gastro holding

CANDOLA

VÁŠEŇ PRO STOLOVÁNÍ

HORECATECH

Food and Kitchen EQUIPMENTS
Food and Kitchen ACCESSORIES
2020

Presentazione aziendale

HORECATECH S.r.l. nasce dall'esperienza di L.F. di Luigi Fasoli ed è presente sul mercato dei piccoli elettrodomestici per la preparazione di alimenti dal 1993, con una vasta gamma di prodotti destinati nei 20 anni di attività ad oltre 4000 clienti tra rivenditori, grossisti, GDO e gruppi d'acquisto.

Nel 2008, grazie all'esperienza maturata nel corso di 15 anni di attività e a fronte delle richieste provenienti dal mercato, nasce il marchio **HORECATECH®** che si presenta al mondo HO.RE.CA con una gamma di prodotti ed attrezzature professionali.

Siamo attivi nella realizzazione e produzione di attrezzature con l'obiettivo di assicurare buone marginalità a tutta la filiera commerciale con prodotti che siano di alta qualità e vendibilità, mettendo così in condizione i nostri rivenditori di offrire ai loro clienti una gamma di attrezzature soddisfacenti sia in termini qualitativi, di servizio e di competitività.

METODOLOGIA DI LAVORO

Operatività a monte:

- Esperienza ultraventennale maturata nel commercio e nella produzione di attrezzature provenienti e destinate sia al mercato nazionale che a quello internazionale.
- Uffici all'estero per la ricerca e la gestione delle relazioni con i nostri fabbricanti e per il controllo qualità durante le diverse fasi di lavorazione.
- Analisi tecnica presso enti certificatori di valenza internazionale per la validazione qualitativa dei prodotti.
- Rispetto delle norme di igiene e di sicurezza grazie alle certificazioni rilasciate da enti di certificazione Internazionali.

Operatività nel durante:

- Consegne rapide dai nostri magazzini, al fine di soddisfare i picchi di domanda e le naturali oscillazioni del mercato.
- Personale competente, in grado di rispondere in tempo reale alle richieste dei clienti.
- Elasticità. Siamo sempre pronti e disponibili ad accogliere qualsiasi suggerimento da parte della nostra clientela, così da ottimizzare ed ampliare l'offerta con nuove gamme. Ad oggi sono già numerosi i casi di prodotti sviluppati in partnership con i nostri clienti.
- Il nostro studio grafico è a Vostra disposizione per la realizzazione dei Vostri cataloghi, mettendo a disposizione le immagini dei prodotti e le relative schede tecniche.

Operatività a valle:

- Assolvimento di tutte le attività di logistica terminale nel pieno rispetto delle norme RAEE e dell'ecologia.
- Assistenza tecnica in tutta Italia sia presso i nostri riparatori che on site. Help desk con Numero Verde.
- Garantiamo tempi rapidi di intervento con le opzioni di riparazione prodotto o sostituzione dello stesso, quando ritenuto necessario.

HORECATECH S.r.l.
Via Privata 1° Maggio, 14 - 23862 CIVATE (LC)
Tel. 0341/551199 - 0341/219496 - Fax 0341/551186
www.horecatech.com

HORECATECH® è un marchio registrato.
Tutti gli usi non autorizzati saranno perseguiti secondo i termini di legge.
HORECATECH® is a registered trademark.
All unauthorized uses will be persecuted accordingly to the law.
Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento.
HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.
Note: all pictures and technical specifications are for reference only.
HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

Introduction

HORECATECH® is a Company born in 1993 being involved in the business of small equipments for food preparation. The wide range of products we have offered since then allowed our Company to serve over 4000 customers among retailers, wholesalers, importers, department store chains and buying groups.

Thanks to our 15 years' experience and, most of all, to the confidence and precious suggestions of our customers, in 2008 we develop a new range of products addressed to the Hotel, Bars & Restaurants and Catering markets under the trademark HORECATECH® .

We are constantly involved in sourcing and developing our new products accordingly to the market requirements, in order to offer our customers good profits, high quality, professional and safe equipments (all our products are tested by international laboratories) and last, but not least, an excellent after sales service.

BUSINESS METHOD

Step 1

- Over 20 years' experience in manufacturing products both in the domestic and international markets.
- Foreign offices for developing and sourcing new products as well as for quality control during the different production steps.
- Testing: before being introduced in the market, all our products are tested by professional users (restaurants, bars etc).
  Once approved and only if they meet all international safety standards as well as our internal ones, they can be part of the HORECATECH® range.
- Conformity to all safety and sanitary regulations with testing reports issued by international labs.

Step 2

- Fast deliveries from our warehouse to satisfy our customers even in condition of strong market demand. Unless exceptional cases, all our products are in stock for prompt delivery.
- Top quality staff. All our clerks speak foreign languages and they are able to face any request in real time.
- Flexibility. We are open to meet any customer's requirement to optimize and enlarge our product range.
  Most of our products have been developed in partnership with our customers.
- We are not just a supplier. We work in harness with our manufacturers to offer solutions to our customers as well as to develop products accordingly to special requests (OEM).
- After sale service. We are able to face any trouble in real time.
  All spare parts are always available in our warehouse for prompt shipment.
- Our graphic designers are glad to give our customers support for their catalogues, pictures, technical manuals, etc.

Luigi Fasoli
Managing Director

PREPARAZIONI E CUCINA
KITCHEN EQUIPMENTS

o8

09

10

10

11

12

13

14

15

16

17

19

20

21

ATTREZZATURA BAR
BAR EQUIPMENTS

24

25

26

27

28

28

29

30

31

32

33

HOTELLERIE
& CATERING

37

38

40

41

41

42

42

42

43

44

44

45

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

LAMPADE CORDLESS
CORDLESS LAMPS

48

49

ACCESSORI CUCINA
KITCHEN ACCESSORIES

52 -53

54

55

56

57

57

58

58-59

60

61

61

62

63

64

64

65

665

66

ACCESSORI SERVIZIO E BAR
BAR & SERVING ACCESSORIES

70

72

72

73

73

74

74

75

76

76

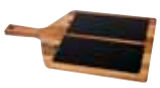
77

77

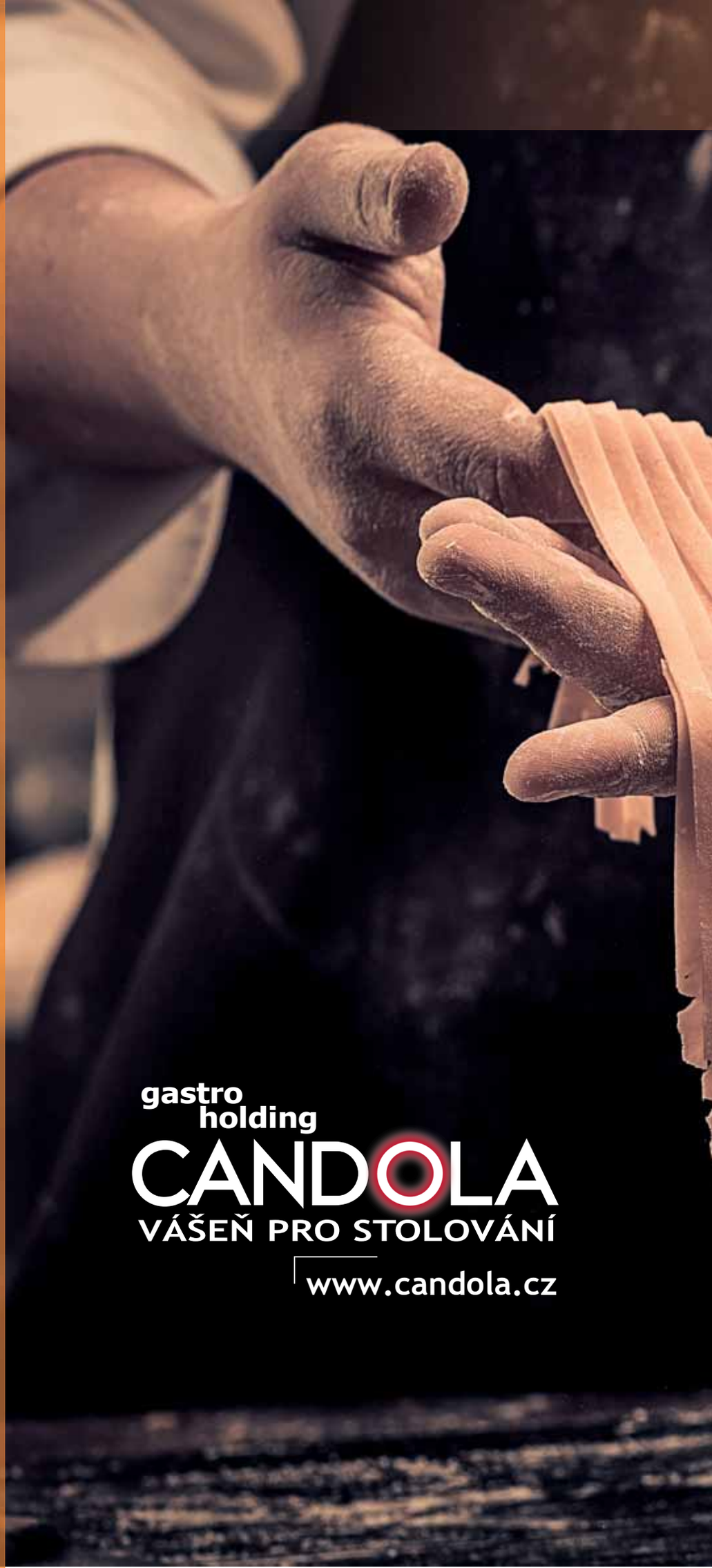
78

78

78


79

PREPARAZIONI E CUCINA
KITCHEN EQUIPMENTS



RS570N

LINEA ÉLITE

Impastatrice planetaria 7 Litri EVOLUTION
7 liters planetary food mixer "EVOLUTION"

2 anni di GARANZIA / 2 years warranty

- Pratica sicura e affidabile
- Vasca in S/S AISI 304
- Corpo macchina in acciaio S/S
- Coperchio paraschizzi in policarbonato
- Velocità variabile (variatore elettronico)
- Pulsante ON/OFF
- Microswitch di sicurezza
- Include i seguenti accessori: spatola, gancio e frusta

- *Easy to use, safe and reliable*
- *S/S AISI 304 bowl*
- *Machine body made of S/S*
- *Polycarbonate splash guard cover*
- *Adjustable speed (electronic speed variator)*
- *ON/OFF switch*
- *Safety switch*
- *Dough hook, flat beater and whisker included*

Dati tecnici / *Technical features*

Capacità/*Capacity*	7Lt
Velocità utensile *Tool speed*	Max 1.000 rpm
Velocità planetaria *Planetary speed*	Max 302 rpm
Peso max farina *Max flour load*	1 Kg Acqua min 50% - *Min water 50%*
Peso Max impasto *Max dough*	1,5 Kg
Dati Elettrici *Electrical features*	220V-240V~ 50Hz - 500W
Dimensioni/*Size*	cm 36 x 26 x 43 (H)
Peso/*Weight*	14 Kg

Frusta in SS
S/S whire whip

Spatola in alluminio
Aluminum Flat beate

Gancio in alluminio
Aluminum Dough hook

2 anni di garanzia*
*escluse parti soggette a normale usura.

***2 years warranty** **
**Except for ordinary wearing parts.*

RS467
RS468

LINEA ÉLITE

Impastatrice planetaria 10 litri (RS468 20 litri)
10 liters planetary food mixer (RS468 20 liters)

2 anni di GARANZIA / 2 years warranty

- Pratica sicura e affidabile
- Vasca in S/S AISI 304
- Basamento e testa in ghisa
- Griglia di protezione
- Pulsante ON, pulsante OFF (emergenza)
- Cambio manuale a 3 velocità
- Microswitch di sicurezza sulla testa e sulla griglia
- Include i seguenti accessori: spatola, gancio e frusta

- *Easy to use, safe and reliable*
- *AISI S/S 304 bowl*
- *Cast iron basement and head*
- *Head with protection griddle*
- *ON switch, OFF switch (emergency)*
- *3 speeds manual gearbox*
- *Safety microswitches on head and griddle*
- *Dough hook, flat beater and whisker included*

Dati tecnici / *Technical features*

Capacità/*Capacity*	10Lt (RS468 20 Lt)
3 Velocità *3 speeds*	108/195/355 rpm
Peso max farina *Max flour load*	2 Kg (RS468 4 Kg) Acqua min 60% - *Min water 60%*
Peso Max impasto *Max dough*	3,2 Kg (RS468 6,4 Kg)
Dati Elettrici *Electrical features*	220V ~ 50Hz - 450W (RS468 1100 W)
Dimensioni/*Size*	RS467 = cm 49 x 41 x 64 (H) RS468 = cm 60 x 60 x 78 (H)
Peso/*Weight*	Kg 65 (RS468 Kg 110)

S/S whire whip

alluminio
Aluminum Flat beate

alluminio
Aluminum Dough hook

2 anni di garanzia*
*escluse parti soggette a normale usura.

***2 years warranty** **
**Except for ordinary wearing parts.*

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

RS624 LINEA ÉLITE

Impastatrice planetaria 10 litri con timer
10 liters planetary food mixer with timer

- Pratica sicura e affidabile
- Vasca in S/S AISI 304
- Basamento e testa in alluminio
- Griglia di protezione
- Pulsante ON, pulsante OFF (emergenza)
- Funzione timer
- Cambio manuale a 3 velocità
- Microswitch di sicurezza sulla testa e sulla griglia
- Include i seguenti accessori: spatola, gancio e frusta

- *Easy to use, safe and reliable*
- *S/S AISI 304 bowl*
- *Aluminum basement and head*
- *Head with protection griddle*
- *ON switch, OFF switch (emergency)*
- *Timer function*
- *3 speeds manual gearbox*
- *Safety microswitches on head and griddle*
- *Dough hook, flat beater and whisker included*

Dati tecnici / *Technical features*

Capacità/*Capacity*	10Lt
Timer	30min
3 Velocità *3 speeds*	108/195/355 rpm
Peso max farina *Max flour load*	2 Kg Acqua min 60% - *Min water 60%*
Peso Max impasto *Max dough*	3,2 Kg
Dati Elettrici *Electrical features*	220V ~ 50Hz - 550W
Dimensioni/*Size*	cm 35 x 45 x 62 (H)
Peso/*Weight*	42 Kg

Frusta in SS
S/S whire whip

Spatola in alluminio
Aluminum Flat beater

Gancio in alluminio
Aluminum Dough hook

2 anni di garanzia*
*escluse parti soggette a normale usura.

***2 years warranty** **
**Except for ordinary wearing parts.*

RS625 LINEA ÉLITE

Impastatrice planetaria 20 litri con timer
20 liters planetary food mixer with timer

- Pratica sicura e affidabile
- Vasca in S/S AISI 304
- Basamento in ghisa, testa in alluminio
- Griglia di protezione
- Pulsante ON, pulsante OFF (emergenza)
- Funzione timer
- Cambio manuale a 3 velocità
- Microswitch di sicurezza sulla testa e sulla griglia
- Include i seguenti accessori: spatola, gancio e frusta

- *Easy to use, safe and reliable*
- *S/S AISI 304 bowl*
- *Aluminium head, cast iron basement*
- *Head with protection griddle*
- *ON switch, OFF switch (emergency)*
- *Timer function*
- *3 speeds manual gearbox*
- *Safety microswitches on head and griddle*
- *Dough hook, flat beater and whisker included*

Dati tecnici / *Technical features*

Capacità/*Capacity*	20Lt
Timer	30min
3 Velocità *3 speeds*	108/195/355 rpm
Peso max farina *Max flour load*	5 Kg Acqua min 60% - *Min water 60%*
Peso Max impasto *Max dough*	7,5 Kg
Dati Elettrici *Electrical features*	220V ~ 50Hz - 1100W
Dimensioni/*Size*	cm 55,5 x 56 x 80 (H)
Peso/*Weight*	64Kg

Frusta in SS
S/S whire whip

Spatola in alluminio
Aluminum Flat beater

Gancio in alluminio
Aluminum Dough hook

2 anni di garanzia*
*escluse parti soggette a normale usura.

***2 years warranty** **
**Except for ordinary wearing parts.*

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

RS604

Mixer Turbo 280 - *Turbo mixer 280*

- Corpo in ABS, motore ventilato
- Gambo, lame e fruste in S/S AISI 304
- Regolatore di velocità
- Protezione sovraccarico
- Fruste incluse
- Include staffa di sostegno
- Ideale per pasticcerie, gelaterie, ristoranti…

- *ABS body, ventilated motor*
- *Shaft, blades and whisker made of S/S AISI 304*
- *Speed variator*
- *Overload protection*
- *Whisker accessory included*
- *Support bracket included*
- *Suitable for pastry and ice cream shops, restaurants…*

Dati tecnici / *Technical features*

Lunghezza gambo *Shaft lenght*	cm 24
Lunghezza fruste *Whisker lenght*	cm 24
Immersione Max *Max immersion*	cm 16
Capacità mescolaz. *Blending capacity*	20 Lt
Velocità/*Speed* Mixer Fruste/*Whisker*	3.000 - 16.000 rpm 400 - 1.700 rpm
Dati Elettrici *Electrical features*	220V-240V ~ 50Hz - 280W
Lunghezza/Lenght	cm 54 con gambo (with shaft)
Peso/*Weight*	Motore (Motor) 1,2 Kg Mixer 0,46 Kg Whisker 0,38 Kg

RS590

LINEA ÉLITE

Affila coltelli professionale
Commercial knife sharpener

2 anni di GARANZIA / 2 years warranty

Ideale per macellerie, gastronomie e ristoranti

- Utilizzabile con ogni tipo di coltello: lungo, corto, spesso, fine e ricurvo
- Mole in materiale “soft” per un’aderenza delle lame superiore al 99,9%
- Sostituzione cinghie abrasive e mole rapida e semplice
- Motore AC

The right choice for butcheries, gastronomies and restaurants

- *Usable with any kind of knife: long, short, thick, thin and bent*
- *Soft wheel surface for superior 99.9% blade contact*
- *Easy and quick replacement of belts and grinding wheels*
- *AC Motor*

Dati tecnici / *Technical features*

Angolo lama *Blade angle*	Max 30°
Velocità/Speed	2.500 rpm
Dati Elettrici *Electrical features*	230V ~ 50Hz - 180W
Dimensioni/*Size*	cm 15 x 9 x 40 (H)
Peso/*Weight*	Kg 1,15

2 anni di garanzia*

*escluse parti soggette a normale usura.

