, compresi spiedi ed aste.  
Leccarda in acciaio inox estraibile per migliore la pulizia.  
Cristallo temperato frontale ribaltabile attraverso un'apposita impugnatura. Carrello a ruote con leccarda in acciaio inox, vetrina scaldavivande in acciaio inox, dotata di ruote.  
Dimensioni LxPxH: 650x1600x750 mm. esclusa la base.





**SADES**  
I M P I A N T I

Refrigerazione

Electrolux

### FRIGORIFERO 1 PORTE CON DISPLAY LCD TOUCH.

Capacità da 670 lt.  
Costruito in acciaio inox AISI 304.  
Temperatura minima -2 °C  
e massima +10 °C.  
Dimensioni LxPxH:  
710x837x2050 mm.



### FREEZER 1 PORTA CON DISPLAY LCD TOUCH.

Capacità da 670 lt.  
Costruito in acciaio inox AISI 304.  
Temperatura minima -15 °C  
e massima -22 °C.  
Dimensioni LxPxH:  
710x837x2050 mm.



### FREEZER 2 PORTE CON DISPLAY LCD TOUCH.

Capacità da 1430 lt.  
Costruito in acciaio inox AISI 304.  
Temperatura minima -30 °C  
e massima -22 °C.  
Dimensioni LxPxH:  
1441x837x2050 mm.

### FRIGORIFERO 2 PORTE CON DISPLAY LCD TOUCH:

Capacità da 1430 lt.  
Costruito in acciaio inox AISI 304.  
Temperatura minima -2 °C  
e massima +10°C.  
Dimensioni LxPxH:  
1441x837x2050 mm.



## Etichetta Classificazione Energetica

Refrigerazione Professionale



Efficienza Energetica

**Consumo (KWh/Anno)**      **Volume Netto(L)**

### Classi di efficienza energetica

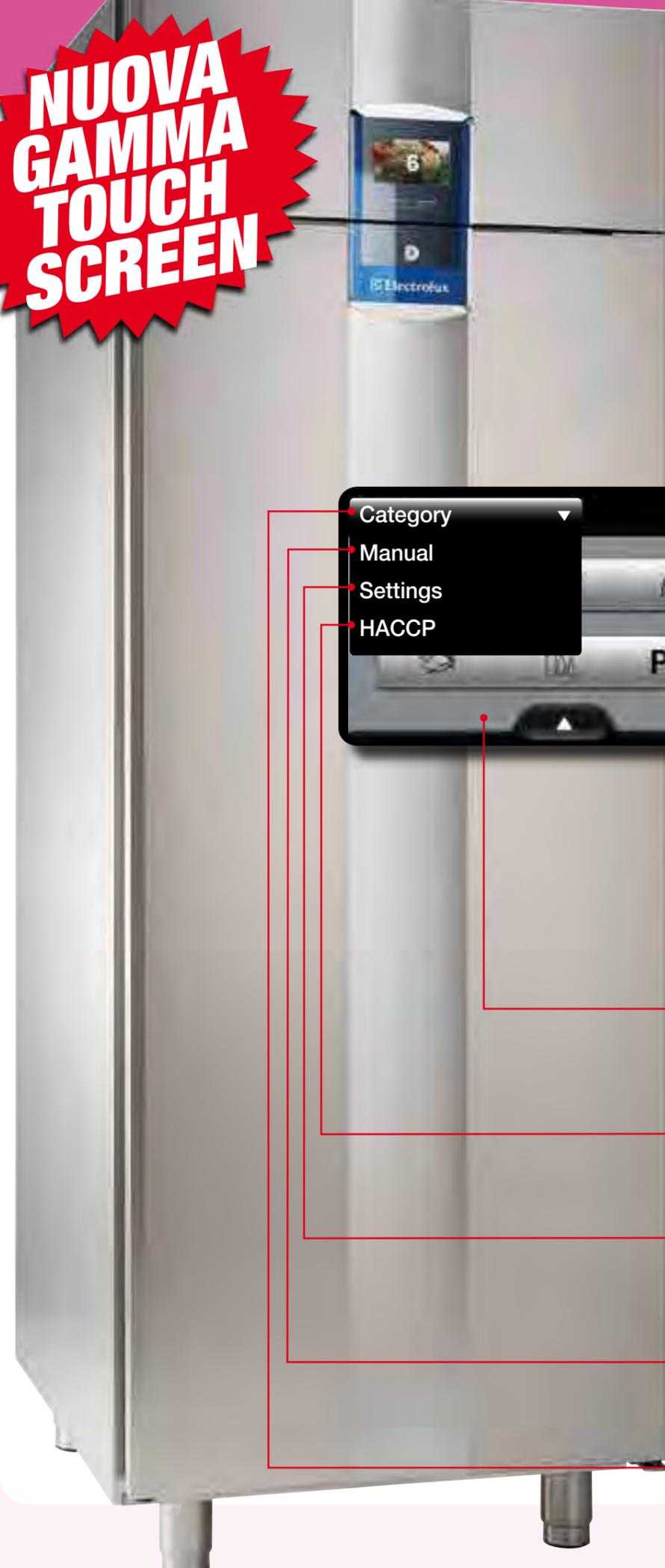


**Costo dell'energia (Euro/anno)\***

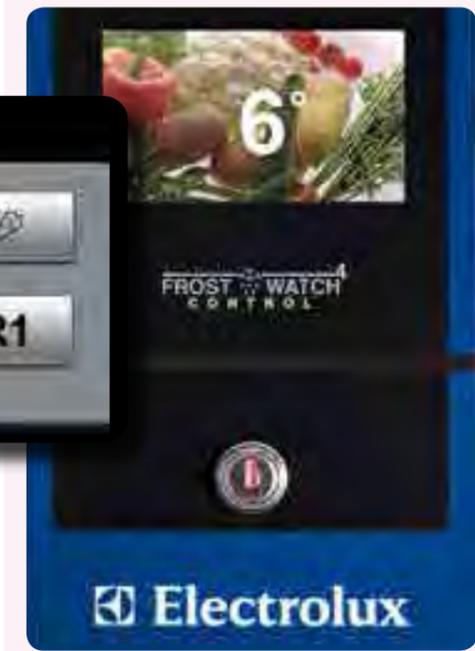
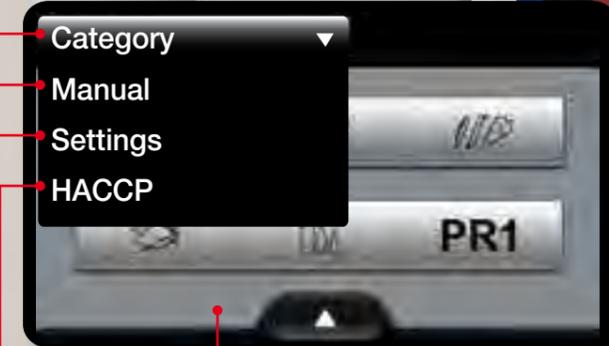
Armadio freezer	1.200	1.010	930	830	710	620	480	<b>720</b>	<b>Risparmio tra Classi 1 e 7</b> (Euro/anno)*
Armadio frigorifero	530	350	330	300	260	210	170	<b>360</b>	

\*risparmio energetico potenziale basato sugli studi di **ceceditalia** (Associazione Nazionale Produttori di Apparecchi Domestici e Professionali) ottenuto comparando frigoriferi e freezer in classe 1 con equivalenti frigoriferi e freezer in classe 7 (costo dell'energia 0,17euro/KWh e volume medio netto di 600lt.) L'etichetta Classificazione E.C.E. comprende dalla classe 1 alla classe 7.

**NUOVA  
GAMMA  
TOUCH  
SCREEN**



**Innovativo schermo touch LCD** per un utilizzo facile e chiaro. Basta selezionare la categoria di cibo e il nuovo ecostore Touch farà il resto.



**ECOSTORE TOUCH:**  
4 principali modalità (Categoria, Manuale, Impostazioni e HACCP) oltre alle funzioni Turbo Cooling e Sbrinamento Manuale.

**HACCP**  
verifica e registra continuamente la temperatura di funzionamento ed eventuali anomalie.

**Settings**  
Per modificare e personalizzare i parametri in base alle diverse necessità.

**Manual**  
Per un'impostazione precisa della temperatura e del livello di umidità in base alle specifiche esigenze dell'utente.

**Category**  
5 categorie di cibo preimpostate nella temperatura e umidità ideali.



**FRIGORIFERO DIGITALE ECOSTORE PREMIUM**

Frigorifero Digitale 2 mezze porte. Capacità da 670 lt. Costruito in acciaio inox AISI 304. Temperature di esercizio da -2°C a +10°C. Dimensioni LxPxH: 710x837x2050 mm.



**FRIGORIFERO DIGITALE ECOSTORE PREMIUM**

Frigorifero Digitale 2 porte. Capacità da 1430 lt. Costruito in acciaio inox AISI 304. Temperature di esercizio da -2°C a +10°C. Dimensioni LxPxH: 1441x837x2050 mm.



**FRIGORIFERO DIGITALE ECOSTORE PREMIUM**

Frigorifero Digitale 2 porte combinato. Capacità da 1430 lt. Costruito in acciaio inox AISI 304. Temperature di esercizio da -2°C a +10°C. Dimensioni LxPxH: 1441x837x2050 mm.



**TAVOLO REFRIGERATO 1 VANO 2 CASSETTI**

Tavolo refrigerato 1 vano + 2 cassetti. Temperatura di esercizio da -2 a +8° C. Dimensioni LxPxH: 1274x700x850 mm.