***2 years warranty** **

**Except for ordinary wearing parts.*

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

RS517

Bilancia elettronica - *Electronic scale*

- Installazione rapida e semplice utilizzo
- Zero automatico per una maggiore precisione
- Display luminoso a cristalli liquidi
- Segnalazione sovraccarico
- Funzione di risparmio energia
- Bolla incorporata per un preciso allineamento
- Funzione tara
- Funzione conta pezzi
- Piedini regolabili
- Materiale: corpo macchina acciaio, display ABS, piattaforma in S/S AISI 304

- *Fast installation. User friendly*
- *Automatic zero for a higher accuracy*
- *LCD with backlight*
- *Overload signal*
- *Energy saving function*
- *Built-in bubble for an accurate alignment*
- *Tare function •Piece counting function*
- *Adjustable feet*
- *Materials: body S/S, display ABS, platform S/S AISI 304*

Dati tecnici / *Technical features*

Portata/*Load*	120 Kg (Div. 20 g)
Precisione/*Accuracy*	20 g
Ripetib/*Repatibility*	< 20 g
Stabiliz/*Stabilization*	< 2 sec
Tara/*Tare*	< Peso massimo/*Max load*
Condizioni di lavoro/ *Working conditions*	0° - 40°C umidità/*humidity* 50% - 85%
Batteria/*Battery*	6V/4Ah (inclusa/*included*)
Dati Elettrici *Electrical features*	220V ~ 50/60 Hz - 5W
Dimensioni/Size	cm 40 x 50 x 106 (H)
Peso/*Weight*	Kg 12

RS514N

Bilance elettroniche - *Electronic scales*

- Installazione rapida e utilizzo semplice
- Zero automatico per assicurare una maggiore precisione
- Doppio display luminoso a cristalli liquidi
- Segnalazione sovraccarico
- Funzione di risparmio di energia
- Bolla incorporata per un allineamento preciso
- Funzione tara
- Funzione conta pezzi
- Piedini regolabili
- Materiale: corpo macchina in ABS, piattaforma in S/S AISI 304

- *Fast installation. User friendly*
- *Automatic zero for a higher accuracy*
- *Double LCD with backlight*
- *Overload signal*
- *Energy saving function*
- *Built-in bubble for an accurate alignment*
- *Tare function*
- *Piece counting function*
- *Adjustable feet*
- *Materials: Body S/S, display ABS, platform S/S AISI 304*

RS516N

RS568

Dati tecnici / *Technical features*

Articolo/*Item*	**RS514N**	**RS516N**	**RS568**
Portata/*Load*	30 Kg (Div. 5 g)	20 Kg (Div. 1 g)	3 Kg (Div. 0,1 g)
Precisione/*Accuracy*	5 g	1 g	0,1 g
Ripetib/*Repeatability*	< 5 g	< 1 g	< 0,1 g
Stabiliz/*Stabilization*	< 2 sec	< 2 sec	< 2 sec
Tara/*Tare*	< Peso massimo/*Max load*	< Peso massimo/*Max load*	< Peso massimo/*Max load*
Condizioni di lavoro/ *Working conditions*	0° - 40°C umidità/*humidity* 50% - 85%	0° - 40°C umidità/*humidity* 50% - 85%	0° - 40°C umidità/*humidity* 50% - 85%
Batteria/*Battery*	6V/4Ah (inclusa/*included*)	6V/4Ah (inclusa/*included*)	6V/4Ah (inclusa/*included*)
Dati Elettrici *Electrical features*	220V ~ 50/60 Hz - 5W	220V ~ 50/60 Hz - 5W	220V ~ 50/60 Hz - 5W
Dimensioni/*Size*	cm 25,5 x 19 x 10,6 (H)	cm 25,5 x 19 x 10,6 (H)	cm 25,5 x 19 x 10,6 (H)
Peso/*Weight*	Kg 3,3	Kg 3,3	Kg 3,3

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

RS500

Macchina per sottovuoto - *Vacuum sealer*

Semplice, rapida ed efficiente. Il ciclo automatico consente di effettuare il sottovuoto in modo rapido. È sufficiente inserire il sacchetto nella feritoia e premere un tasto

- Facile da pulire
- Vaschetta raccogli liquidi estraibile
- 1 kit di aspirazione per vaschette
- Doppia pompa
- 2 cicli di marinatura(marinatura veloce o marinatura standard)
- Funzione PULSE
- 2 rotoli da 6 m cad. (larghezza 25/35 cm) inclusi

Easy, fast and reliable. The automatic cycle allow a fast operation. Simply insert the bag in the chamber and press "Start"

- *Easy to clean*
- *Vacuum chamber easy to remove for cleaning*
- *1 suction kit for bowls*
- *Dual pump, high vacuum pressure*
- *2 marinating cycles (fast marination/standard marination)*
- *PULSE function*
- *2 rolls of 6 m each (wide 25/35 cm) included*

Dati tecnici / *Technical features*

Spessore saldatura *Sealing thickness*	cm 0,5
Larghezza buste *Widht of bags*	Max cm 39
Dati Elettrici *Electrical features*	220V ~ 50Hz - 670W
Dimensioni/*Size*	cm 48 x 21 x 20 (H)
Peso/*Weight*	Kg 7,3

RS502

Macchina automatica per sottovuoto a campana *Automatic chamber vacuum sealer*

Innovativa. L'elevato grado di automazione della macchina permette di avviare il ciclo premendo semplicemente un tasto.
Lo sportello si chiude in automatico e si riapre al termine della messa in sottovuoto.

- Durata dei cicli di sottovuoto e di sigillatura programmabili
- Struttura in acciaio inox. Display digitale.
- Manometro indicatore livello di vuoto.
- Funzione sigillatura istantanea
- Facile da usare e da pulire.
- Grazie alla pinza di fissaggio, il posizionamento delle buste risulta rapido e preciso
- Funziona anche con buste lisce
- Ideale per tutte le applicazioni, anche con liquidi.
- Mantiene gli alimenti freschi fino a 5 volte più a lungo rispetto ai metodi di conservazione tradizionali

Innovative. The high level of automation allows starting the cycle by simply pushing one button.The door closes automatically and reopens at the end of any cycle.

- *Programmable cycle time and sealing time*
- *S/S body. Digital display*
- *Manometer showing the vacuuming level*
- *Instantaneous sealing function*
- *Easy to use and to clean.*
- *Thanks to the fixing clamp it is easy and fast to place the bags*
- *It works with flat or ribbed bags*
- *Optimal for all usages, even with liquids*
- *It keeps food fresh up to 5 times longer than any traditional methods*

Dati tecnici / *Technical features*

Spessore saldatura *Sealing thickness*	cm 0,4
Larghezza buste *Widht of bags*	Max cm 29
Dimensioni camera *Chambrer size*	cm 35 x 30 x 11 (H)
Pressione/*Pressure*	≥-29.3"Hg / -992mbar
Dati Elettrici *Electrical features*	220-240V ~ 50Hz - 630W
Dimensioni/*Size*	cm 49 x 42,5 x 24,5 (H)
Peso/*Weight*	Kg 26

RS575

Sigillatrice termica - *Impulse hand sealer*

- Design compatto
- Facile da usare
- Componenti di alta qualità per una lunga durata
- Funzione risparmio energetico
- Ideale per sigillare sacchetti
- Igienica • Corpo in alluminio

- *Compact design*
- *Easy to use*
- *High quality components for product long life*
- *Energy saving*
- *Ideal for sealing bags*
- *Hygienic • Aluminium body*

Dati tecnici / *Technical features*

Larghezza buste *Widht of bags*	Max cm 40
Dati Elettrici *Electrical features*	220-240V ~ 50/60Hz - 600W
Dimensioni/*Size*	cm 54 x 7 x 15,5 (H)
Peso/*Weight*	Kg 5,2

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

RS554

Dispositivo per cottura sottovuoto
Sous vide cooking device

- Regolazione temperatura da 5°C a 99°C
- Range di funzionamento (temperatura all'interno della quale il dispositivo è sensibile) 0°C/100°C
- Risoluzione: 0,1°C/0,1°F
- Tempo di cottura regolabile da: 0 a 99 ore
- Display a cristalli liquidi
- Impostazione display in °C o °F
- Protezione sovraccarico

- *Adjustable temperature from 5°C to 99°C*
- *Temperature reaction scope from 0°C to 100°C*
- *Resolution: 0,1°C/0,1°F*
- *Adjustable cooking times from 0 to 99 hours*
- *LCD*
- *Display setting: °C or °F*
- *Overload protection*

Dati tecnici / *Technical features*

Volume pompa *Pump volume*	7,5 Lt/Min
Acqua Max/Min *Water Max/Min*	30/10 Lt
Dati Elettrici *Electrical features*	220-240V ~ 50Hz - 1500W
Dimensioni/*Size*	cm 14,5 x 13 x 32 (H)
Peso/*Weight*	Kg 1,9

RS581N

Dispositivo per cottura sottovuoto domestico
Sous vide cooking device for household use

- Range temperatura da 0°C a 95°C
- Risoluzione 0,1°C Stabilità +/- 1°C
- Tempo di cottura regolabile da 1 minuto a 99 ore e 59 minuti
- Display LCD
- Temperatura selezionabile in °C o °F
- Motore DC senza spazzole ad alta efficienza

- *Adjustable temperature from 0°C to 95°C*
- *Resolution: 0,1°C Stability +/-1°C*
- *Adjustable cooking time from 1 min to 99 hours 59 min*
- *LCD Display*
- *Display setting: °C or °F*
- *High efficiency brushless DC motor*

Dati tecnici / *Technical features*

Volume pompa *Pump volume*	8 Lt/Min
Acqua Max/Min *Water Max/Min*	15/3 Lt
Dati Elettrici *Electrical features*	220-240V ~ 50/60Hz - 1500W
Dimensioni/*Size*	cm 15 x 9 x 40 (H)
Peso/*Weight*	Kg 1,15

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

RS606

Tagliaverdure professionale
Commercial vegatable cutter

La macchina più completa nella sua categoria, sicura e di facile utilizzo

- 7 dischi in dotazione standard:
- 2 dischi per grattugiare da 3 e 5mm. Materiale acciaio S/S AISI 430 per contatto alimentare
- 1 disco per taglio julienne da 3 x 3mm. Materiale alluminio e lame in acciaio S/S 420 per contatto alimentare
- 2 dischi per affettare spessore 3 e 5 mm. Materiale plastico e lame in acciaio S/S AISI 420 per contatto alimentare
- 1 disco per affettare spessore 8 mm. Materiale alluminio e lame in acciaio S/S AISI 420 per contatto alimentare
- 1 disco per cubettare 8 x 8 x 8mm. Materiale alluminio, materiale plastico e lame in acciaio S/S AISI 420 per contatto alimentare

Dischi opzionali non compresi:

- 3 dischi per grattugiare da 2, 7 e 10mm in acciaio S/S
- 4 dischi per affettare in alluminio con lame in acciaio da 2, 4, 6 e 10 mm
- 1 disco per taglio julienne da 4 x 4mm in alluminio, lame in acciaio S/S
- 2 dischi per taglio patate fritte da 8 x 8mm o 10 x10mm in alluminio, lame in acciaio S/S
- 1 disco per cubettare 10 x 10 x 10mm in alluminio, materiale plastico e lame in acciaio S/S

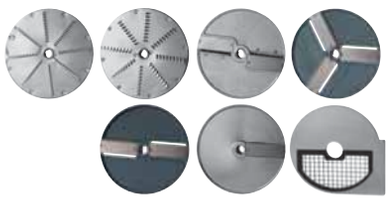
The most accessorized machine in its category. Safe and easy to use

- *Equipped with 7 discs:*
- *2 shredding discs 3 and 5mm. Material S/S AISI 430 food contact safe*
- *1 Julienne cutting disc 3 x 3mm. Material aluminum and S/S 420 blades food contact safe*
- *2 slicing discs thickness 3 and 5 mm. Material plastic nylon and S/S AISI 420 blades food contact safe*
- *1 slicing disc thickness 8 mm. Material aluminium and S/S AISI 420 blades food contact safe*
- *1 dicing disc 8 x 8 x 8mm. Material aluminum, plastic nylon and S/S AISI 420 blades food contact safe*

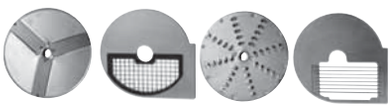
Optional discs not included:

- *3 shredding discs 2, 7 and 10mm. Material S/S food contact safe*
- *4 slicing discs 2, 4, 6 and 10 mm. Material aluminum and S/S blades food contact safe*
- *1 julienne cutting disc 4 x 4mm. Material aluminum and S/S blades food contact safe*
- *2 french fries cutting discs 8 x 8mm and 10 x 10mm. Material aluminum and S/S blades food contact safe*
- *1 dicing disc 10 x 10 x 10mm. Material aluminum, plastic nylon and S/S blades food contact safe*

• 7 dischi in dotazione standard:
• Equipped with 7 discs:



• Dischi opzionali non compresi:
• Optional discs not included:



Dati tecnici / *Technical features*

Dati Elettrici *Electrical features*	230V ~ 50Hz - 550W
Dimensioni/*Size*	cm 24,5 x 50 x 50 (H)
Peso/*Weight*	Kg 24,5

RS616

LINEA ÉLITE

Piastra a induzione manuale 3500W
Manual induction cooker 3500W

2 anni di GARANZIA / 2 years warranty

- 10 livelli di potenza da 500W a 3500W
- 10 livelli di temperatura da 60°C a 240°C
- Indicatore livello di potenza/temperatura a led
- Doppia ventola di raffreddamento
- Filtro removibile

- *10 power levels from 500W to 3500W*
- *10 temperature levels from 60°C to 240°C*
- *Power level led indicator*
- *Double fan*
- *Removable filter*

Dati tecnici / *Technical features*

Diametro pentole *Pot diameter*	cm 12/26 (Min/Max)
Dati Elettrici *Electrical features*	220-240V ~ 50Hz - 3500W
Dimensioni/*Size*	cm 34 x 44,5 x 12 (H)
Peso/*Weight*	Kg 5,2

2 anni di garanzia*

*escluse parti soggette a normale usura.

2 years warranty *

**Except for ordinary wearing parts.*

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

RS615 LINEA ÉLITE

Piastra a induzione digitale 3500W
Digital induction cooker 3500W

- 10 livelli di potenza da 500W a 3500W
- 10 livelli di temperatura da 60°C a 240°C
- Funzione Min/Max (selezione rapida della potenza minima o massima)
- Funzione blocco di sicurezza
- Timer (1 min-2 ore e 59 min)
- Doppia ventola di raffreddamento
- Filtro removibile
- Display LCD

- *10 power levels from 500W to 3500W*
- *10 temperature levels from 60°C to 240°C*
- *Min/Max function (for fast set up of Min or Max power)*
- *Safety lock function*
- *Timer (from 1 minute to 2 hours and 59 minutes)*
- *Double fan*
- *Removable filter*
- *LCD display*

Dati tecnici / *Technical features*

Diametro pentole *Pot diameter*	cm 12/26 (Min/Max)
Dati Elettrici *Electrical features*	220-240V ~ 50/60Hz - 3500W
Dimensioni/*Size*	cm 34 x 43,5 x 12 (H)
Peso/*Weight*	Kg 5,7

2 anni di garanzia*
*escluse parti soggette a normale usura.

***2 years warranty** **
**Except for ordinary wearing parts.*

RS628 LINEA ÉLITE

NOVITÁ *NEW*

Piastra a induzione digitale 3500W XL
Digital induction cooker 3500W XL

- 10 livelli di potenza da 500W a 3500W
- 10 livelli di temperatura da 60°C a 240°C
- Funzione Min/Max (selezione rapida della potenza minimao massima)
- Funzione blocco di sicurezza
- Timer (1 min-2 ore e 59 min)
- Doppia ventola di raffreddamento
- Filtro removibile
- Display LCD

- *10 power levels from 500W to 3500W*
- *10 temperature levels from 60°C to 240°C*
- *Min/Max function (for fast set up of Min or Max power)*
- *Safety lock function*
- *Timer (from 1 minute to 2 hours and 59 minutes)*
- *Double fan*
- *Removable filter*
- *LCD display*

Dati tecnici / *Technical features*

Diametro pentole *Pot diameter*	cm 14/32 (Min/Max)
Dati Elettrici *Electrical features*	220-240V ~ 50/60Hz - 3500W
Dimensioni/*Size*	cm 40 x 53 x 12 (H)
Peso/*Weight*	Kg 7

2 anni di garanzia*
*escluse parti soggette a normale usura.