**TAVOLO REFRIGERATO 2 VANI**

Tavolo refrigerato 2 porte. Temperatura di esercizio da -2 a +10° C. Dimensioni LxPxH: 1274x700x850 mm.



**TAVOLO REFRIGERATO 1 VANO**

Tavolo refrigerato con alzatina 1 vano e 4 cassetti. Temperatura di esercizio da +2 a +8° C. Dimensioni LxPxH: 1759x700x850 mm.



**FRIGORIFERO DIGITALE ECOSTORE PREMIUM**

Frigorifero Digitale combinato 1+2 mezze porte, pesce. Capacità da 1430 lt. Costruito in acciaio inox AISI 304. Temperature di esercizio da -2°C a +10°C. Dimensioni LxPxH: 1441x837x2050 mm.



**FRIGORIFERO DIGITALE ECOSTORE PREMIUM**

Frigorifero Digitale 2 porte a vetro. Capacità da 1430 lt. Costruito in acciaio inox AISI 304. Temperature di esercizio da -2°C a +10°C. Dimensioni LxPxH: 1441x837x2050 mm.



**FRIGORIFERO DIGITALE ECOSTORE**

Frigorifero Digitale acciaio inox 1 porta. Capacità da 670lt. Costruito in acciaio inox AISI 304. Temperature di esercizio da -2°C a +10°C. Dimensioni LxPxH: 710x837x2050 mm.



**TAVOLO REFRIGERATO 4 VANI**

Tavolo refrigerato 4 porte. Temperatura di esercizio da +2 a +10°C. Dimensioni LxPxH: 2201x700x950 mm. Disponibili anche con motore remoto.

**ABBATTITORI CONGELATORI 30 KG.**  
AIR-O-CHILL Abbattitore e congelatore  
da 30 kg per 10 GN 1/1  
Dimensioni LxPxH: 895x995x1060 mm.



**ABBATTITORI CONGELATORI 50 KG.**  
AIR-O-CHILL Abbattitore e congelatore  
da 50 kg per 10 GN 1/1  
Dimensioni LxPxH: 895x995x1730 mm.



**ABBATTITORI CONGELATORI 15 KG.**  
Abbattitore/congelatore rapido di  
temperatura 15 kg GN 1/1  
da +65°C a +18° C. Active  
Dimensioni LxPxH: 760x760x970 mm.



**ABBATTITORE CONGELATORE 7 KG.**  
Abbattitore/congelatore rapido di  
temperatura 7 kg GN 1/1  
da +65°C a +18°C. Active  
Dimensioni LxPxH: 762x700x850 mm.



**FABBRICATORE GHIACCIO 75 KG.**  
Produttore di ghiaccio a cubetti cavi,  
75kg/24h, raffreddato ad acqua  
con contenitore da 30 kg.  
Dimensioni LxPxH: 738x600x1030 mm.



**ABBATTITORI CONGELATORI  
da 70 a 180 KG.**  
AIR-O-CHILL Abbattitore e congelatore  
da 70 kg per 10 GN 1/1.



**SCONGELATORE**  
Armadio scongelatore  
air-o-defrost da 180 lt  
Dimensioni LxPxH: 830x790x1060 mm.

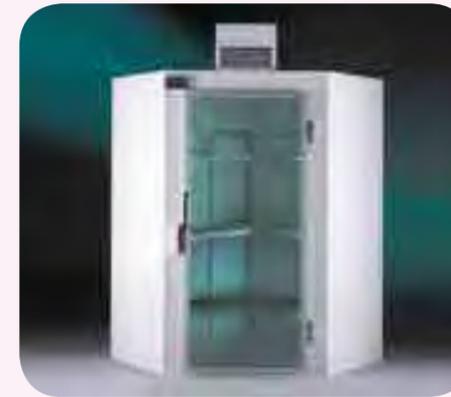


**FABBRICATORE GHIACCIO 21 KG.**  
Produttore di ghiaccio a cubetti cavi,  
21kg/24h, raffreddato ad acqua  
con contenitore da 4 kg.  
Dimensioni LxPxH:  
345x400x590 mm.



## La Conservazione secondo Sades

**Una serie di celle frigorifere di grande qualità, che sono il risultato delle nostre capacità e della nostra esperienza.**



Capaci di interpretare il mondo che cambia, proponiamo prodotti unici, pensati per soddisfare le richieste di ogni singolo cliente.

Tra le attrezzature per le nostre celle, si possono avere gli scaffali di varie dimensioni e fatti su misura.





**NUOVI  
COLORI**

**FLORIDA**  
Alimentazione elettrica.  
Vetrina refrigerata.  
Dimensioni LxPxH:  
725x700x1995 mm.



**CALIFORNIA SUN**  
Alimentazione elettrica.  
Vetrina refrigerata per vino  
da 72 + 72 bottiglie.  
Dimensioni LxPxH: 590x460x2040 mm.

**CALIFORNIA SILENT**  
Alimentazione elettrica.  
Vetrina refrigerata per vino 160 bottiglie.  
Dimensioni LxPxH: 825x460x2040 mm.

**CALIFORNIA SILENT DUE ANTE**  
Alimentazione elettrica.  
Vetrina refrigerata per vino a due  
scorrevoli per 132 bottiglie.  
Dimensioni LxPxH: 825x460x2040 mm.

**SUPER CALIFORNIA SILENT**  
Alimentazione elettrica.  
Vetrina refrigerata per vino a due  
scompartimenti per 120+36 bottiglie.  
Dimensioni LxPxH: 1170x460x2040 mm.

**CALIFORNIA BLANC & ROUGE SILENT**  
Alimentazione elettrica. Vetrina refrigerata per vino a due con  
scompartimento per cristalli e una capacità di 72+72 bottiglie.  
Dimensioni LxPxH: 1170x460x2040 mm.



**TANGO LUXUS**  
Alimentazione elettrica. Vetrina refrigerata per buffet.  
Dimensioni LxPxH: 2120x730x1270 mm.



**TANGO WALL**  
Alimentazione elettrica. Vetrina refrigerata per buffet.  
Dimensioni LxPxH: 1145x760x1450 mm.



**SAMBA PROMOTION**  
Alimentazione elettrica. Vetrina refrigerata per buffet.  
Dimensioni LxPxH: 1300x1300x980 mm.



**SAMBA RF VT**  
Alimentazione elettrica.  
Vetrina refrigerata per buffet.  
Dimensioni LxPxH: 1240x1180x1460 mm.

**RUMBA BUFFET**  
Alimentazione elettrica.  
Vetrina refrigerata per buffet.  
Dimensioni LxPxH:  
1470x730x1360 mm.



**MANBO BUFFET**  
Alimentazione elettrica.  
Vetrina refrigerata per buffet.  
Dimensioni LxPxH: 2120x730x1290 mm.



**BOLERO BUFFET**  
Alimentazione elettrica.  
Vetrina refrigerata per buffet.  
Dimensioni LxPxH: 1470x730x1160 mm.

## ISOLA DOPPIA GRAN BUFFET

Alimentazione elettrica.  
Vetrina refrigerata per buffet.  
Dimensioni LxPxH: 2620x1940x1490 mm.



**NUOVO  
DESIGN**



## GRAN BUFFET MUSIC

Alimentazione elettrica.  
Vetrina refrigerata per buffet a parete.  
Dimensioni LxPxH: 2620x970x1520 mm.



### VETRINETTA REFRIGERATA

Alimentazione elettrica. Vetrina refrigerata.  
Capacità 3 x GN 1/1.  
Dimensioni LxPxH: 1070x934x600 mm.

### VETRINETTA CALDA

Alimentazione elettrica. Vetrina refrigerata.  
Capacità 3 x GN 1/1.  
Dimensioni LxPxH: 1350x820x600 mm.



### BEV PR 40

Vetrina refrigerata.  
Temperatura di esercizio da +3°C a +10°C  
Capacità di 380 litri.  
4 griglie da 515x400 mm.  
Dimensioni LxPxH: 600x620x2045 mm.



### BEV PR 40 C

Vetrina refrigerata.  
Temperatura di esercizio da -3°C a +10°C  
Capacità di 380 litri.  
5 griglie da 514x420 mm.  
Dimensioni LxPxH: 600x620x2045 mm.



### MO BEV PR 60

Vetrina refrigerata.  
Temperatura di esercizio da +3°C a +10°C  
Capacità di 640 litri.  
4 griglie da 515x400 mm.  
Dimensioni LxPxH: 775x740x1865 mm.



### VENDER PX P400B

Vetrina refrigerata per pasticceria. Temperatura di esercizio da -2°C a +10°C  
Capacità di 400 Litri.  
5 griglie da 530x370 mm.  
Dimensioni LxPxH: 670x741x1920 mm.



### BEV PR 32

Vetrina refrigerata.  
Temperatura di esercizio da +3°C a +10°C  
Capacità di 320 litri.  
3 griglie da 514x420 mm.  
Dimensioni LxPxH: 600x620x1615 mm.



### BEV PR 32 C

Vetrina refrigerata.  
Temperatura di esercizio da -3°C a +10°C  
Capacità di 320 litri.  
3 griglie da 514x420 mm.  
Dimensioni LxPxH: 600x620x1795 mm.

The logo for SADES IMPIANTI features the word "SADES" in a large, bold, yellow sans-serif font. Below it, the word "IMPIANTI" is written in a smaller, yellow sans-serif font, with each letter separated by a small gap. The text is contained within a black rounded rectangular border.