***2 years warranty** **
**Except for ordinary wearing parts.*

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

RS605

Salamandra bizona
Dual zone salamander

Ottima per gratinare, tostare, scaldare

- Telaio in acciaio inox
- Dimensioni area riscaldata 59 x 32 cm
- Bizona con termostati indipendenti
- Range temperatura da 50°C a 300°C
- Scorrimento slitta da 0 a 14 cm

Ideal to gratinate, toast and heating

- *S/S body*
- *Heating area 59 x 32 cm*
- *Dual zone with independent thermostats*
- *Temperature range from 50°C to 300°C*
- *Slide distance from 0 to 14 cm*

Dati tecnici / *Technical features*

Dati Elettrici *Electrical features*	220-240V ~ 50/60Hz - 4000W
Dimensioni/*Size*	cm 60 x 48 x 53 (H)
Peso/*Weight*	Kg 49

RS519

Piastra grill 2000W
Fry top 2000W

- Struttura e piastra in acciaio inox
- Vassoio raccogligrasso
- Indicatori luminosi di messa in tensione e raggiungimento temperatura
- Temperatura massima 300°C
- Manopola di regolazione temperatura
- Piedini antiscivolo
- Dimensioni piano cottura: 39,8 x 28 cm

- *Body and grill made of S/S*
- *Drip tray*
- *2 Led lights controls*
- *Max temperature 300°C*
- *Handle for temperature setting*
- *Non-slip feet*
- *Cooking surface size: 39,8 x 28 cm*

Dati tecnici / *Technical features*

Dati Elettrici *Electrical features*	220-240V ~ 50/60Hz - 2000W
Dimensioni/*Size*	cm 40 x 35 x 21 (H)
Peso/*Weight*	Kg 11

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

RS523

Piastra grill liscia/rigata 2200W + 2200W
Flat/ribbed fry top 2200W + 2200W

- Struttura e piastra in acciaio inox
- Piastra mista (liscia e rigata) a comandi indipendenti per una massima flessibilità
- Vassoio raccogligrasso
- Indicatori luminosi di messa in tensione e raggiungimento temperatura
- Doppie manopole/termostato di regolazione temperatura
- Piedini antiscivolo
- Dimensioni piano cottura: 73 x 40 cm

- *Body and grill made of S/S*
- *Flat and grooved plate with independent setting for top fexibility*
- *Drip tray*
- *Led light controls*
- *Double handles for independent temperature setting*
- *Non-slip feet*
- *Cooking surface size: 73 x 40 cm*

Dati tecnici / *Technical features*

Dati Elettrici *Electrical features*	220-240V ~ 50/60Hz - 2200W (x2)
Dimensioni/*Size*	cm 78,5 x 50 x 24 (H
Peso/*Weight*	Kg 24

RS549

Piastra grill cromata 2200W + 2200W
Chrome fry top 2200W + 2200W

- Struttura in acciaio inox
- Superficie piastra cromata (spessore 0,8cm) con due comandi indipendenti (ognuno regola metà piastra)
- Vassoio raccogli grasso
- Indicatori luminosi di messa in tensione e raggiungimento temperatura
- Doppie manopole/termostato di regolazione temperatura
- Piedini antiscivolo
- Dimensioni piano cottura: 72,8 x 40 cm

- *S/S body*
- *Chromed surface (thickness 0,8 cm) with two independent setting handles (each one sets half griddle)*
- *Drip tray*
- *Led light controls*
- *Double handles for independent temperature setting*
- *Non-slip feet*
- *Cooking surface size: 72,8 x 40 cm*

Dati tecnici / *Technical features*

Dati Elettrici *Electrical features*	220-240V ~ 50/60Hz - 2200W (x2)
Dimensioni/*Size*	cm 73 x 47 x 24 (H)
Peso/*Weight*	Kg 32

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

RS618

Friggitrice 4 litri "Master Pro" 2,5Kw
4 liters deep fryer "Master Pro" 2,5 Kw

- Friggitrice elettrica capacità 4 L, 2,5 Kw
- Resistenza rimovibile con disinserimento automatico
- Spie di accensione e funzionamento resistenza
- Vasca olio con maniglie per una facile rimozione
- Cestello agganciabile in rete con manico lungo in materiale isolante anti scottature
- Dotata di coperchio
- Protezione sovraccarico con pulsante di reset
- Zona fredda per una maggiore durata dell'olio
- Telaio, vasca, cestello e coperchio in acciaio inox

- *Deep fryer capacity 4 L, 2,5 Kw*
- *Removable heating element with automatic switch off*
- *Led lights indicators*
- *Removable oil container with handles*
- *Hangable basket with insulated long handle*
- *Cover with handle*
- *Overheat protection with reset button*
- *"Cold zone" for a longer life of the frying oil*
- *Body, oil container, basket and cover made of S/S*

Dati tecnici / *Technical features*

Temperatura/*Temperature*	50°C - 190°C
Switch di sicurezza *Safety switch*	240°C
Zona fredda/*Cold zone*	cm 2,4
Dati Elettrici *Electrical features*	230V ~ 50Hz - 2500W
Dimensioni/*Size*	cm 22 x 39 x 32 (H)
Peso/*Weight*	Kg 4,9

RS619

Friggitrice 4 + 4 litri "Master Pro" 2,5 Kw (x 2)
4 + 4 liters deep fryer "Master Pro" 2,5 Kw (x 2)

- Friggitrice elettrica capacità 4 + 4 L, 2,5 Kw (x2)
- Resistenze rimovibili con disinserimento automatico
- Spie di accensione e funzionamento resistenza
- Vasche olio con maniglie per una facile rimozione
- Cestelli agganciabili in rete con manici lunghi in materiale isolante anti scottature
- Dotata di coperchi
- Protezione sovraccarico con pulsante di reset
- Zona fredda per una maggiore durata dell'olio
- Telaio, vasche, cestelli e coperchi in acciaio inox

- *Deep fryer capacity 4 + 4 L, 2,5 Kw (x2)*
- *Removable heating elements with automatic switch off*
- *Led lights indicators*
- *Removable oil containers with handles*
- *Hangable baskets with insulated long handles*
- *Covers with handles*
- *Overheat protection with reset button*
- *"Cold zone" for a longer life of the frying oil*
- *Body, oil containers, baskets and covers made of S/S*

Dati tecnici / *Technical features*

Temperatura/*Temperature*	50°C - 190°C
Switch di sicurezza *Safety switch*	240°C
Zona fredda/*Cold zone*	cm 2,4
Dati Elettrici *Electrical features*	230V ~ 50Hz - 2500W (x2)
Dimensioni/*Size*	cm 49 x 39 x 32 (H)
Peso/*Weight*	Kg 9

RS620

Friggitrice 8 litri "Master Pro" 3,25 Kw
8 liters deep fryer "Master Pro" 3,25 Kw

- Friggitrice elettrica capacità 8 L, 3,25 Kw
- Resistenza rimovibile con disinserimento automatico
- Spie di accensione e funzionamento resistenza
- Vasca olio con maniglie per una facile rimozione
- Cestello agganciabile in rete con manico lungo in materiale isolante anti scottature
- Dotata di coperchio
- Protezione sovraccarico con pulsante di reset
- Zona fredda per una maggiore durata dell'olio
- Telaio, vasca, cestello e coperchio in acciaio inox

- *Deep fryer capacity 8 L, 3,25 Kw*
- *Removable heating element with automatic switch off*
- *Led lights indicators*
- *Removable oil container with handles*
- *Hangable basket with insulated long handle*
- *Cover with handle*
- *Overheat protection with reset button*
- *"Cold zone" for a longer life of the frying oil*
- *Body, oil container, basket and cover made of S/S*

Dati tecnici / *Technical features*

Temperatura/*Temperature*	50°C - 190°C
Switch di sicurezza *Safety switch*	240°C
Zona fredda/*Cold zone*	cm 2,4
Dati Elettrici *Electrical features*	230V ~ 50Hz - 3250W
Dimensioni/*Size*	cm 26,5 x 41,5 x 34 (H)
Peso/*Weight*	Kg 6,5

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

RS621

Friggitrice 8 + 8 litri “Master Pro” 3,25 Kw (x 2)
8 + 8 liters deep fryer “Master Pro” 3,25 Kw (x2)

- Friggitrice elettrica capacità 8 + 8 L, 3,25 Kw(x2)
- Resistenze rimovibili con disinserimento automatico
- Spie di accensione e funzionamento resistenza
- Vasche olio con maniglie per una facile rimozione
- Cestelli agganciabili in rete con manici lunghi in materiale isolante anti scottature
- Dotata di coperchi
- Protezione sovraccarico con pulsante di reset
- Zona fredda per una maggiore durata dell’olio
- Telaio, vasche, cestelli e coperchi in acciaio inox

- *Deep fryer capacity 8 + 8 L, 3,25 Kw (x2)*
- *Removable heating elements with automatic switch off*
- *Led lights indicators*
- *Removable oil containers with handles*
- *Hangable baskets with insulated long handles*
- *Covers with handles*
- *Overheat protection with reset button*
- *“Cold zone” for a longer life of the frying oil*
- *Body, oil containers, baskets and covers made of S/S*

Dati tecnici / *Technical features*

Temperatura/*Temperature*	50°C - 190°C
Switch di sicurezza *Safety switch*	240°C
Zona fredda/*Cold zone*	cm 2,4
Dati Elettrici *Electrical features*	230V ~ 50Hz - 3250W (x2)
Dimensioni/*Size*	cm 53,5 x 41,5 x 34 (H)
Peso/*Weight*	Kg 10,6

RS622

Foro di evacuazione olio
Oil evacuation hole

Friggitrice 8 litri con rubinetto “Super Pro” 3,3 Kw
8 liters deep fryer with faucet “Super Pro” 3,3 Kw

- Friggitrice elettrica con rubinetto capacità 8 L, 3,3 Kw
- Resistenza rimovibile con disinserimento automatico
- Pulsante ON/OFF
- Rubinetto per scarico olio
- Spie di accensione e funzionamento resistenza
- Foro di evacuazione olio con filtro posto sul fondo della vasca per una pulizia semplice e ottimale
- Cestello agganciabile in rete con manico lungo in materiale isolante anti scottature
- Dotata di coperchio
- Protezione sovraccarico con pulsante di reset
- Zona fredda per una maggiore durata dell’olio
- Telaio, vasca, cestello e coperchio in acciaio inox

- *Deep fryer with faucet capacity 8 L, 3,3 Kw*
- *Removable heating element with automatic switch off*
- *ON/OFF Switch*
- *Oil drain faucet*
- *Led lights indicators*
- *Oil evacuation hole with filter on the bottom of the oil container for an easy and optimal cleaning*
- *Hangable basket with insulated long handle*
- *Cover with handle*
- *Overheat protection with reset button*
- *“Cold zone” for a longer life of the frying oil*
- *Body, oil container, basket and cover made of S/S*

Dati tecnici / *Technical features*

Temperatura/*Temperature*	50°C - 190°C
Switch di sicurezza *Safety switch*	240°C
Zona fredda/*Cold zone*	cm 5
Dati Elettrici *Electrical features*	230V ~ 50Hz - 3300W
Dimensioni/*Size*	cm 28 x 49 x 38,5 (H)
Peso/*Weight*	Kg 7,5

RS623

Foro di evacuazione olio
Oil evacuation hole

Friggitrice 8 + 8 Litri con rubinetto “Super Pro” 3,3 Kw (x 2)
8 + 8 liters deep fryer with faucet “Super Pro” 3,3 Kw (x 2)

- Friggitrice elettrica con rubinetto capacità 8 + 8 L, 3,3 Kw (x2)
- Resistenze rimovibili con disinserimento automatico
- Pulsanti ON/OFF
- Rubinetti per scarico olio
- Spie di accensione e funzionamento resistenza
- Foro di evacuazione olio con filtro posto sul fondo delle vasche per una pulizia semplice e ottimale
- Cestelli agganciabili in rete con manici lunghi in materiale isolante anti scottature
- Dotata di coperchi
- Protezione sovraccarico con pulsante di reset
- Zona fredda per una maggiore durata dell’olio
- Telaio, vasche, cestelli e coperchi in acciaio inox

- *Deep fryer with faucet capacity 8 + 8 L, 3,3 Kw (x 2)*
- *Removable heating elements with automatic switch off*
- *ON/OFF Switches*
- *Oil drain faucets*
- *Led lights indicators*
- *Oil evacuation hole with filter on the bottom of the oil containers for an easy and optimal cleaning*
- *Hangable baskets with insulated long handles*
- *Covers with handles*
- *Overheat protection with reset button*
- *“Cold zone” for a longer life of the frying oil*
- *Body, oil containers, baskets and covers made of S/S*

Dati tecnici / *Technical features*

Temperatura/*Temperature*	50°C - 190°C
Switch di sicurezza *Safety switch*	240°C
Zona fredda/*Cold zone*	cm 5
Dati Elettrici *Electrical features*	230V ~ 50Hz - 3300W (x 2)
Dimensioni/*Size*	cm 56 x 49 x 38,5 (H)
Peso/*Weight*	Kg 11,5

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

RS566 LINEA ÉLITE

Lampada scaldavivande estensibile in rame
Copper plated extensible warming lamp

Ideale per ristoranti e buffet

- Lampada a raggi infrarossi inclusa

Ideal for restaurants and buffets

- *Infrared lamp included*

Dati tecnici / *Technical features*

Lunghezza cavo *Cable lenght*	cm 50/180
Dati Elettrici *Electrical features*	220-240V ~ 50/60Hz - 250W
Dimensioni/*Size*	Diam cm 23 - H cm 23
Peso/*Weight*	Kg 1

2 anni di garanzia*
*escluse parti soggette a normale usura.

2 years warranty *
**Except for ordinary wearing parts.*

RS567 LINEA ÉLITE

Lampada scaldavivande estensibile cromata
Chrome extensible warming lamp

Ideale per ristoranti e buffet

- Lampada a raggi infrarossi inclusa

Ideal for restaurants and buffets

- *Infrared lamp included*

Dati tecnici / *Technical features*

Lunghezza cavo *Cable lenght*	cm 50/180
Dati Elettrici *Electrical features*	220-240V ~ 50/60Hz - 250W
Dimensioni/*Size*	Diam cm 23 - H cm 23
Peso/*Weight*	Kg 1

2 anni di garanzia*
*escluse parti soggette a normale usura.

2 years warranty *
**Except for ordinary wearing parts.*

RS614 LINEA ÉLITE

Lampada scaldavivande estensibile nera
Matt black extensible warming lamp

Ideale per ristoranti e buffet

- Lampada a raggi infrarossi inclusa

Ideal for restaurants and buffets

- *Infrared lamp included*

Dati tecnici / *Technical features*

Lunghezza cavo *Cable lenght*	cm 50/180
Dati Elettrici *Electrical features*	220-240V ~ 50/60Hz - 250W
Dimensioni/*Size*	Diam cm 16 - H cm 23
Peso/*Weight*	Kg 1,5

2 anni di garanzia*
*escluse parti soggette a normale usura.

2 years warranty *
**Except for ordinary wearing parts.*

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

RS565

Scaldabuffet doppio con piano riscaldato
Double buffet warmer with heated plate

Ideale per piatti, teglie, vassoi…

- Superficie in acciaio inox
- 2 lampade a raggi infrarossi da 250W a regolazione indipendente (incluse)
- Temperatura piano regolabile da 30°C 80°C

Ideal for dishes, pans, trays…

- *Surface made of s/s*
- *2 x 250W infrared bulbs with independent switch and adjustable power (included)*
- *Adjustable plate temperature from 30°C to 80°C*

Dati tecnici / *Technical features*

Dati Elettrici *Electrical features*	220-240V ~ 50/60Hz - 1000W
Dimensioni/*Size*	cm 78 x 53 x 70 (H)
Peso/*Weight*	Kg 12,5

RS564

Scaldabuffet triplo con piano riscaldato
Triple buffet warmer with heated plate

Ideale per piatti, teglie, vassoi…

- Superficie in acciaio inox
- 3 lampade a raggi infrarossi da 250W a regolazione indipendente (incluse)
- Temperatura piano regolabile da 30°C a 80°C

Ideal for dishes, pans, trays…

- *Surface made of s/s*
- *3 x 250W infrared bulbs with independent switch and adjustable power (included)*
- *Adjustable plate temperature from 30°C to 80°C*

Dati tecnici / *Technical features*

Dati Elettrici *Electrical features*	220-240V ~ 50/60Hz - 1400W
Dimensioni/*Size*	cm 107 x 53 x 70 (H)
Peso/*Weight*	Kg 16,5

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

ATTREZZATURA BAR
BAR EQUIPMENTS

RS461A LINEA ÉLITE

Macchina per cioccolata silver "Elite"
Silver hot chocolate dispenser "Elite"

- Vasca in policarbonato antishock
- Pulsante ON/OFF
- Temperatura regolabile
- Riscaldamento diretto con mescolazione continua
- Vassoio retraibile per un ingombro ridotto
- Feritoie anticondensa
- Facile da pulire. Rimozione di tutti gli elementi facile e veloce
- Bassi consumi

- *Shockproof polycarbonate bowl*
- *ON/OFF switch*
- *Adjustable temperature*
- *Direct heating with continuous mixing*
- *Retractable tray to save space*
- *Top cover with louvers to avoid steam inside the bowl*
- *Easy to clean. All components are easy and fast to disassemble*
- *Low consumption*

Dati tecnici / *Technical features*

Capacità/*Capacity*	3L
Temperatura *Temperature*	0°C/90°C 32°F/194°F
Dati Elettrici *Electrical features*	220V-240V~ 50Hz - 1200W
Dimensioni/*Size*	H cm 38 Diam cm 21
Peso/*Weight*	Kg 3

2 anni di garanzia*

*escluse parti soggette a normale usura.