**SADES**  
I M P I A N T I

Distribuzione



**Il nuovo Self Service Electrolux si accorda perfettamente con le linee ed il design di tutti gli ambienti.**



Le soluzioni integrate, tecnologia innovativa sono a garanzia di affidabilità e ottime prestazioni. Soluzioni eccellenti per soddisfare i clienti più esigenti. Il nuovo Self Service Electrolux, è la scelta giusta per realizzare qualcosa di unico, sia in termini di prestazioni che di design.





#### **ELEMENTO BAGNOMARIA**

Elemento bagnomaria 4 GN, con 1 vasca, su armadio caldo, portine a battente e sovrastruttura a due ripiani in cristallo. Dimensioni LxPxH: 1668x835x900 mm.



#### **ELEMENTO PIANO CALDO**

Elemento Caldo con vetro temperato 4 GN, su armadio caldo, portine a battente e sovrastruttura a due ripiani in cristallo. Dimensioni LxPxH: 1668x835x900 mm.



#### **ELEMENTO COMPLEMENTARE**

Distributore posate, vassoi e pane disponibile anche con cesti pane. Dimensioni LxPxH: 862x750x1900 mm.

The logo for SADES IMPIANTI features the word "SADES" in a large, bold, yellow sans-serif font. Below it, the word "IMPIANTI" is written in a smaller, yellow sans-serif font, with each letter separated by a small gap. The entire logo is contained within a black rounded rectangular border.

**SADES**  
I M P I A N T I

Colazione e Coffee Break



**KORINTO**  
Alimentazione elettrica. Disponibile nelle versioni espresso, istant e nella versione con cappuccinatore per il latte fresco. Dimensioni HxLxP 715x331x528 mm.



**NUOVO PRODOTTO**

**PRESTOLINO**  
Alimentazione elettrica. Macchina per il caffè espresso. Dimensioni LxPxH: 325x668x555 mm.



**COMBINATION S**  
Alimentazione elettrica. Macchina per il caffè espresso con frigo per il latte e scalda tazzine. Dimensioni LxPxH: 450x590x760 mm.



**PRESTO**  
Alimentazione elettrica. Macchina per il caffè espresso. Dimensioni LxPxH: 325x668x555 mm.

**KORALIA**  
Alimentazione elettrica. Dispenser post-mix. Selezioni dirette con 2 contenitori. Dimensioni LxPxH: 790x360x600 mm.



**KOBALTO**  
Alimentazione elettrica. Dispenser bevande di alta qualità. Varie potenze. Dimensioni LxPxH: 750(+150)x470x570 mm.





Lavaggio Stoviglie



## **Electrolux, la scelta migliore nel campo delle attrezzature di catering, presenta la sua nuova linea di lavanastro.**

Compatta e dal design ergonomico, con risultati di lavaggio perfetti, la lavanastro Electrolux è la scelta migliore per grandi comunità, ospedali, hotel e per grandi navi. Le apparecchiature Electrolux sono state studiate sulla base di un approccio modulare che le rende adatte alle diverse esigenze dei clienti.

Le nuove lavanastro sono caratterizzate da una struttura a doppia parete coibentata a livello termico ed acustico.





**LAVASTOVIGLIE 1170 P/H**  
Alimentazione elettrica. Lavastoviglie carica frontale. Capacità 1170 piatti/h, con pompa di scarico e boiler a pressione.  
Dimensioni LxPxH: 642x723x1477 mm.



**LAVAPENTOLE/OGGETTI**  
Alimentazione elettrica. Perfette per la pulizia di pentole, casseruole, utensili, vassoi e contenitori gastronorm.  
Dimensioni LxPxH: 876x900x1770 mm



**LAVASTOVIGLIE 720**  
Alimentazione elettrica. Lavastoviglie sottotavolo active, 720 piatti/ora, coibentata, con sistema risciacquo GRS, filtro vasca e dosatore brillantante.  
Dimensioni LxPxH: 600x600x850 mm.



**LAVABICCHIERI**  
Lavatazzine per bar con addolcitore.  
Dimensioni LxPxH: 460x565x715 mm.



**ADDOLCITORE PER LAVASTOVIGLIE**  
Addolcitore acqua esterno automatico da 8 lt  
Dimensioni LxPxH: 245x480x560 mm.

**LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA** con tavoli e lavello



**RUBINETTO DA LAVELLO CON LEVA CLINICA**  
 Rubinetto "monoforo" da banco. Cartuccia miscelatrice a dischi di ceramica e canna fusa girevole.



**RUBINETTO DA LAVELLO CON LEVA CLINICA**  
 Rubinetto "Biforo" da banco con gambi di fissaggio lunghi 50 mm. ed interasse da 155 mm. Cartuccia miscelatrice grande portata, leva clinica lunghezza 300 mm. in plastica e canna girevole.