2 years warranty*

**Except for ordinary wearing parts.*

RS537B LINEA ÉLITE

Macchina per cioccolata calda 6 L
6 Liters hot chocolate dispenser

- Vasca in policarbonato antishock
- Pulsante ON/OFF
- Temperatura regolabile
- Riscaldamento diretto con mescolazione continua
- Vassoio retraibile per un ingombro ridotto
- Foro anticondensa sul coperchio
- Facile da pulire. Rimozione di tutti gli elementi facile e veloce
- Bassi consumi

- *Shockproof polycarbonate bowl*
- *ON/OFF switch*
- *Adjustable temperature*
- *Direct heating with continuous mixing*
- *Retractable tray to save space*
- *Small hole on the lid to prevent from steam inside the bowl*
- *Easy to clean. All components are easy and fast to disassemble*
- *Low consumption*

Dati tecnici / *Technical features*

Capacità/*Capacity*	6L
Temperatura *Temperature*	0°C/90°C 32°F/194°F
Dati Elettrici *Electrical features*	220V-240V~ 50Hz - 1200W
Dimensioni/*Size*	H cm 45 Diam cm 27
Peso/*Weight*	Kg 5

2 anni di garanzia*

*escluse parti soggette a normale usura.

2 years warranty *

**Except for ordinary wearing parts.*

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

RS584N — LINEA ÉLITE

Blender professionale “Heavy Duty Super Pro”
Commercial blender “Heavy Duty Super Pro”

Blender professionale ad elevate prestazioni. L’elevato numero di giri del motore, il gruppo lame a sei sezioni, la caraffa a sezioni squadrate e il pulsante PULSE, ne fanno il prodotto ideale per i bartender più esigenti.

- Bicchiere in copoliestere antishock BPA free da 2 Litri con scala graduata in ml e once. Tappo in speciale materiale plastico elastomero TPE
- Pestello rompighiaccio
- Corpo macchina in ABS resistente agli urti e piedini antiscivolo sulla base
- Gruppo lame in acciaio a sei sezioni
- Motore ultrapotente da 4,5 HP
- Pannello a tenuta stagna con comandi elettronici
- Comando ON / OFF
- Comandi a tre velocità MIN - MED - MAX
- Comando PULSE
- Funzione timer (3 selezioni)
- Asta di sicurezza
- Protezione sovraccarico
- Pulsante di riarmo rapido

High performances commercial blender. The high motor speed, combined with the six sections blades assembly, the special square shaped jar and the PULSE function satisfy the needs of the most demanding bartenders.

- *2 Liters jar made of antishock copolyester BPA free. Top cover made of TPE*
- *Mixing rod*
- *Blender body made of antishock ABS. Non slip feet*
- *S/S six sections blades*
- *Ultra power motor 4,5HP*
- *Waterproof Soft touch control panel*
- *ON / OFF switch*
- *3 selectable speeds MIN - MED - MAX*
- *PULSE switch*
- *Timer function (3 positions)*
- *Safety rod*
- *Overload protection*
- *Overload reset button*

Dati tecnici / *Technical features*

3 velocità/3speed	17.000 - 22.000 - 27.000 rpm
Pulse/*Pulse*	27.000 rpm
Potenza motore *Motor Power*	4,5 HP
Dati Elettrici *Electrical features*	220V-240V~ 50/60Hz - 1500W
Dimensioni/*Size*	cm 22,5 x 22,5 x 49(H)
Peso/*Weight*	Kg 4,2

2 anni di garanzia*
*escluse parti soggette a normale usura.

2 years warranty *
**Except for ordinary wearing parts.*

RS617 — LINEA ÉLITE

Blender professionale Heavy Duty ÉLITE
Heavy Duty commercial blender ÉLITE

Blender professionale dalle prestazioni elevate Il motore a velocità variabile, il gruppo lame a sei sezioni, la caraffa a sezioni squadrate e il pulsante PULSE lo rendono un prodotto molto flessibile adatto a tutte le esigenze.

- Bicchiere in copoliestere antishock BPA free da 2 Litri con scala graduata in ml e once. Tappo in speciale materiale plastico elastomero TPE
- Corpo macchina in ABS resistente agli urti e piedini antiscivolo sulla base
- Gruppo lame in acciaio a sei sezioni
- Motore ultrapotente da 4,5 HP
- Comandi manuali (ON/OFF, Velocità, PULSE)
- Asta di sicurezza
- Protezione sovraccarico
- Pulsante di riarmo rapido

High performances commercial blender The variable speed motor, combined with the 6 sections blades assembly, the special square shaped jar and the PULSE function, make it a very flexible blender suitable for all needs

- *2 Liters jar made of antishock copolyester BPA free.Top cover made of TPE*
- *Blender body made of antishock ABS. Non slip feet*
- *S/S six sections blades*
- *Ultra power motor 4,5HP*
- *Manual commands (ON/OFF, Speed, PUSE)*
- *Safety rod*
- *Overload protection*
- *Overload reset button*

Dati tecnici / *Technical features*

Velocità/*Speed*	16.000 - 30.000 rpm
Pulse/*Pulse*	30.000 rpm
Potenza motore *Motor Power*	4,5 HP
Dati Elettrici *Electrical features*	220V-240V~ 50/60Hz - 1500W
Dimensioni/*Size*	cm 22,5 x 22,5 x 49(H)
Peso/*Weight*	Kg 4,2

2 anni di garanzia*
*escluse parti soggette a normale usura.

2 years warranty *
**Except for ordinary wearing parts.*

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

RS612

LINEA ÉLITE

Tritaghiaccio professionale
Commercial ice crusher

- Vasca raccogli ghiaccio inclusa
- Materiale testa e vasca: acciaio AISI 304
- Materiale corpo: acciaio S/S
- Switch di sicurezza. Sollevando la leva la macchina si ferma

- *Ice bowl included*
- *Head and bowl made of S/S AISI 304*
- *Body made of S/S*
- *Safety switch. The machine stops when the lever is up*

Dati tecnici / *Technical features*

Produzione/*Output*	65Kg/h
Dati elettrici *Electrical features*	220V-240V ~ 50/60Hz - 180W
Dimensioni/*Size*	cm 36 x 15 x 28 (H)
Peso/*Weight*	Kg 8

2 anni di garanzia*

*escluse parti soggette a normale usura.

2 years warranty *

**Except for ordinary wearing parts.*

RS485

Macchina tritaghiaccio
Ice crusher

Macchina tritaghiaccio a uso domestico e semiprofessionale

- Struttura interna e gruppo lame in acciaio AISI 304
- Vasca in policarbonato capacità 3 Litri
- Non adatta ad uso intensivo

Ice crusher for semi commercial and domestic use

- *Internal structure and blades made of S/S AISI 304*
- *PCB container capacity 3 Liters*
- *Not suitable for intensive use*

Dati tecnici / *Technical features*

Produzione/*Output*	12Kg/h
Dati elettrici *Electrical features*	220V-240V ~ 50Hz - 80W
Dimensioni/*Size*	cm 30 x 20 x 38 (H)
Peso/*Weight*	Kg 3,8

RS589

Tritaghiaccio manuale
Manual ice crusher

- Corpo in ABS cromato
- Lame in acciaio AISI S/S 304
- Vasca raccogli ghiaccio e paletta inclusi
- Semplice da usare e facile da pulire
- Dimensioni: Ø16 cm - H 25 cm
- Peso: 850 g

- *Chromed ABS body*
- *AISI 304 S/S cutting blades*
- *Ice container and scoop included*
- *Easy to use and to clean*
- *Size: Ø16 cm - H 25 cm*
- *Weight: 850 g*

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

RS609

Macchina per frappè
Milk shaker

- Semplice da usare e da pulire
- Design ergonomico
- Selettore a due velocità 14.000 - 20.000 r.p.m.
- Switch di sicurezza
- Corpo macchina in ABS
- Bicchiere in policarbonato da 1 Litro
- Piedini in gomma antiscivolo

Include:

- 1 set di lame in acciaio
- 1 set di lame in policarbonato per montare
- 1 bicchiere in policarbonato da 1 Litro

- *User friendly. Easy to clean*
- *Ergonomic design*
- *Two speeds 14.000 - 20.000 r.p.m.*
- *Safety switch*
- *ABS machine body*
- *1 Liter capacity polycarbonate glass*
- *Non slip rubber feet for great stability*

Includes:

- *1 set of S/S blades*
- *1 set PC blades for whipping eggs, cream etc*
- *1 polycarbonate glass 1 Liter capacity*

Dati tecnici / *Technical features*

Capacità/*Capacity*	1 Lt
2 Velocità/*Speeds*	14.000 - 20.000 rpm
Dati elettrici *Electrical features*	220V-240V ~ 50/60Hz - 400W
Dimensioni/*Size*	H cm 46,5
Peso/*Weight*	Kg 4,3

RS545

Macchina per frappè doppia
Double milk shaker

- Funzionamento indipendente
- Semplice da usare e da pulire
- Design ergonomico
- Selettore a due velocità: 10.000 - 16.000 r.p.m.
- Switch di sicurezza
- Piedini a ventosa per una maggiore stabilità

Include:

- 2 set extra di lame in acciaio
- 4 lame tonde in PC per montare
- 4 bicchieri (2 in acciaio inox 304 + 2 in policarbonato)

- *The two heads work independently*
- *User friendly. Easy to clean*
- *Ergonomic design*
- *Two speeds 10.000 - 16.000 r.p.m.*
- *Safety switch*
- *Suction feet for great stability*

Includes:

- *2 extra set of S/S blades*
- *4 round PC blades for whipping eggs, cream etc*
- *4 glasses (2 made of S/S and 2 made of PC)*

Dati tecnici / *Technical features*

Capacità/*Capacity*	1 Lt (x2)
2 Velocità/*Speeds*	10.000 - 16.000 rpm
Dati elettrici *Electrical features*	220V-240V ~ 50Hz - 800W
Dimensioni/*Size*	H cm 50
Peso/*Weight*	Kg 12

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

RS495N LINEA ÉLITE

Spremiagrumi professionale TOP PRO
TOP PRO Juice extractor

- Materiali: vasca, cono e coperchio in acciaio AISI 304
- Corpo macchina e leva in alluminio
- Adatta per lavoro continuo
- Motore ad alta velocità
- Switch di sicurezza
- Facile da pulire. Semplice da usare

- *Machine bowl, cone and cover made of AISI S/S 304*
- *Machine body and hand grip made of aluminum*
- *The right product for hard work*
- *High speed motor*
- *Safety switch*
- *Easy to clean. User friendly*

Dati tecnici / *Technical features*

Velocità/Speeds	980 r.p.m
Dati elettrici Electrical features	220V-240V ~ 50Hz - 230W
Dimensioni/Size	cm 28 x 20 x 47 (H)
Peso/Weight	Kg 10

2 anni di garanzia*

*escluse parti soggette a normale usura.

2 years warranty *

**Except for ordinary wearing parts.*

RS496

Spremiagrumi automatico
Automatic orange juicer

- Struttura forte e performante
- Tutti i componenti si smontano facilmente per una pulizia ottimale

- *Big structure and high performances*
- *All components are easy to disassemble for an easy cleaning*

Dati tecnici / *Technical features*

Produttività/*Output*	20/25 arance/min
Calibro arance *Oranges caliber* Range ottimale *Optimal range*	cm 6 ~9 cm 7,5 ~8,5
Dati elettrici *Electrical features*	220V ~ 50Hz - 200W
Dimensioni/*Size*	cm 40 x 30 x 78 (H)
Peso/*Weight*	Kg 38

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

RS613

Spremiagrumi e melograno professionale da banco con leva laterale
Citrus and pomegranate commercial juicer with side lever

- Leva laterale per un minor ingombro
- Meccanismo a leva con ritorno a molla
- Stabilità nell'utilizzo grazie alla manopola laterale e alle 4 ventose alla base
- Cono, filtro e imbuto completamente smontabili e lavabili in lavastoviglie
- Ampio spazio per il recipiente raccogli succo
- Materiale: struttura in lega di zinco; cono, filtro e imbuto in acciaio AISI 304
- Dimensioni: cm 19 x 19 x 54 (H), Ø10 cm
- Peso: Kg 3

- *Side lever to reduce space*
- *Spring return lever*
- *Stable use thanks to left-side handle and 4 suction feet*
- *Modular and dishwasher-safe cone, filter and funnel*
- *Wide container space*
- *Material: Zinc alloy body AISI S/S 304 cone, filter and funnel*
- *Size: cm 19 x 19 x 54 (H), Ø10 cm*
- *Weight: Kg 3*

RS569N

LINEA ÉLITE

Centrifuga professionale
Automatic juice extractor

2 anni di GARANZIA 2 years warranty

- Design ergonomico
- Facile da usare e semplice da pulire
- Corpo macchina in acciaio inox
- Cestello in acciaio AISI 304 rimovibile con facilità
- Vasca in acciaio AISI 304
- Beccuccio antispruzzo
- Motore a bassa rumorosità
- Vasca rifiuti di elevata capienza (7,5 Lt)
- Protezione sovraccarico

- *Ergonomic design*
- *User friendly, easy to clean*
- *S/S machine body*
- *AISI 304 S/S basket easy to remove*
- *AISI 304 S/S bowl*
- *No splash spout*
- *Low noise motor*
- *Large capacity pulp container (7,5 Lt)*
- *Overload protection*

Dati tecnici / *Technical features*

Diametro bocca *Feed tube diameter*	cm 8
Velocità/*Speeds*	3.000 r.p.m
Dati elettrici *Electrical features*	220V-240V ~ 50Hz - 700W
Dimensioni/*Size*	cm 47 x 24 x 53 (H)
Peso/*Weight*	Kg 13,3

2 anni di garanzia*
*escluse parti soggette a normale usura.

2 anni di garanzia*
*escluse parti soggette a normale usura.

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

RS507

Tostiera professionale
Commercial toaster

Tostapane professionale, ideale per alberghi, ristoranti, bar

- Timer incorporato da 0 a 15 minuti
- Selezione funzionamento: parte superiore/parte inferiore/combinata
- Vassoio raccogli briciole
- Corpo in acciaio inox
- 3 pinze per toast incluse
- Elevata potenza e prestazioni
- Facile da usare e pulire

The right choice for hotels, bars, restaurants etc.

- *Built-in timer (0-15 min.)*
- *Function selection: upper part/bottom part/combined*
- *Crumb tray included*
- *S/S body*
- *3 pliers included*
- *High power and performances*
- *Easy to use and to clean*

Dati tecnici / *Technical features*

Dati elettrici Electrical features	220V-240V ~ 50Hz - 1700W
Dimensioni/Size	cm 44 x 29 x 24,5 (H)
Peso/Weight	Kg 8

RS482N

Tostiera professionale
Commercial toaster

Tostapane professionale, ideale per alberghi, ristoranti, bar

- Selezione per 2/4/6 fette
- Timer incorporato da 0 a 5 minuti
- Corpo in acciaio inox
- Elevata potenza e prestazioni
- Vassoio raccogli briciole
- Facile da usare e da pulire

The right choice for hotels, restaurants, bars etc.

- *Slices selector (2, 4 or 6)*
- *Built-in timer (0 to 5 min.)*
- *S/S body*
- *Powerful and reliable*
- *Removable crumb tray*
- *Easy to use and to clean*

Dati tecnici / *Technical features*

Dati elettrici Electrical features	220V-240V ~ 50/60Hz - 2940W
Dimensioni/Size	cm 40,6 x 21 x 22,5 (H)
Peso/Weight	Kg 6

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

RS552 LINEA ÉLITE

Vetrinetta riscaldata singola
Single warm showcase

- Base in acciaio inox
- Pareti in policarbonato
- Ripiano e vassoio per umidificazione estraibili
- Temperatura regolabile
- Interruttore accensione e spia luminosi
- Funzione risparmio energia

- *S/S base*
- *Polycarbonate walls*
- *Removable base and umidifying tray*
- *Adjustable temperature*
- *ON/OFF switch with light. Led light for temperature*
- *Energy saving function*

Dati tecnici / *Technical features*

Temperatura Temperature	30°C ~ 90°C
Dati elettrici Electrical features	220V-240V ~ 50/60Hz - 250W
Dimensioni/Size	cm 50 x 36 x 28 (H)
Peso/Weight	Kg 10,5

2 anni di garanzia*

*escluse parti soggette a normale usura.

2 years warranty *

**Except for ordinary wearing parts.*

RS553 LINEA ÉLITE

Vetrinetta riscaldata doppia
2 layers warm showcase

- Base in acciaio inox
- Pareti in policarbonato
- Ripiano e vassoio per umidificazione estraibili
- Temperatura regolabile
- Interruttore accensione e spia luminosi
- Funzione risparmio energia

- *S/S base*
- *Polycarbonate walls*
- *Removable base and umidifying tray*
- *Adjustable temperature*
- *ON/OFF switch with light. Led light for temperature*
- *Energy saving function*

Dati tecnici / *Technical features*

Temperatura Temperature	30°C ~ 90°C
Dati elettrici Electrical features	220V-240V ~ 50/60Hz - 250W
Dimensioni/Size	cm 50 x 36 x 40 (H)
Peso/Weight	Kg 14,5

2 anni di garanzia*

*escluse parti soggette a normale usura.

2 years warranty*

**Except for ordinary wearing parts.*

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

RS555

Piastra per panini singola rigata
Single ribbed contact grill

- Semplice da usare e da pulire
- Funzione risparmio energia
- Piastra in ghisa
- Corpo in acciaio S/S

- *Easy to use and to clean*
- *Energy saving function*
- *Cast iron hot plates*
- *S/S body*

Dati tecnici / *Technical features*

Dim. piastra sup Upper plate size	cm 21,5 x 22
Dim. piastra inf Bottom plate size	cm 21,5 x 23
Dati elettrici Electrical features	220V-240V ~ 50/60Hz - 1800W
Dimensioni/Size	cm 30,5 x 37 x 19 (H)
Peso/Weight	Kg 14

RS571

Piastra per panini singola liscia/rigata
Single flat/ribbed contact grill

- Semplice da usare e da pulire
- Funzione risparmio energia
- Piastra in ghisa
- Corpo in acciaio S/S

- *Easy to use and to clean*
- *Energy saving function*
- *Cast iron hot plates*
- *S/S body*

Dati tecnici / *Technical features*

Dim. piastra sup Upper plate size	cm 21,5 x 22
Dim. piastra inf Bottom plate size	cm 21,5 x 23
Dati elettrici Electrical features	220V-240V ~ 50/60Hz - 1800W
Dimensioni/Size	cm 30,5 x 37 x 19 (H)
Peso/Weight	Kg 13

RS556

Piastra per panini media rigata
Medium ribbed contact grill

- Semplice da usare e da pulire
- Funzione risparmio energia
- Piastra in ghisa
- Corpo in acciaio S/S

- *Easy to use and to clean*
- *Energy saving function*
- *Cast iron hot plates*
- *S/S body*

Dati tecnici / *Technical features*

Dim. piastra sup Upper plate size	cm 34 x 22
Dim. piastra inf Bottom plate size	cm 34 x 23
Dati elettrici Electrical features	220V-240V ~ 50/60Hz - 2200W
Dimensioni/Size	cm 46 x 37 x 19 (H)
Peso/Weight	Kg 20

RS572

Piastra per panini media liscia/rigata
Medium flat/ribbed contact grill

- Semplice da usare e da pulire
- Funzione risparmio energia
- Piastra in ghisa
- Corpo in acciaio S/S

- *Easy to use and to clean*
- *Energy saving function*
- *Cast iron hot plates*
- *S/S body*

Dati tecnici / *Technical features*

Dim. piastra sup Upper plate size	cm 34 x 22
Dim. piastra inf Bottom plate size	cm 34 x 23
Dati elettrici Electrical features	220V-240V ~ 50/60Hz - 2200W
Dimensioni/Size	cm 46 x 37 x 19 (H)
Peso/Weight	Kg 19

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

RS557

Piastra per panini doppia
Double ribbed contact grill

- Semplice da usare e da pulire
- Funzione risparmio energia
- Piastra in ghisa
- Corpo in acciaio S/S

- *Easy to use and to clean*
- *Energy saving function*
- *Cast iron hot plates*
- *S/S body*

Dati tecnici / *Technical features*

Dim. piastre sup Upper plates size	cm 21,5 x 22
Dim. piastra inf Bottom plate size	cm 47,5 x 23
Dati elettrici Electrical features	220V-240V ~ 50/60Hz - 1800W (x2)
Dimensioni/Size	cm 56,5 x 37 x 19 (H)
Peso/Weight	Kg 28

RS573

Piastra per panini doppia liscia/rigata
Double flat/ribbed contact grill

- Semplice da usare e da pulire
- Funzione risparmio energia
- Piastra in ghisa
- Corpo in acciaio S/S

- *Easy to use and to clean*
- *Energy saving function*
- *Cast iron hot plates*
- *S/S body*

Dati tecnici / *Technical features*

Dim. piastre sup Upper plates size	cm 21,5 x 22
Dim. piastra inf Bottom plate size	cm 47,5 x 23
Dati elettrici Electrical features	220V-240V ~ 50/60Hz - 1800W (x2)
Dimensioni/Size	cm 56,5 x 37 x 19 (H)
Peso/Weight	Kg 27

RS574

Piastra per panini doppia sup. rigata inf. liscia/rigata
Double contact grill. Top ribbed bottom flat/ribbed

- Semplice da usare e da pulire
- Funzione risparmio energia
- Piastra in ghisa
- Corpo in acciaio S/S

- *Easy to use and to clean*
- *Energy saving function*
- *Cast iron hot plates*
- *S/S body*

Dati tecnici / *Technical features*

Dim. piastre sup Upper plates size	cm 21,5 x 22
Dim. piastra inf Bottom plate size	cm 47,5 x 23
Dati elettrici Electrical features	220V-240V ~ 50/60Hz - 1800W (x2)
Dimensioni/Size	cm 56,5 x 37 x 19 (H)
Peso/Weight	Kg 27

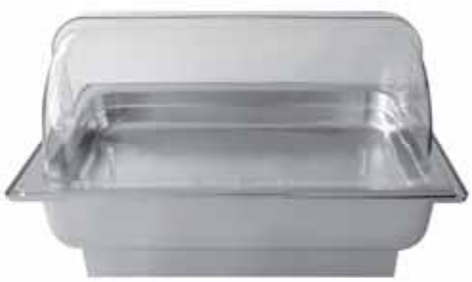
Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

HOTELLERIE E *CATERING*

RS629

NOVITÁ
NEW

Chafing dish elettrico con coperchio roll top in policarbonato BPA free
Electric chafing dish with polycarbonate roll top cover BPA free



- Sicuro e affidabile
- Include teglia GN 1/1 da 65 mm spessore 0,8mm
- Adatta per GN 1/1 o divisioni profondità max 100 mm
- Vasca in acciaio
- Temperatura regolabile da 30° C a 85° C
- Coperchio roll top in policarbonato BPA free
- Interruttore ON/OFF con luce di controllo

- *Safe and reliable*
- *Includes a pan GN 1/1 65 mm, 0,8mm thick*
- *Suitable for GN 1/1 or divisions max 100 mm*
- *S/S tank*
- *Adjustable temperature from 30° C to 85° C*
- *Polycarbonate roll top cover BPA free*
- *ON/OFF switch with control light*

Dati tecnici / *Technical features*

Capacità vasca/ *Tank capacity*	Max 13 L
Temperatura/ *Temperature*	30°C + 85°C
Dati elettrici *Electrical features*	220V-240V ~ 50Hz - 800W
Dimensioni/*Size*	cm 55 x 36 x 35 (H)
Peso/*Weight*	Kg 6

RS630

NOVITÁ
NEW

Chafing dish elettrico coperchio roll top in acciaio
Electric chafing dish with S/S roll top cover

- Sicuro e affidabile
- Include teglia GN 1/1 da 65 mm spessore 0,8mm
- Adatta per GN 1/1 o divisioni profondità max 100 mm
- Vasca in acciaio
- Temperatura regolabile da 30° C a 85° C
- Coperchio roll top in acciaio
- Interruttore ON/OFF con luce di controllo

- *Safe and reliable*
- *Includes a pan GN 1/1 65 mm, 0,8mm thick*
- *Suitable for GN 1/1 or divisions max 100 mm*
- *S/S tank*
- *Adjustable temperature from 30° C to 85° C*
- *S/S roll top cover*
- *ON/OFF switch with control light*

Dati tecnici / *Technical features*

Capacità vasca/ *Tank capacity*	Max 13 L
Temperatura/ *Temperature*	30°C + 85°C
Dati elettrici *Electrical features*	220V-240V ~ 50Hz - 800W
Dimensioni/*Size*	cm 55 x 36 x 34 (H)
Peso/*Weight*	Kg 7

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

RS631

NOVITÁ NEW

Chafing dish elettrico De Luxe coperchio roll top in acciaio
De Luxe Electric chafing dish with S/S roll top cover

- Sicuro e affidabile
- Include teglia GN 1/1 da 65 mm spessore 0,8mm
- Adatta per GN 1/1 o divisioni profondità max 100 mm
- Vasca in acciaio
- Temperatura regolabile da 30° C a 85° C
- Coperchio roll top in acciaio
- Interruttore ON/OFF con luce di controllo

- *Safe and reliable*
- *Includes a pan GN 1/1 65 mm, 0,8mm thick*
- *Suitable for GN 1/1 or divisions max 100 mm*
- *S/S tank*
- *Adjustable temperature from 30° C to 85° C*
- *S/S roll top cover*
- *ON/OFF switch with control light*

Dati tecnici / *Technical features*

Capacità vasca/ *Tank capacity*	Max 13 L
Temperatura/ *Temperature*	30°C + 85°C
Dati elettrici *Electrical features*	220V-240V ~ 50Hz - 800W
Dimensioni/*Size*	cm 63 x 46 x 43 (H)
Peso/*Weight*	Kg 13,5

RS632

NOVITÁ NEW

Coperchio roll top in policarbonato BPA free
Polycarbonate roll top cover BPA free

- Compatibile con chafing dish GN 1/1
- Dimensioni cm 53 x 34,5 x 16,5
- Peso kg 2

- *Fits with GN 1/1 chafing dish*
- *Dimension cm 53 x 34,5 x 16,5*
- *Weight Kg 2*

RS633

NOVITÁ NEW

Coperchio roll top in acciaio
S/S roll top cover

- Compatibile con chafing dish GN 1/1
- Spessore parete 0,75 mm
- Dimensioni cm 53 x 34,5 x 16,5
- Peso kg 3

- *Fits with GN 1/1 chafing dish*
- *Wall thickness 0,75 mm*
- *Dimension cm 53 x 36 x 16*
- *Weight Kg 3*

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

RS588

Piastra in vetroceramica “Top Pro”
Ceramic hob “Top Pro”

Funziona con ogni tipo di pentola

- Pannello di controllo “touch”
- 8 livelli di temperatura da 60°C a 600°C
- Timer regolabile da 1 minuto a 3 ore
- Piedini antiscivolo
- Facile da pulire
- Protezione sovraccarico
- Pulsante di sicurezza “blocco pannello”
- Materiale: vetro cristallo nero (superficie), acciaio S/S telaio, acciaio pannello inferire

Suitable with any kind of pot

- *Touch control*
- *8 power temperature levels from 60°C to 600°C*
- *Adjustable timer from 1 minute up to 3 hours*
- *Non sleep feet*
- *Easy to clean*
- *Overload protection*
- *“Lock” switch to prevent accident*
- *Material: black crystal glass (surface), S/S (frame), metal (bottom panel)*

Dati tecnici / *Technical features*

Diametro “fuoco” *Heating plate diam.*	cm 20
Dati Elettrici *Electrical features*	220-240V ~ 50/60Hz - 2000W
Dimensioni/*Size*	cm 28 x 42 x 6,3 (H)
Peso/*Weight*	Kg 2,8

RS627

NOVITÁ
NEW

Scaldavivande
Food warming plate

- Struttura in acciaio inox
- Superficie in vetro temperato
- Facile da pulire
- Adatto al contatto con gli alimenti
- Adatto per GN 1/1 o divisioni
- Led luminoso
- Temperatura regolabile in continuo
- Piedini antiscivolo e maniglie “cold touch”
- Protezione sovraccarico

- *Stainless steel frame*
- *Tempered glass surface*
- *Easy to clean*
- *Suitable for food contact*
- *Suitable for GN 1/1 or divisions*
- *Led light*
- *Stepless thermostat control*
- *Non slip feet and cold touch handles*
- *Overheat protection*

Dati tecnici / *Technical features*

Dimensioni area calda/ *Heating area*	cm 54 x 41
Dimensioni totali/ *Overall dimensions*	cm 60 x 43 x 6,7
Range temperatura/ *Temperature range*	da 50°C a 130°C from 50°C to 130°C
Tolleranza (al centro)/ *Tolerance (in the middle)*	+/- 10°C
Dati Elettrici/ *Electrical features*	220V-240V ~ 50Hz – 400 W
Peso/*Weight*	4,2 Kg

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

RS610

Scaldavivande 3 x 2,5 Litri
Food warmer 3 x 2,5 Lt

Ideale per alberghi, bed & breakfast, ristoranti etc.

- Include telaio in acciaio inox, 3 vasche GN 1/3 in acciaio AISI 430 (capacità 2,5 litri) e 3 coperchi in policarbonato
- Base in acciaio AISI 430 adatta al contatto alimentare
- Telaio e vasche rimovibili per consentire l'utilizzo della base
- Temperatura regolabile (Max 80°C)
- Funzione risparmio energia. Spegnimento automatico al raggiungimento della temperatura impostata

The righ choice for hotels, bed & breakfast, restaurants etc

- *Includes S/S frame, 3 x GN 1/3 pans capacity 2,5 liters made of S/S AISI 430 and 3 polycarbonate covers*
- *S/S AISI 430 warming plate suitable for food contact*
- *Removable frame and pans for the use of the warming plate only*
- *Adjustable temperature (Max 80°C)*
- *Energy saving function with automatic shut off when reaching the presetted temperature*

Dati tecnici / *Technical features*

Dati elettrici *Electrical features*	230V ~ 50/60Hz - 300W
Dimensioni/*Size*	cm 64,5 x 35,5 x 14,5 (H)
Peso/*Weight*	Kg 4,8

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

NE18

Fontana professionale per il cioccolato
Commercial chocolate fountain

- Struttura e vite senza fine in acciaio inox. Tutte le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio AISI 304
- Funzionamento con vite senza fine
- 5 livelli di regolazione della temperatura
- Semplice da usare. La torretta, la vite, la vasca e la corona si smontano facilmente per una pulizia ottimale
- Ideale per feste, matrimoni, servizi catering, eventi…

- *Structure and worm screw made of S/S. All parts in contact with food made of S/S AISI 304*
- *Functioning by worm screw*
- *5 temperature levels*
- *User friendly. Tower, worm screw, crown and bowl easy to remove for a perfect cleaning*
- *Great for parties, wedding, catering, events…*

Dati tecnici / *Technical features*

Capacità/*Capacity*	Kg 2,5
Uso continuo *Continuous use*	Max 90 min
Dati elettrici *Electrical features*	220V-240V ~ 50Hz - 200W
Dimensioni/*Size*	H cm 62 Diam cm 29
Peso/*Weight*	Kg 7,9

RS522

Fontana professionale per il cioccolato Top Chef
Commercial chocolate fountain Top Chef

- Struttura e vite senza fine in acciaio inox. Tutte le parti a contatto con gli alimenti in acciaio AISI 304
- Funzionamento con vite senza fine
- 2 Pulsanti ON/OFF (motore/riscaldamento)
- Temperatura regolabile da 30°C a 150°C
- Semplice da usare. La torretta, la vite e la vasca si smontano facilmente per una pulizia ottimale
- Ideale per feste, matrimoni, servizi catering, eventi…

- *Structure and worm screw made of S/S. All parts in contact with food made of S/S AISI 304*
- *Functioning by worm screw*
- *2 ON/OFF Switches (motor/heating)*
- *Adjustable temperature from 30°C to 150°C*
- *User friendly. Tower, worm screw and bowl easy to remove for a perfect cleaning*
- *Great for parties, wedding, catering, events…*

Dati tecnici / *Technical features*

Capacità/*Capacity*	Kg 8
Uso continuo *Continuous use*	Max 210 min
Dati elettrici *Electrical features*	220V-240V ~ 50Hz - 300W
Dimensioni/*Size*	H cm 80 Diam cm 29
Peso/*Weight*	Kg 8,6

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

RS585

Macchina per zucchero filato da banco
Table top cotton candy maker

- Vasca in acciaio AISI 304
- Cupola in policarbonato
- Motore antivibrazioni
- 2 pulsanti ON/OFF (accensione/riscaldamento)

- *S/S AISI 304 bowl*
- *Polycarbonate cover*
- *Anti vibrations motor*
- *2 ON/OFF switches (start/heating)*

Dati tecnici / *Technical features*

Resa/*Output*	1/30sec.
Dati elettrici *Electrical features*	220V-240V ~ 50Hz - 1080W
Dimensioni/*Size*	H cm 61 Diam cm 53
Peso/*Weight*	Kg 10

NE13

Carretto zucchero filato
Cotton candy cart

- Vasca in acciaio AISI 304
- Cupola in policarbonato
- Motore antivibrazioni
- 2 pulsanti ON/OFF (accensione/riscaldamento)

- *S/S AISI 304 bowl*
- *Polycarbonate cover*
- *Anti vibrations motor*
- *2 ON/OFF switches (start/heating)*

Dati tecnici / *Technical features*

Resa/*Output*	1/30sec.
Dati elettrici *Electrical features*	220V-240V ~ 50Hz - 1080W
Dimensioni/*Size*	H cm 120 Diam cm 53 L cm 90
Peso/*Weight*	Kg 23

NE05N

Carretto pop corn
Popcorn cart

- Pentolino da 240 g
- Scompartimento interno per deposito olio, mais etc.
- 4 pulsanti indipendenti per accensione macchina, luce interna, riscaldamento, braccio mescolatore
- Vassoio raccogli semi per una pulizia ottimale

- *240 g pot*
- *Built in storage box for oil, corns etc.*
- *4 independent switches for power, internal light heating and mixing arm*
- *Corns collector tray for a perfect cleaning*

Dati tecnici / *Technical features*

Resa/*Output* *Output (portions)*	300/h
Dati elettrici *Electrical features*	220V-240V ~ 50Hz - 1170W
Dimensioni/*Size*	cm 66 x 39 x 150 (H)
Peso/*Weight*	Kg 29

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

RS471N

Crepiera elettrica professionale
Commercial electric crèpe maker

- Piastra in ghisa (diam 40 cm)
- Termostato regolazione temperatura (Max 300°C)
- Funzione risparmio energia. Spegnimento automatico al raggiungimento della temperatura impostata
- Rastrello spargi impasto incluso

- *Cast iron plate (diam 40 cm)*
- *Thermostat for temperature setting (Max 300°C)*
- *Energy saving function with automatic shut off when reaching the presetted temperature*
- *Rack for dough distribution included*

Dati tecnici / *Technical features*

Dati elettrici *Electrical features*	220V-240V ~ 50/60Hz - 3000W
Dimensioni/*Size*	cm 45 x 51 x 23 (H)
Peso/*Weight*	Kg 23

RS550

Macchina waffle
Waffle maker

- Facile da usare e da pulire
- Funzione risparmio energia. Spegnimento automatico al raggiungimento della temperatura impostata
- Piastra di cottura in ghisa. Forma tradizionale belga
- Struttura in acciaio inox
- Pulsante ON/OFF. Funzione timer
- Termostato regolazione temperatura (Max 300°C)

- *Easy to use and to clean*
- *Energy saving function with automatic shut off when reaching the presetted temperature*
- *Cast iron baking plates, Traditional belgian shape*
- *S/S casing*
- *ON/OFF switch . Timer function*
- *Thermostat for temperature setting (Max 300°C)*

Dati tecnici / *Technical features*

Dimensioni waffle *Waffle size*	cm 16 x 10 x 3 (H
Dati elettrici *Electrical features*	220V-240V ~ 50/60Hz - 2000W
Dimensioni/*Size*	cm 40 x 31 x 21 (H)
Peso/*Weight*	Kg 19

RS586

Macchina per hot dog professionale
Commercial hot dog maker

- Facile da usare e da pulire
- 2 termostati separati per la regolazione indipendente della temperatura (5 rulli anteriori, 4 rulli posteriori)
- Rulli antiaderenti ricoperti in teflon
- Struttura in acciaio inox. Copertura in vetro
- Vassoio di raccolta grasso
- Pulsante ON/OFF

- *Easy to use and to clean*
- *2 independent thermostats for the temperature setting (5 front rolls, 4 rear rolls)*
- *Non stick teflon coated rolls*
- *S/S casing. Glass cover*
- *Drip tray for fat*
- *ON/OFF switch*

Dati tecnici / *Technical features*

Dati elettrici *Electrical features*	220V-240V ~ 50Hz - 1800W
Dimensioni/*Size*	cm 58 x 42 x 41 (H)
Peso/*Weight*	Kg 11

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

RS582

Tostiera a nastro singola
Single conveyor toaster

Ideale per alberghi, bed & breakfast, ristoranti etc.