**GRUPPO DOCCIA**  
 Gruppo doccia prelavaggio stoviglie su MONOFORO MIX da banco. Gambo di fissaggio lungo 80 mm. Cartuccia miscelatrice grande portata, leva clinica in plastica da 220 mm. e canna girevole da 225 mm. e Ø da 25 mm.



**GRUPPO DOCCIA**  
 Gruppo doccia prelavaggio stoviglie su BIFORO MIX da banco. Gambo di fissaggio lungo 50 mm. e interasse da 155 mm. Cartuccia miscelatrice grande portata, leva clinica in plastica da 220 mm. e canna girevole.



**DOCCE**  
 Doccia basculante a parete con tubo per il prelavaggio.



**GRUPPO DOCCIA CON CANNA ESTRAIBILE "MAXI REEL"**  
 Gruppo doccia basculante a parete con tubo estraibile e riavvolgimento automatico. Tubo in gomma alimentare. Idropistola modello "Nito-2" e involucro inox AISI 304.



**RUBINETTO IN ACCIAIO**  
 MONOFORO MIX da banco. Gambo di fissaggio lunghezza 80 mm. Cartuccia miscelatrice grande portata.

**RUBINETTO IN ACCIAIO**  
 MONOFORO MIX da banco. Gambo di fissaggio lunghezza 80 mm. Cartuccia miscelatrice grande portata.





Trattamento Tessuti

## ESSICCATOI

Capacità 6 kg. Cesto inox con invertitore di rotazione.  
Sensore di umidità residua e programmatore Selecta.  
Dimensioni LxPxH: 595x735x850 mm.



## LAVABIANCHERIA SUPER CENTRIFUGANTI

Capacità da 6,5-7,5-11 Kg.  
Centrifuga giri/min. 1100  
Fattore G 350.  
Dimensioni LxPxH:  
595x735x850 mm.

## LAVABIANCHERIA SUPER CENTRIFUGANTI

Capacità 24 kg programmabile  
Centrifuga giri/min. 890.  
Fattore G 350.  
Dimensioni LxPxH:  
1020x915x1445 mm.

**IMPILABILI  
A COLONNA**



**A BARRIERA  
PASSANTI**



## LAVATRICI ASETTICHE

Idonee per installazioni in locali igienici o cleanroom. Microprocessore Clarus. Riscaldamento elettrico a vapore. Cestello volume (litro): 250  
Fattore G: 910/350  
Dimensioni LxPxH: 1045x980x1610mm.



## LAVA & ASCIUGA PROFESSIONALE

Il lavaggio e l'asciugatura vengono eseguiti da un'unica macchina. Capacità di lavaggio e asciugatura da 8 a 15 kg Solo lavaggio da 14 a 27 kg.  
Dimensioni LxPxH: 910x1110x1350 mm.

**A BARRIERA  
PASSANTI**



## LAVATRICI A CARICA LATERALE

Capacità 20 Kg. Idonee per installazioni in locali igienici o cleanroom. Microprocessore Clarus. Riscaldamento elettrico a vapore. Cestello volume (litro): 250  
Fattore G: 860/300  
Dimensioni LxPxH: 970x975x1410mm.

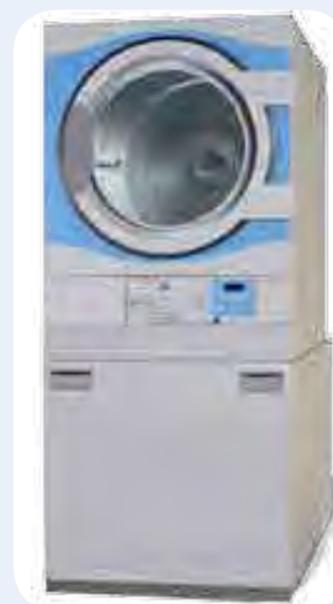


## LAVABIANCHERIA SUPER CENTRIFUGANTI

Lavacentrifuga elettrica W4400H. Capacità 40 kg Programmabile (Clarus Control)  
Centrifuga giri/min. 825. Fattore G 350.  
Dimensioni LxPxH: 1325x1450x2015 mm.

## LAVABIANCHERIA SUPER CENTRIFUGANTI

Centrifuga giri/min. 1100. Fattore G 350.  
Capacità Kg.5.5. Dimensioni LxPxH: 595x735x850 mm.



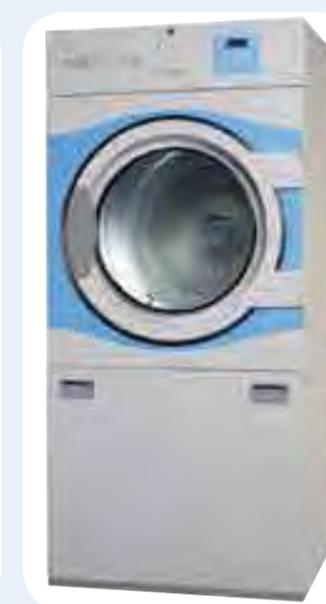
## ESSICCATOI

Capacità 12 kg. Cesto inox con invertitore di rotazione con programmatore Selecta  
Dimensioni LxPxH: 790x900x1720 mm.