- Struttura in acciaio inox
- Velocità nastro regolabile
- 3 funzioni: fetta chiara, fetta scura e pane per hamburger
- Uscita fette anteriore o posteriore a seconda dell'assemblaggio
- Vassoio raccoglibriciole per una pulizia ottimale
- Piedini regolabili

The righ choice for hotels, bed & breakfast, restaurants etc.

- *S/S body*
- *Adjustable conveyor speed*
- *3 functions: brown toasts, light toast and buns toasting*
- *Toasted slices can be discharged on front or rear accordingly to Your assembling*
- *Crumb tray for a perfect cleaning*
- *Adjustable feet*

Dati tecnici / *Technical features*

Dati elettrici *Electrical features*	220V-240V ~ 50/60Hz - 1360W
Dimensioni/*Size*	cm 42 x 29 x 39 (H)
Peso/*Weight*	Kg 12,2

RS583

Tostiera a nastro doppia
Double conveyor toaster

Ideale per alberghi, bed & breakfast, ristoranti etc.

- Struttura in acciaio inox
- Velocità nastro regolabile
- 3 funzioni: fetta chiara, fetta scura e pane per hamburger
- Uscita fette anteriore o posteriore a seconda dell'assemblaggio
- Vassoio raccoglibriciole per una pulizia ottimale
- Piedini regolabili

The righ choice for hotels, bed & breakfast, restaurants etc

- *S/S body*
- *Adjustable conveyor speed*
- *3 functions: brown toasts, light toast and buns toasting*
- *Toasted slices can be discharged on front or rear accordingly to Your assembling*
- *Crumb tray for a perfect cleaning*
- *Adjustable feet*

Dati tecnici / *Technical features*

Dati elettrici *Electrical features*	220V-240V ~ 50/60Hz - 2200W
Dimensioni/*Size*	cm 42 x 37 x 39 (H)
Peso/*Weight*	Kg 13,5

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

RS520

Fusto da 5 L gel per chafing dish
5 liters bucket chafing dish gel

RS464

Gel combustibile per chafing dish
Chafing dish gel

- 200 g per una durata massima di 4ore
- Combustibile a base di etanolo

- *200 g lasting max 4 hours*
- *Ethanol fuel*

RS476

Fornellone a gas a tre fuochi
Cast iron burner

- Prodotto solo per uso esterno

- *For outdoor use only*

Dati tecnici / *Technical features*

Potenza termica nominale *Nominal thermic power*	8,6 Kw totale (3,2 sin. + 2,2 centro + 3,2 destra) *8,6 Kw total (3,2 left + 2,2 centre + 2,2 right)*
Combustibile *Fuel*	Gas G30 400g/h o/or / Gas G31 393 g/h
Diametro iniettori *Injectors diameter*	(1/100mm) 85 sx/left, 80 centro/center, 85 dx/right
Dimensioni/*Size*	Diam cm 30 H cm 20
Peso/*Weight*	Kg 8,1

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

RS611 Display tovagliette Risto Kids.

- Contenuto display: 100 tovagliette da colorare (50 bimbo e 50 bimba) + 100 confezioni da quattro pastelli a cera.
- Non adatto ai bambini di età inferiore ai tre anni.

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

LAMPADE CORDLESS
CORDLESS LAMPS

HA107

NOVITÁ
NEW

LARIO Lampada cordless a led
LARIO Led cordless lamp

- Materiale: alluminio anodizzato.
- Pulsante per la selezione dell'intensità luminosa (33%, 66%, 100%).
- Autonomia: 8 ore al 100% dell'intensità, > 16 ore al 33%.
- Tempo di ricarica: 5 ore con piattaforma di ricarica Horecatech® modello HA110.
- Design esclusivo Horecatech ® by Patricia Menchero.
- Colore: oro satinato

- *Material: anodized aluminium.*
- *Light intensity selection switch (33%, 66%, 100%).*
- *Autonomy: 8 hours at 100% intensity, > 16 hours at 33%.*
- *Charging time: 5 hours with Horecatech® charging station HA110 model.*
- *Horecatech ® exclusive design by Patricia Menchero.*
- *Color: glazed gold*

Dati tecnici / *Technical features*

Dati elettrici *Electrical features*	20 LED, 3.5 W, 700 mA, 5V DC
Batteria al litio / *Lithium battery*	18650, 2600 mAh, ciclo di vita (*life cycle*) 800-1000 ricariche (*charges)*
Fotometria / *Photometry:*	Flusso (flux) 150 lm, CCT 3000°K Grado IP: IP50
Grado IP	IP50
Dimensioni/*Size*	H cm 36,6 Diam cm 9
Peso/*Weight*	715 g

HA108

NOVITÁ
NEW

LARIO Lampada cordless a led
LARIO Led cordless lamp

- Materiale: alluminio anodizzato.
- Pulsante per la selezione dell'intensità luminosa (33%, 66%, 100%).
- Autonomia: 8 ore al 100% dell'intensità, > 16 ore al 33%.
- Tempo di ricarica: 5 ore con piattaforma di ricarica Horecatech® modello HA110.
- Design esclusivo Horecatech ® by Patricia Menchero.
- Colore: nero

- *Material: anodized aluminium.*
- *Light intensity selection switch (33%, 66%, 100%).*
- *Autonomy: 8 hours at 100% intensity, > 16 hours at 33%.*
- *Charging time: 5 hours with Horecatech® charging station HA110 model.*
- *Horecatech ® exclusive design by Patricia Menchero.*
- *Color: black*

Dati tecnici / *Technical features*

Dati elettrici *Electrical features*	20 LED, 3.5 W, 700 mA, 5V DC
Batteria al litio / *Lithium battery*	18650, 2600 mAh, ciclo di vita (*life cycle*) 800-1000 ricariche (*charges)*
Fotometria / *Photometry:*	Flusso (flux) 150 lm, CCT 3000°K Grado IP: IP50
Grado IP	IP50
Dimensioni/*Size*	H cm 36,6 Diam cm 9
Peso/*Weight*	715 g

HA109

NOVITÁ
NEW

LARIO Lampada cordless a led
LARIO Led cordless lamp

- Materiale: alluminio anodizzato.
- Pulsante per la selezione dell'intensità luminosa (33%, 66%, 100%).
- Autonomia: 8 ore al 100% dell'intensità, > 16 ore al 33%.
- Tempo di ricarica: 5 ore con piattaforma di ricarica Horecatech® modello HA110.
- Design esclusivo Horecatech ® by Patricia Menchero.
- Colore: bianco opaco

- *Material: anodized aluminium.*
- *Light intensity selection switch (33%, 66%, 100%).*
- *Autonomy: 8 hours at 100% intensity, > 16 hours at 33%.*
- *Charging time: 5 hours with Horecatech® charging station HA110 model.*
- *Horecatech ® exclusive design by Patricia Menchero.*
- *Color: matt white*

Dati tecnici / *Technical features*

Dati elettrici *Electrical features*	20 LED, 3.5 W, 700 mA, 5V DC
Batteria al litio / *Lithium battery*	18650, 2600 mAh, ciclo di vita (*life cycle*) 800-1000 ricariche (*charges)*
Fotometria / *Photometry:*	Flusso (flux) 150 lm, CCT 3000°K Grado IP: IP50
Grado IP	IP50
Dimensioni/*Size*	H cm 36,6 Diam cm 9
Peso/*Weight*	715 g

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

HA110

NOVITÁ
NEW

PIATTAFORMA DI RICARICA ultra slim ad 8 stazioni - *Ultra slim 8 slots CHARGING STATION*

- Materiale: acrilico.
- Tempo di ricarica: 5 ore / lampada.
- 8 postazioni di ricarica.
- Piedini in gomma antiscivolo
- Ricarica senza fili posizionando la lampada nell'apposito slot.
- Design esclusivo Horecatech ® by Patricia Menchero.

- *Material: acrylic.*
- *Charging time: 5 hours / lamp.*
- *8 slots charging station.*
- *Non slip rubber feet*
- *Cordless recharge by positioning the lamp on the slot.*
- *Horecatech ® exclusive design by Patricia Menchero.*

Sistema di ricarica senza fili
Wireless charging system

Dati tecnici / *Technical features*

Dati elettrici *Electrical features*	Consumo/*Consumption*: 40W Input:100V - 240V AC ~ 50/60 Hz Output: 5V, 8A
Grado IP	IP50
Dimensioni/*Size*	cm 49 x 25 x 2,3 (H)
Peso/*Weight*	1,65 Kg

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

ACCESSORI CUCINA
KITCHEN ACCESSORIES

gastro holding

CANDOLA

VÁŠEŇ PRO STOLOVÁNÍ

www.candola.cz

HA095
HA096

LINEA ÉLITE

HA095
Sifone in alluminio 500 ml
500 ml aluminium cream whipper

HA096
Sifone in alluminio 1000 ml
1000 ml aluminium cream whipper

- Ideale per preparare panna montata, salse calde e fredde, spume, guarnizioni …
- HA095 capacità 500 ml, HA096 capacità 1000 ml

Comprende:

- 3 ugelli erogatori in S/S AISI 304 – decoro croce, tulipano, scanalato
- 1 spazzolina per la pulizia
- 1 guarnizione in silicone (montata) + 2 guarnizioni extra
- Adatto per salse calde (<= 50 °C)
- **Materiale:** corpo in alluminio con banda in silicone, rivestimento interno in resina epossidica alimentare.
- Testa completamente smontabile per una totale pulizia
- Funziona con capsule di $N_2$0 8g (non incluse)

- *Ideal for whipped cream, both hot and cold sauces, mousses, garnishes*
- *HA095 capacity 500 ml, HA096, capacity 1000 ml,*

Includes:

- *3 S/S AISI 304 nozzles – cross, tulip and strait décor*
- *1 brush for cleaning*
- *1 assembled rubber gasket + 2 extra gaskets*
- *Suitable for hot sauces (<= 50 °C)*
- ***Material:** aluminium body with silicon band, food grade epoxy resin inner coating*
- *Head can be entirely disassembled to grant a perfect cleaning*
- *Works with $N_2$0 8g charge (not included)*

2 anni di garanzia*

*escluse parti soggette a normale usura.

2 years warranty *

**Except for ordinary wearing parts.*

HA099

Set iniezione
Injection set

- Bocchette per farcire e decorare.

Include

- lunga da Ø 3mm x 11,5 cm
- lunga da Ø 5mm x 11,5 cm
- corta da Ø 3mm x 4 cm
- corta da Ø 5mm x 4 cm
- **Materiale** S/S AISI 304
- Adatte per sifoni HA095, HA096, HA097 e HA098

- *Stuffing and decor nozzles.*

Includes

- *Ø 3mm x 11,5 cm long*
- *Ø 5mm x 11,5 cm long*
- *Ø 3mm x 4 cm short*
- *Ø 5mm x 4 cm short*
- ***Material** S/S AISI 304*
- *Suitable for HA095, HA096, HA097 and HA098 cream whippers*

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

HA097
HA098

LINEA ÉLITE

HA097
Sifone ÉLITE 500 ml
500 ml cream whipper ÉLITE

HA098
Sifone ÉLITE 1000 ml
1000 ml cream whipper ÉLITE

2 anni di GARANZIA / 2 years warranty

- Super accessoriato
- Ideale per preparare panna montata, salse calde e fredde, spume, guarnizioni …
- HA097 capacità 500 ml, HA098 capacità 1000 ml

Comprende:

- 3 ugelli erogatori in S/S AISI 304 – decoro croce, tulipano, scanalato
- 1 spazzolino per la pulizia
- 1 guarnizione in silicone (montata) + 2 guarnizioni extra
- Set per infusione: filtro S/S AISI 304 con guarnizione in silicone, tubo di ventilazione S/S AISI 304, tubo in silicone, spazzolino.
- Set per iniezione: lunga da Ø 3mm, lunga da Ø 5mm, corta da Ø 3mm, corta da Ø 5mm
- Adatto per salse calde (<= 70 °C)
- **Materiale** S/S AISI 304
- Testa completamente smontabile per una totale pulizia
- Funziona con capsule di $N_2$0 8g (non incluse)

- *Full optional*
- *Ideal for whipped cream, both hot and cold sauces, mousses, garnishes*
- *HA097 capacity 500 ml, HA098 capacity 1000 ml*

Includes:

- *3 S/S AISI 304 nozzles – cross, tulip and strait décor*
- *1 brush for cleaning*
- *1 assembled rubber gasket + 2 extra gaskets*
- *Infusion set: S/S AISI 304 strainer with rubber gasket, S/S AISI 304 ventilation tube, silicon tube, brush.*
- *Injection set: Ø 3mm long, Ø 5mm long, Ø 3mm short, Ø 5mm short*
- *Suitable for hot sauces (<= 70 °C)*
- ***Material** S/S AISI 304*
- *Head can be entirely disassembled to grant a perfect cleaning*
- *Works with $N_2$0 8g charges (not included)*

2 anni di garanzia*

*escluse parti soggette a normale usura.

2 years warranty *

**Except for ordinary wearing parts.*

HA105
10pz

HA106
50pz

Ricariche professionali per panna
Professional cream charges

10 o 50 ricariche per montare panna, dolci, creme, mousse, salse ecc.

- Peso lordo 28g ca/ ricarica.
- Volume: min. 10 ml.
- Contenuto ca. 8 g (0.28oz) N2O (E 942, ossido nitroso).

10 or 50 non-refillable chargers for whipping cream, desserts, mousses, sauces etc.