## ESSICCATOI

Capacità 30 kg. Cesto inox con invertitore di rotazione programmatore Selecta  
Dimensioni LxPxH: 960x1315x1855 mm.



## ESSICCATOI

Capacità 19 kg. Cesto inox con invertitore di rotazione con programmatore Selecta.  
Dimensioni LxPxH: 790x900x1720 mm.



## ESSICCATOI

Capacità 9 kg. Cesto inox con invertitore di rotazione. Sensore di umidità residua e programmatore Selecta.  
Dimensioni LxPxH: 720x745x1130 mm.



**IDROESTRATTORI ELETTRICI**  
Idroestrattore C240 - 8/12/18 kg  
cesto e struttura in acciaio inox

**GENERATORE  
DI VAPORE**  
Caldaia da 3.30 Lt.  
Peso del ferro da  
stiro 1,8 kg.



**MANGANI ESSICCANTI**  
Piano di stiratura 1625 mm. / 2065 mm.  
rullo Ø 325 mm.  
Dimensioni LxPxH: 2030x690x1645 mm.  
Dimensioni LxPxH: 2445x690x1145 mm.



**MANGANI ELETTRICI**  
Rullo da Ø 230 mm.  
Dimensioni LxPxH: 1000x1400x1650 mm.



**MANGANI ESSICCANTI  
CON PIEGATORE**  
Piano di stiratura 1910 mm.  
e rullo da Ø 479 mm.  
Dimensioni LxPxH: 2575x1070x1270 mm.



**PIANO DA STIRO ASPIRANTE**  
Piano da stiro aspirante,  
riscaldato con termostato.  
Dimensioni LxP: 1120x350 mm.  
per il piano da stiro.



**PIANO DA STIRO ASPIRANTE**  
Piano da stiro aspirante,  
riscaldato con termostato.  
Dimensioni LxP: 1120x350 mm.  
per il piano da stiro.



**CARRELLI IN POLIPROPILENE**  
Carrelli in polipropilene.  
Telaio di base in acciaio zincato.  
Capacità da 210 a 570 litri.



Aspirazione e Ventilazione



**CAPPE A PARETE**  
Costruzione in acciaio inox aisi 304.  
Dotata di 4 filtri da 400x500 mm.  
Portata indicativa di circa 2600 M<sup>3</sup>/h.  
Dimensioni LxPxH: 900x2400x500 mm.



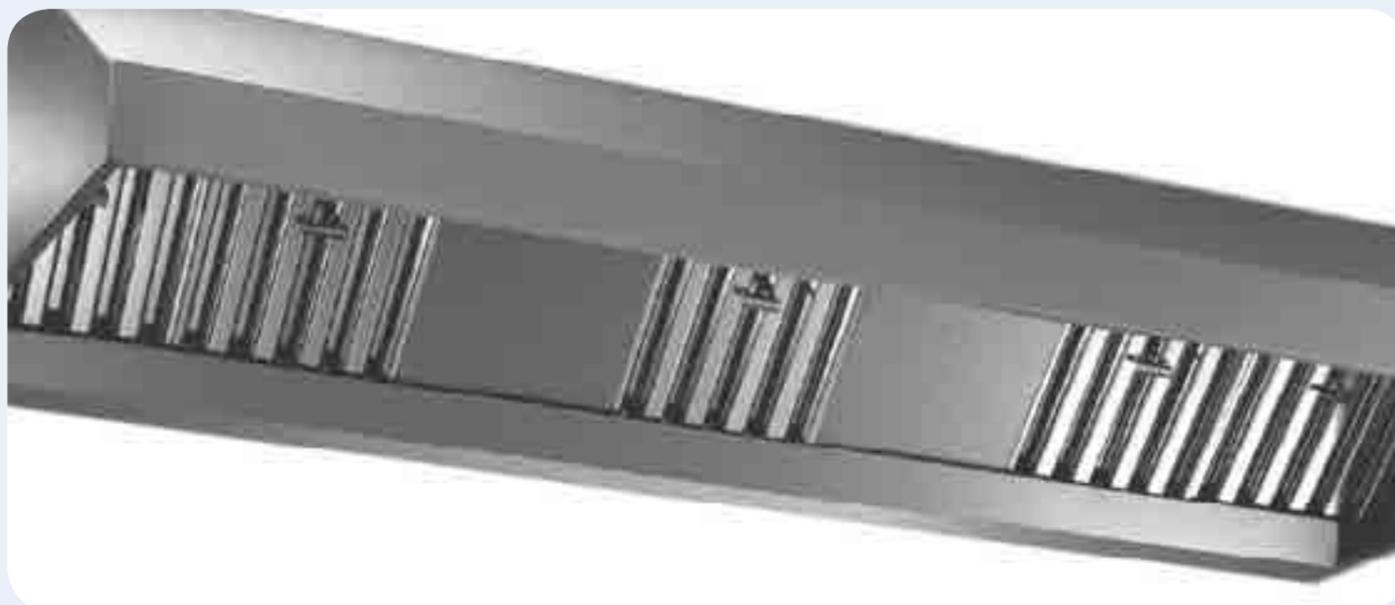
**CAPPE A PARETE**  
Costruzione in acciaio inox aisi 304.  
Dotata di 4 filtri da 400x500 mm.  
Portata indicativa di circa 3000 M<sup>3</sup>/h.  
Dimensioni LxPxH: 1400x2000x500 mm.