- *Gross weight approx. 28 g per charger.*
- *Contains min. 10 ml (approx. 8 g, 0.28oz)*
- *pure N2O (E 942, nitrous oxide).*

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

RS483

Termometro digitale universale
Digital universal kitchen thermometer

- Range di misurazione: - 45°C a + 200°C (-49°F a + 392°F)
- Risoluzione 0,1°C/0,1°F
- Precisione: da - 20°C a + 100°C +/- 1°C. Altre +/- 2°C
- Tempo di reazione: da 4 a 10 sec.
- Selezione: °C/°F
- Display con grandi cifre
- **Materiale**: cassa in ABS di alta qualità, sonda in S/S 304 da 12 cm, cappuccio copripuntale in silicone
- Batteria: LR44 inclusa
- Display box da 12 pezzi colori assortiti

- *Measuring range: - 45°C + 200°C (-49°F + 392°F)*
- *Resolution: 0,1°C/0,1°F*
- *Accuracy: from - 20°C to + 100°C +/- 1°C. Other +/- 2°C*
- *Reaction time: from 4 to 10 sec.*
- *Selectable unit of temperature: °C/°F*
- *Easily readable LC display with large digits*
- ***Material:** ABS casing with silicon protection cap, probe made of S/S 304 12 cm*
- *Battery: LR44 included*
- *12 pcs display box 3 assorted colors*

RS484

Termometro digitale universale con tappo in silicone
Universal and wine thermometer with bottle-cap

- Range di misurazione: - 45°C a + 200°C (-49°F a + 392°F)
- Risoluzione: 0,1°C/0,1°F
- Precisione: da - 20°C a + 100°C +/- 1°C. Altre +/- 2°C
- Tempo di reazione: da 4 a 10 sec.
- Selezione: °C/°F
- Display con grandi cifre
- **Materiale**: cassa in ABS di alta qualità, sonda in S/S 304 da 15,2 cm, cappuccio copri puntale in silicone
- Include tappo in silicone universale per la chiusura ermetica delle bottiglie di vino
- Batteria: LR44 inclusa
- Confezione singola in color box

- *Measuring range: - 45°C a + 200°C (-49°F a + 392°F)*
- *Resolution: 0,1°C/0,1°F*
- *Accuracy: from - 20°C to + 100°C +/- 1°C. Other +/- 2°C*
- *Reaction time: from 4 to 10 sec.*
- *Selectable unit of temperature: °C/°F*
- *Easily readable LC display with large digits*
- ***Material:** ABS casing with silicone protection cap, probe made of S/S 304 15,2 cm*
- *Silicon rubber stopper for wine bottles (detachable)*
- *Battery: LR44 included*
- *Packed in single color box*

RS594

Termometro digitale in acciaio inox
SS digital thermometer

- Range temperatura: -50°+300°C (-58°+572°F)
- Precisione: +/- 1°C (da -20° a 120°C) +/- 2°C (altri range)
- Risoluzione: 0.1°C (da -50° a 100°C) 0.5 °C (da 100° a 300°C)
- Batteria: 1.5V – 2 x LR44 (incluse)
- Dimensioni sonda: Ø3.8 x 123mm (L)
- Range Temperatura ambiente: -10° +50°C (+14°+122°F)
- Spegnimento automatico dopo 45 min
- **Materiale:** acciaio inox 304

- *Temperature range: -50°+300°C (-58°+572°F)*
- *Accuracy: ±1°C-20° to 120 °C ±2°C (other range)*
- *Resolution: 0.1°C(-50° to 100 °C) 0.5°C (100° to 300°C)*
- *Battery: 1.5V -2 X LR44 (included)*
- *Probe size: 3.8 X 123 mm(L)*
- *Ambient temperature range: -10 to 50°C (+14° to 122°F)*
- *Automatic power off after 45 minutes*
- ***Material:** S/S 304*

RS596

Termometro digitale con spatola
Digital thermometer with spatula

Adatto per cioccolato, creme, marmellate, fondute

- Range temperatura: -50° +300°C (-58° + 572°F)
- Precisione +/-1°C
- Selezione °C/°F
- Batteria: LR44 (1pz) inclusa
- **Materiale:** Corpo in ABS, sonda in SS304 – Ø 3.8mm L 70 mm, spatola in silicone

Suitable for chocolate, creams, jams, fondues

- *Temperature range: -50° +300°C (-58° + 572°F)*
- *Accuracy +/-1°C*
- *Selectable temperature unit °C/°F*
- *Battery: 1 pc LR44 included*
- ***Material:** ABS body, SS304 probe - Ø 3.8mm L 70 mm, silicon spatula*

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

RS597

Termometro digitale da forno con timer
Digital oven thermometer with timer

- Range temperatura: 0° +250°C (+32° + 482°F)
- Precisione +/-1°C
- Attenzione: il cavo può sopportare temperature fino a +220°C/+428°F
- Batteria: LR03 (inclusa)
- Modi di utilizzo: con magnete, gancio o supporto
- Pratico anche per i barbecue
- **Materiale:** ABS, sonda SS304 (lunghezza: cavo 100cm, sonda 19cm)

- *Temperature range 0°+250°C (+32°+482°F)*
- *Accuracy +/- 1°C*
- *Warning: the cable is heat resistant up to +220°C /+428°F*
- *Battery: LR03 (included)*
- *Way of use: with magnet, hook or stand*
- *Convenient for barbecue*
- ***Material:** ABS, probe SS304 (length: cable 100cm, probe 19cm)*

RS595

Termometro analogico da forno
Analogue oven thermometer

- Range temperatura: 0° +300°C
- Gancio girevole in acciaio inox
- Lavabile in lavastoviglie
- **Materiale:** SS304

- *Temperature range: 0° +300°C*
- *Rotatable SS hook*
- *Dishwasher safe*
- ***Material:** SS304*

RS592

Termometro analogico per carni
Analogue meat thermometer

- Range temperatura: +54° +88°C (+130° +190°F)
- Il quadrante “user friendly” visualizza lo stato della cottura a seconda del tipo di carne
- **Materiale:** quadrante SS430, sonda SS304 (lunghezza 115mm)

- *Temperature range: +54° +88°C (+130° +190°F)*
- *User friendly dial showing the cooking status accordingly to the different kind of meat*
- ***Material:** case SS430, probe SS304 (length 115mm)*

RS593

Termometro analogico per olio
Analogue oil thermometer

- Range temperatura: 0°+300°C (+50° + 550°F)
- Include una clip per fissare il termometro a qualsiasi friggitrice ed evitare che scivoli nell’utilizzo
- Utile per un controllo costante della temperatura dell’olio
- **Materiale:** quadrante SS430, sonda SS304 (lunghezza 305mm)

- *Temperature range: 0°+300°C (+50° + 550°F)*
- *Includes side clip to fasten the thermometer onto any fryer to prevent from slipping*
- *Useful for constantly monitoring oil temperature*
- ***Material:** case SS430, probe SS304 (length 305mm)*

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

RS598

Termometro analogico per frigo e freezer
Analogue fridge and freezer thermometer

- Range temperatura: -30° +30°C (-20° +80°F)
- Possibilità di appendere il termometro nel frigo/freezer
- **Materiale:** SS430

- *Temperature range: -30° +30°C (-20° +80°F)*
- *Thermometer can be hanged in the fridge/freezer*
- ***Material:** SS430*

RS599

Termometro digitale per frigo e freezer
Digital fridge and freezer thermometer

- Range temperatura: -50° +70°C (-58° +158°F)
- Precisione +/- 2°C da -50° a -20°C +/- 1°C da -20° a +70°C
- Batteria: LR03 (inclusa)
- Lunghezza cavo sonda: 120cm
- **Materiale:** ABS

- *Temperature range: -50° +70°C (-58° +158°F)*
- *Accuracy +/- 2°C da -50° a -20°C+/- 1°C da -20° a +70°C*
- *Battery: LR03 (included)*
- *Cable lenght: 120cm*
- ***Material:** ABS*

RS600

Termometro per frigo e freezer
Fridge and freezer thermometer

- Range temperatura: -50°+50°C
- Possibilità di appendere il prodotto grazie al gancio
- **Materiale:** ABS

- *Temperature range: -50°+50°C*
- *Product can be hanged up thanks to the hook on the top*
- ***Material:** ABS*

RS601

Termometro analogico per frigo e freezer
Analogue fridge and freezer thermometer

- Range temperatura: -50°+50°C
- Possibilità di appendere il prodotto grazie al gancio
- **Materiale:** ABS

- *Temperature range: -50°+50°C*
- *Product can be hanged up thanks to the hook on the top*
- ***Material:** ABS*

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

RS214N

Torcia professionale per flambare
Chef's cooking torch

- **Materiale:** struttura in alluminio, parti a contatto con gli alimenti in acciaio inox 304,
- Semplice da usare e da pulire,
- Piedini antiscivolo
- Accensione piezoelettrica
- Blocco sicurezza per bambini
- Fiamma regolabile

- ***Material:*** *aluminum structure, all parts in contact with food made of S/S 304*
- *Simple to use and to clean*
- *Non-slip feet*
- *Piezo-electric ignition mechanism*
- *Child safety lock*
- *Adjustable flame*

RS587

Colino professionale
Commercial funnel

- Capacità 1,8 litri

Include:

- 3 bocchette diam 2, 4 e 6 mm
- Supporto
- **Materiale:** S/S304
- Peso 1,2 Kg

- *Capacity 1,8 litri*

Includes:

- *3 mouths diam 2, 4 e 6 mm*
- *Stand support*
- ***Material:*** *S/S304*
- *Weight 1,2 Kg*

HA084

Spargi farina e zucchero
Flour and sugar sifter

- Dotato di 3 setacci per garantire un'ottima prestazione
- Manico con silicone per una migliore e più confortevole presa
- Semplice e pratico da utilizzare: funzionamento a molla manuale
- **Materiale:** corpo S/S 430, setacci S/S304
- Dimensione: Ø 12cm – h 13cm
- Peso: 330g

- *Equipped with 3 layers mesh to ensure high performance*
- *Silicon handle for a better and more comfortable grip*
- *Easy and practical to use: manual spring functioning*
- ***Material:*** *S/S 430 body, S/S304 mesh*
- *Dimension: Ø 12cm – h 13cm*
- *Weight: 330g*

HA055

Separa tuorli in acciaio inossidabile
Ss yolk separator

- Lunghezza impugnatura 9cm
- Foro per appendere il prodotto
- Estremità leggermente ricurva per fissare il prodotto al contenitore raccogli albume
- **Materiale:** SS430

- *Handle length 9cm*
- *Hole to hang the product*
- *Slightly curved extremity to fix the product onto the egg white collector*
- ***Material:*** *SS430*

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

HA086

Forbici dolce 18cm
Pastry scissors 18cm

Ideali per pasteccerie, bar, catering…

- Struttura resistente e durevole
- **Materiale:** SS430

Ideal for bakeries, bars, catering…

- *Strong and long-lasting body*
- ***Material:*** *SS430*

HA087

Forbici dolce 22cm
Pastry scissors 22cm

Ideali per pasteccerie, bar, catering…

- Struttura resistente e durevole
- **Materiale:** SS430

Ideal for bakeries, bars, catering…

- *Strong and long-lasting body*
- ***Material:*** *SS430*

HA111

NOVITÁ
NEW

Molla universale cucina 23cm
Multi-purpose food tong 23cm

- Struttura resistente e duratura
- Impugnatura sicura e comoda
- Chiusura salvaspazio con molla
- Lavabile in lavastoviglie
- **Materiale:** SS430

- *Strong and long-lasting body*
- *Safe and comfortable grip*
- *Easy to storage closing clip*
- *Dishwasher safe*
- ***Material:*** *SS430*

HA112

NOVITÁ
NEW

Molla universale cucina 30,5cm
Multi-purpose food tong 30,5cm

- Struttura resistente e duratura
- Impugnatura sicura e comoda
- Chiusura salvaspazio con molla
- Lavabile in lavastoviglie
- **Materiale:** SS430

- *Strong and long-lasting body*
- *Safe and comfortable grip*
- *Easy to storage closing clip*
- *Dishwasher safe*
- ***Material:*** *SS430*

HA100

Set 4 pinze da cucina "Le essenziali"
4 pcs set kitchen tongs "The essentials"

Pinze da cucina professionali multiuso realizzate in acciaio inox di alta qualità, ideali in cottura e impiattamento.

Il set comprende:

- Pinza da cucina angolata 45° - 30 cm
- Pinza da cucina angolata 45° - 15 cm
- Pinza da cucina 35 cm
- Pinza da cucina 30 cm

- Punte arrotondate per assicurare la massima delicatezza
- Estremità zigrinate per assicurare la presa
- Apertura fino a 4 cm (2 cm per il modello da 15 cm)
- Adatte per cotture ad immersione
- Lavabili in lavastoviglie
- **Materiale:** SS430

Commercial multipurpose food tongs made of high quality stainless steel, ideals for cooking and serving.

The set includes:

- *Angled kitchen tong 45° - 30 cm*
- *Angled kitchen tong 45° - 15 cm*
- *Kitchen tong 35 cm*
- *Kitchen tong 30 cm*

- *Roundy tips to handle food with tact*
- *Knurled ends to ensure the best grip*
- *Open up to 4 cm (2 cm for 15 cm ref.)*
- *Suitable for immersion cooking*
- *Dishwasher safe*
- ***Material:*** *SS430*

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

HA101

Pinza da cucina angolata 45° - 30 cm
Angled kitchen tong 45°- 30 cm

Pinza da cucina professionale multiuso realizzata in acciaio inox di alta qualità, ideale in cottura e impiattamento.

- Punta arrotondata per assicurare la massima delicatezza
- Estremità zigrinata per assicurare la presa
- Apertura fino a 4 cm
- Lavabile in lavastoviglie
- **Materiale:** SS430

Commercial multipurpose food tong made of high quality stainless steel, ideal for cooking and serving.

- *Roundy tip to handle food with tact*
- *Knurled end to ensure the best grip*
- *Opens up to 4 cm*
- *Dishwasher safe*
- ***Material:** SS430*

HA102

Pinza da cucina angolata 45°- 15 cm
Angled kitchen tong 45°- 15 cm

Pinza da cucina professionale multiuso realizzata in acciaio inox di alta qualità, ideale per l'impiattamento.

- Punta arrotondata per assicurare la massima delicatezza
- Estremità zigrinata per assicurare la presa
- Apertura fino a 2 cm
- Lavabile in lavastoviglie
- **Materiale:** SS430

Commercial multipurpose food tong made of high quality stainless steel, ideal for serving.

- *Roundy tip to handle food with tact*
- *Knurled end to ensure the best grip*
- *Opens up to 2 cm*
- *Dishwasher safe*
- ***Material:** SS430*

HA103

Pinza da cucina 35 cm
Kitchen tong 35 cm

Pinza da cucina professionale multiuso realizzata in acciaio inox di alta qualità, ideale in cottura.

- Punta arrotondata per assicurare la massima delicatezza
- Estremità zigrinata per assicurare la presa
- Apertura fino a 4 cm
- Perfetta per cotture ad immersione
- Lavabile in lavastoviglie
- **Materiale:** SS430

Commercial multipurpose food tong made of high quality stainless steel, ideal for cooking.

- *Roundy tip to handle food with tact*
- *Knurled end to ensure the best grip*
- *Opens up to 4 cm*
- *Great for immersion cooking*
- *Dishwasher safe*
- ***Material:** SS430*

HA104

Pinza da cucina 30 cm
Kitchen tong 30 cm

Pinza da cucina professionale multiuso realizzata in acciaio inox di alta qualità, ideale in cottura e impiattamento.

- Punta arrotondata per assicurare la massima delicatezza
- Estremità zigrinata per assicurare la presa
- Apertura fino a 4 cm
- Perfetta per cotture ad immersione
- Lavabile in lavastoviglie
- **Materiale:** SS430

Commercial multipurpose food tong made of high quality stainless steel, ideal for cooking and serving.

- *Roundy tip to handle food with tact*
- *Knurled end to ensure the best grip*
- *Opens up to 4 cm*
- *Great for immersion cooking*
- *Dishwasher safe*
- ***Material:** SS430*

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

RS602

Timer digitale 24h
Digital timer 24h

- Funzione timer 24h (00:00:01–23:59:59)
- Funzione orologio
- Funzione doppio count-down
- Funzione cronometro
- Modi di utilizzo: con magnete, gancio o supporto
- Batteria: AAA (1pz) inclusa
- **Materiale:** ABS

- *24h timer function (00:00:01–23:59:59)*
- *Clock function*
- *Double count-down function*
- *Count-up function ·*
- *Way of use: with magnet, hook or stand*
- *Battery: 1 pc AAA included*
- ***Material:*** *ABS*

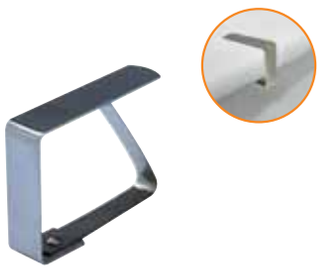
RS603

Timer meccanico 60min
Mechanical timer 60min

- Visibilità immediata del tempo rimanente grazie all'area rossa
- Magnete sul retro
- **Materiale:** ABS + SS430

- *Immediate view of the time left thanks to the red area*
- *Back side magnet*
- ***Material:*** *ABS + SS430*

HA053



Fermatovaglia
Table cloth clip

- Set 4 pezzi
- Spessore massimo tavolo 3 cm
- **Materiale:** SS430

- *4 pieces set*
- *Maximum table thickness 3 cm*
- ***Material:*** *SS430*

RS504

Cucchiaio bilancia
Digital spoon scale

Ideale per le piccole pesate di spezie, zucchero. Utile e pratico per la preparazione di qualsiasi ricetta

- Portata massima: 300 g
- Divisione: 0,1 g
- Dotato di microchip di alta precisione
- Display a cristalli liquidi
- Visualizzazione selezionabile in grammi o once
- Segnale di esaurimento batteria
- Spegnimento automatico dopo 30 sec. di inattività

The right tool for small weighing. Useful and easy to use

- *Max load: 300 g -*
- *Division: 0,1 g*
- *High precision microchip*
- *LCD*
- *VIsualization in grams or ounces*
- *Low battery signal*
- *Automatic shut off*

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

RS576
RS524
RS577

Hamburgatrice
Hamburger

- Semplice da usare e da pulire
- Piedini antiscivolo
- **Materiale:** struttura in alluminio, parti a contatto con gli alimenti in acciaio inox 304

- *Simple to use and to clean*
- *Non-slip feet*
- ***Material:** aluminum structure all parts in contact with food made of S/S 304*

RS576
- Diametro 100mm
- Peso: 5,2 Kg • Dimensioni: 29 x 21 x 25,5 cm
- *Diameter 100 mm*
- *Weight: 5,2 Kg • Size: 29 x 21 x 25,5 cm*

RS524
- Diametro 130mm
- Peso: 5,2 Kg • Dimensioni: 30 x 22 x 26,5 cm
- *Diameter 130 mm*
- *Weight: 5,2 Kg • Size: 30 x 22 x 26,5 cm*

RS577
- Diametro 150mm
- Peso: 6 Kg • Dimensioni: 31 x 23 x 27,5 cm
- *Diameter 150 mm*
- *Weight: 6 Kg • Size: 31 x 23 x 27,5 cm*

RS508

Affetta pomodori
Tomato slicer

- Affetta pomodori a rondelle spessore 5,5 mm
- Utilizzabile con frutta e verdura tenere
- Facile da usare e da pulire
- Ideale per ristoranti, bar, mense...
- Peso: 5,2 Kg
- Dimensioni: 21 x 20 x 42h cm
- Ø max frutta/verdura: 10 cm
- **Materiale:** lame in S/S 304