**CAPPE CENTRALI  
FLUSSO COMPENSATO**  
Costruzione in acciaio inox aisi 304.  
Dotata di 4 filtri da 400x500 mm.  
Portata indicativa di circa 3000 M<sup>3</sup>/h.  
Dimensioni LxPxH: 1400x2000x500 mm.



**CAPPE PER LAVASTOVIGLIE**  
Costruzione in acciaio inox aisi 304.  
Portata indicativa di circa 700 M<sup>3</sup>/h.  
Dimensioni LxPxH: 660x570x900 mm.



**CAPPE A PARETE**  
Costruzione in acciaio inox aisi 304.  
Dotata di 4 filtri da 400x500 mm.  
Portata indicativa di circa 3000 M<sup>3</sup>/h.  
Dimensioni LxPxH: 1400x2000x500 mm.



**CAPPE CENTRALI**  
Costruzione in acciaio inox aisi 304.  
Dotata di 8 filtri da 400x500 mm.  
Portata indicativa di circa 5000 M<sup>3</sup>/h.  
Dimensioni LxPxH:  
2200x2000x500 mm.

**CAPPE CENTRALI**  
Costruzione in acciaio inox aisi 304.  
Dotata di 10 filtri da 400x500 mm.  
Portata indicativa di circa 5000 M<sup>3</sup>/h.  
Dimensioni LxPxH: 1800x2800x500 mm.



**CAPPE  
PER FORNI**  
Costruzione in acciaio  
inox aisi 304.  
Dotata di 4 filtri da 400x500 mm.  
Portata indicativa di circa 2600 M<sup>3</sup>/h.  
Dimensioni LxPxH:  
900x2400x500 mm.





**UNITÀ DI ESTRAZIONE** Ventilatore centrifugo a doppia aspirazione con girante a pale in avanti staticamente e dinamicamente equilibrata. Trasmissione con pulegge e cinghie.

- 1 velocità (S) 230/400 V 50Hz. per potenze fino a 4 Kw
- 1 velocità (S) 400/690v 50Hz. per potenze superiori a 5,5 Kw
- 2 velocità (D) 400 v. 50Hz. per tutte le potenze.

Forma B3 IP 55 classe F.



**UNITÀ DI ESTRAZIONE** Pannelli in lamiera zincata oppure acciaio inox 304 facilmente asportabili e isolati termo acusticamente. Monofase per i modelli: UED 2.5 e UED 3 230 V 1F 550 W 50/60Hz. 4 poli Trifase per il modello: UED 5 230-400 V 3F 1100 W 50Hz. - 6 poli.



**UNITA' TERMOVENTILANTE** Composta da un ventilatore centrifugo cassonato a doppia aspirazione a trasmissione, filtro in panno G3, batteria di scambio ad acqua a vaschetta per lo scarico della condensa.



**TORRINI DI ESTRAZIONE** Getto orizzontale. Costituiti da parapioggia in ABS, base e supporti in lamiera zincata, ventola di aspirazione e motore direttamente accoppiati con ventilazione esterna. Costruzione in acciaio inox aisi 304. Portata indic. M<sup>2</sup>/h: 5500. Potenza motore 1,2 - 0,6 Kw

**SOFFITTI ASPIRANTI** Sistema di aspirazione estensivo e modulare, consente di distribuire all'intero soffitto corpi aspiranti, di lavaggio, di immissione aria trattata. Costruzione in acciaio inox.

**VENTILATORE CENTRIFUGO**





La qualità non è solo una parola,  
ma un dato di fatto.



Una scelta matura è una scelta  
di qualità che dura nel tempo.

Sades Impianti è da oltre 30 anni  
al vostro fianco per garantirvi  
la qualità e il servizio che vi meritate.

*Felice De Sola*



**Sades Impianti S.r.l.**

Via Caduti 14 Settembre '44 - N.5

32100 Belluno

Tel. 0437 31940 - Fax 0437 32029

[www.sades.it](http://www.sades.it) - [sades@tin.it](mailto:sades@tin.it)