- *It cuts tomato into slices of 5,5 mm depth*
- *Suitable for soft vegetables and fruits*
- *Easy to use and to clean*
- *The best tool for restaurants, hotels, catering...*
- *Weight: 5,2 Kg*
- *Size: 21 x 20 x 42h cm*
- *Ø max of fruit/vegetables: 10 cm*
- ***Material:** S/S 304 blades*

RS509

Affetta pomodori
Tomato slicer

Ideale per ristoranti, bar, mense…

- Taglia in 8 spicchi
- Facile da usare e da pulire
- Affetta pomodori, mele, kiwi...
- Peso: 1,8 Kg
- Dimensioni: 35 x 30 x 45h cm - Ø bocca: 8 cm
- **Materiale:** lame in S/S 304

The best tool for restaurants, hotels, catering…

- *It cuts tomato into 8 parts*
- *Easy to use and to clean*
- *Also suitable for apples, kiwis...*
- *Weight: 1,8 Kg*
- *Size: 35 x 30 x 45h cm - Ø mouth: 8 cm*
- ***Material:** S/S 304 blades*

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

HA011

Pinza per crostacei
Shellfish cracker

- **Materiale:** lega di zinco
- Specifica per chele

- ***Material:*** *zinc alloy*
- *Specific for claws*

HA012

Pinza per aragosta/astice
Lobster cracker

- **Materiale:** lega di zinco

- ***Material:*** *zinc alloy*

HA029

Pinza leva lische
Fish bone tong

- **Materiale:** S/S430

- ***Material:*** *S/S430*

HA032

Saponetta leva odori
Metal soap

- **Materiale:** S/S304 portasaponetta:PP

- ***Material:*** *S/S304 soap holder material: PP*

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

HA030

Set 2 forchettine per crostacei
2 pcs fork set

• **Materiale:** S/S430

• ***Material:*** *S/S430*

HA031

Set 6 forchettine per crostacei
6 pcs fork set

• **Materiale:** S/S430

• ***Material:*** *S/S430*

HA040

Coltello apri ostriche
Oyster knife

• **Materiale:** lama in 2cr13, manico in legno

• ***Material:*** *2cr13 blade + wooden handle*

HA041

Coltello apri cozze
Mussel knife

• **Materiale:** lama in 2cr13, manico in ABS

• ***Material:*** *2cr13 blade + ABS handle*

FISH ACCESSORIES

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

HA049

Peeler doppia lama
Double peeler

- Taglio julienne
- Pelare/affettare
- Lame mobili per un taglio preciso e rapido
- Impugnatura comoda e sicura
- **Materiale:** lame 2cr14, manico ss430

- *Julienne cutter*
- *Peeler/slicer*
- *Movable blades allow precise and fast cut*
- *Comfortable and safe grip*
- ***Material:** 2cr14 blades, ss430 handle*

HA051

Peeler lama liscia
Smooth blade peeler

- Manico ergonomico e antiscivolo
- Struttura forte e resistente
- Lame mobili per un taglio preciso e rapido
- Impugnatura comoda e sicura
- **Materiale:** lama 2cr14+S/S430, manico PP

- *Ergonomic non-slip handle*
- *Strong and heavy-duty body*
- *Movable blades allow precise and fast cut*
- *Comfortable and safe grip*
- ***Material:** 2cr14+S/S430 blade, PP handle*

HA044

Taglia ananas
Pineapple slicer

- Diametro di taglio 8cm
- Taglio preciso e uniforme
- Il prodotto è smontabile per permettere una facile e rapida pulizia
- Impugnatura comoda e sicura
- Struttura forte e resistente
- **Materiale:** corpo S/S304, manico PP

- *Cutting diameter 8cm*
- *Precise and uniform cut*
- *The product can be disassembled in order to allow an easy and fast cleaning*
- *Comfortable and safe grip*
- *Strong and heavy-duty body*
- ***Material:** S/S304 body, PP handle*

HA045

Taglia mela 12 fette
Apple cutter 12 slices

- Possibilità di utilizzo con lama zigrinata o lama liscia
- Taglio preciso e uniforme (Ø 9cm)
- Stoccaggio sicuro grazie al coperchio in plastica
- Il prodotto è smontabile per permettere una facile e rapida pulizia
- **Materiale:** lame 2cr14, corpo S/S430 +ABS

- *Knurled or smooth blade option*
- *Precise and uniform cut (Ø 9cm)*
- *Safe storage thanks to the plastic cover*
- *The product can be disassembled in order to allow an easy and fast cleaning*
- ***Material:** 2cr14 blades, S/S430 + ABS body*

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

HA046

Levatorsoli con impugnatura antiscivolo
Apple corer with easy grip handle

- Manico ergonomico e antiscivolo
- Struttura forte e resistente
- **Materiale:**S/S420

- *Ergonomic non-slip handle*
- *Strong and heavy-duty body*
- ***Material:*** *S/S420*

HA047

Denocciolatore ciliegie e olive
Olive and cherry pitter

- Struttura forte e resistente in lega di zinco
- Dimensioni frutta Ø 2cm
- Meccanismo a molla
- Fermo di sicurezza
- **Materiale:** lega di zinco

- *Strong and heavy-duty zinc alloy body*
- *Fruit dimension Ø 2cm*
- *Spring-loaded mechanism*
- *Safety lock*
- ***Material:*** *zinc alloy*

HA048

Forbici per erbe aromatiche
Herb scissors

- 5 lame - 1,2 mm
- Manico ergonomico ambidestro
- Pettine per la pulizia incluso
- **Materiale:**lama 2cr14, manico TPR

- *5 layers – 1,2mm*
- *Ergonomic ambidextrous handle*
- *Cleaning brush included*
- ***Material:*** *2cr14 blade, TPR handle*

HA054

Trinciapollo
Poultry shears

- Impugnatura ergonomica per assicurare una buona presa durante il taglio.
- Fermo di sicurezza
- Meccanismo a molla
- **Materiale:** lama 2Cr14 + manico PP

- *Ergonomic handle to provide a good grip while cutting.*
- *Safety lock*
- *Spring-loaded mechanism*
- ***Material:*** *2Cr14 blades + PP handle*

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

HA052

NOVITÁ - NEW

Schiacciapatate
Potato masher

Cappuccio blocca spina in SS
SS locking cap

- Dimensioni: 9,5h x 9 x 30 cm
- Il prodotto è smontabile per permettere una facile e rapida pulizia
- Include un cappuccio in SS blocca spina
- **Materiale:** SS430

- *Dimensions: 9,5h x 9 x 30 cm*
- *The product can be disassembled in order to allow an easy and fast cleaning*
- *Includes one SS locking cap*
- ***Material:** SS430*

RS591

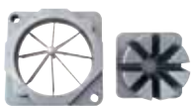
Taglia patate "SPIRAL"
Spiral potato slicer

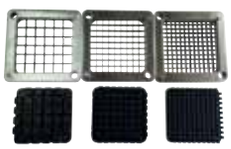
- Dimensioni: 12 x 26 x 14h cm
- Piedini in gomma antiscivolo
- Include 2 lame extra
- Stecco in acciaio non incluso nella confezione
- **Materiale:** S/S 304

- *Dimensions: 12 x 26 x 14h cm*
- *Non-slip feet*
- *2 extra blades included*
- *SS stick not included*
- ***Material:** S/S 304*

RS607

Affetta patate
French fry cutter





- Affetta patate a uso orizzontale o verticale (fissaggio a parete)

Include:

- 4 ventose per una maggiore stabilità nell'utilizzo su piani orizzontali
- 3 lame par taglio per patate fritte 6, 9, 12mm
- 1 coltello per taglio in 8 spicchi
- **Materiale:** lame S/S AISI 420, corpo macchina in alluminio
- Dimensioni: 50 x 22,25 x 25 cm
- Peso: (lame e coltello per taglio a spicchi comprese) 7 Kg

- *French fry cutter. Can be used horizontally or vertically (wall mounted).*

Includes

- *4 suction cups for a better stability when used on horizontal surfaces*
- *3 blades for french fry cut 6, 9, 12mm*
- *1 wedge cutter (8 pcs)*
- ***Material:** blades and wedge cutter S/S AISI 420, machine made of aluminum*
- *Size: 50 x 22,25 x 25 cm*
- *Weight: (including all blades and wedge cutter) 7 Kg*

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

Espositore accessori monofacciale a 16 ganci
Dimensioni 61,5 x 50 x180 cm

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

ACCESSORI SERVIZIO E BAR
BAR & SERVING ACCESSORIES

gastro holding
CANDOLA
VÁŠEŇ PRO STOLOVÁNÍ
www.candola.cz

CANDOLA
VÁŠEŇ PRO STOLOVÁNÍ

HORECATECH

HA113 S

NOVITÁ
NEW

Sifone per seltz
Soda syphon

- Sifone per seltz in acciaio da 1 litro
- Beccuccio microforato per una erogazione ottimale
- Valvola di controllo della pressione per un utilizzo pratico e sicuro
- Funziona con ricariche di CO_2 da 8 g
- Compatibile con tutte le ricariche per sifoni per seltz
- Colore: acciaio satinato

- *1 Liter S/S Soda syphon*
- *Spout with microholes for an optimized water delivery*
- *Pressure control valve for a safe and easy use*
- *Works with CO_2 chargers (8 grams)*
- *Compatible with all soda syphon chargers*
- *Color: S/S matte finish*

HA113 O

NOVITÁ
NEW

Sifone per seltz
Soda syphon

- Sifone per seltz in acciaio da 1 litro
- Beccuccio microforato per una erogazione ottimale
- Valvola di controllo della pressione per un utilizzo pratico e sicuro
- Funziona con ricariche di CO_2 da 8 g
- Compatibile con tutte le ricariche per sifoni per seltz
- Colore: arancione

- *1 Liter S/S Soda syphon*
- *Spout with microholes for an optimized water delivery*
- *Pressure control valve for a safe and easy use*
- *Works with CO_2 chargers (8 grams)*
- *Compatible with all soda syphon chargers*
- *Color: orange*

HA113 B

NOVITÁ
NEW

Sifone per seltz
Soda syphon

- Sifone per seltz in acciaio da 1 litro
- Beccuccio microforato per una erogazione ottimale
- Valvola di controllo della pressione per un utilizzo pratico e sicuro
- Funziona con ricariche di CO_2 da 8 g
- Compatibile con tutte le ricariche per sifoni per seltz
- Colore: nero

- *1 Liter S/S Soda syphon*
- *Spout with microholes for an optimized water delivery*
- *Pressure control valve for a safe and easy use*
- *Works with CO_2 chargers (8 grams)*
- *Compatible with all soda syphon chargers*
- *Color: black*

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

- Beccuccio erogatore microforato
- *Spout with microholes*

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

HA001

Levatappi cameriere a doppia leva
Double hinged waiter's corkscrew

- **Materiale:** vite "top quality" S/S 430 ricoperta in teflon

- ***Material:*** *"top quality" S/S 430 teflon coated screw*

HA003

Levatappi cameriere a doppia leva
Double hinged waiter's corkscrew

- **Materiale:** vite "top quality" S/S 430 ricoperta in teflon

- ***Material:*** *"top quality" S/S 430 teflon coated screw*

HA004

Pompetta salvagusto per vino con 2 tappi
Wine saver with 2 stoppers

- **Materiale:** S/S 430, TPR

Preserva gli aromi e il gusto del vino nelle bottiglie aperte

- ***Material:*** *S/S 430, TPR*

Keep the perfumes and taste of wine in open bottles

HA085

Set 3 tappi in TPR
Set of 3 TPR stoppers

- **Materiale:** TPR

Preserva gli aromi e il gusto del vino nelle bottiglie aperte

- ***Material:*** *TPR*

Keep the perfumes and taste of wine in open bottles

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

HA005

Tappo salvagusto per vino
Wine saver cork

- **Materiale:** silicone, ABS

Preserva gli aromi e il gusto del vino nelle bottiglie aperte

- ***Material:*** *silicon, ABS*

Keep the perfumes and taste of wine in open bottles

HA006

Tappo champagne
Champagne stopper

- **Materiale:** S/S 430 - silicone

- ***Material:*** *S/S 430,- silicon*

HA007

Taglia capsule per bottiglie
Foil cutter

- **Materiale:** ABS

- ***Material:*** *ABS*

HA008

Misurino per alcolici 1oz/2oz
1oz/2oz Jigger

- Capacità: 30 / 60 ml
- **Materiale:** S/S 304

- *Capacity: 30 / 60 ml*
- ***Material:*** *S/S 304*

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

HA009

Pestello per cocktail
Cocktail's muddler

- **Materiale:** S/S 304 - HIPS

- ***Material:*** *S/S 304 - HIPS*

HA010

Pestello per cocktail
Cocktail's muddler

- **Materiale:** S/S 304 - PP

- ***Material:*** *S/S 304 - PP*

HA091

Atomizer per cocktail
Cocktail atomizer

- Capacità: 90 ml
- **Materiale:** vetro e lega di zinco

- *Capacity: 90 ml*
- ***Material:*** *glass and zinc alloy*

HA092

Diamond Angostura
Diamond Dash Bottle

- Capacità: 175 ml
- **Materiale:** vetro, tappo in sughero e SS

- *Capacity: 175 ml*
- ***Material:*** *glass, cork and SS pourer*

HA093

Royal Angostura
Royal Dash Bottle

- Capacità: 130 ml
- **Materiale:** vetro, tappo in sughero e SS

- *Capacity: 130 ml*
- ***Material:*** *glass, cork and SS pourer*

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

HA034

Colino Julep
Julep strainer

- **Materiale:** S/S 304 + bagno di rame

- *Material: s/s304 copper plated*

HA035

Pinza per il ghiaccio
Ice tong

- **Materiale:** S/S 304 + bagno di rame

- ***Material:*** *S/S 304 copper plated*

HA037 HA038

HA037

Cucchiaio bar trident
Bar spoon with fork L 30cm

HA038

Cucchiaio bar teardrop
Bar spoon teardrop L 40cm

- **Materiale:** S/S 304 + bagno di rame

- ***Material:*** *S/S 304 copper plated*

HA039

Boston shaker

- Capacità: 750 ml
- **Materiale:** vetro e S/S 304 + bagno di rame

- *Capacity: 750 ml*
- ***Material:*** *glass and S/S 304 copper plated*

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

HA057

Misurino per alcolici “gold” 1oz/2oz
1oz/2oz “gold” jigger

- Capacità: 30 / 60 ml
- **Materiale:** S/S304 placcato color oro

- *Capacity: 30 / 60 ml*
- ***Material:*** */S304 gold color plated*

HA058

Boston Shaker

- Capacità: 750 ml
- **Materiale:** S/S304 placcato color oro

- *Capacity: 750 ml*
- ***Material:*** *S/S304 gold color plated*

HA059

Colino con molla “gold”
Hawthorne strainer “gold”

- **Materiale:** S/S304 placcato color oro

- ***Material:*** *S/S304 gold color plated*

HA060

Set 2 tazze moscow mule “gold”
2 moscow mule “gold” mugs set

- Capacità: 550 ml
- **Materiale:** S/S304 placcato color oro

- *Capacity: 550 ml*
- ***Material:*** *S/S304 gold color plated*

HA061

Bicchiere Julep “gold”
Julep mug “gold”

- Capacità: 320 ml
- **Materiale:** S/S304 placcato color oro

- *Capacity: 320 ml*
- ***Material:*** *S/S304 gold color plated*

HA062

Tazza ananas “gold” per cocktail
Pinapple cocktail “gold” mug

- Capacità: 500 ml
- **Materiale:** S/S304 placcato color oro

- *Capacity: 500 ml*
- ***Material:*** *S/S304 gold color plated*

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

HA088

Tiki pappagallo
Tiki parrot mug

- Capacità: 450 ml
- **Materiale:** ceramica dipinta a mano

- *Capacity: 450 ml*
- ***Material:*** *hand-made ceramic*

HA089

Set 4 Chupitiki
4 pcs tiki shots

- Capacità: 60 ml
- **Materiale:** ceramica

- *Capacity: 60 ml*
- ***Material:*** *ceramic*

HA090

Tiki Moai
Tiki Moai mug

- Capacità: 410 ml
- **Materiale:** ceramica

- *Capacity: 410 ml*
- ***Material:*** *ceramic*

HA094

Bicchiere Bulb
Bulb light glass

- Capacità: 400 ml
- **Materiale:** vetro e lega di zinco

- *Capacity: 400 ml*
- ***Material:*** *glass and zinc alloy*

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

HA015

Vassoio ovale antiscivolo in plastica
Oval plastic skidproof tray

- Dimensioni: 49 x 59 cm

- *Size: 49 x 59 cm*

HA023

Tagliere in acacia con marmo
Acacia wood cutting board with marble

- Dimensioni: 36 x 17 x 1,9h cm

- *Size: 36 x 17 x 1,9h cm*

HA024

Tagliere in acacia con corteccia
Acacia wood with bark cutting board

- Dimensioni: 51 x 15 x 1,5h cm

- *Size: 51 x 15 x 1,5h cm*

HA022

Tagliere in acacia con ardesia
Acacia wood cutting board with slate

- Ardesia removibile per una migliore pulizia
- Dimensioni: 55 x 12 x 2,2h cm

- *Removable slate board for a complete cleaning*
- *Size: 55 x 12 x 2,2h cm*

Nota: le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso.

HA028

Tagliere in acacia con ardesia
Acacia wood cutting board with slate

- Ardesia removibile per una migliore pulizia
- Dimensioni: 60 x 14 x 1,5h cm

- *Removable slate board for a complete cleaning*
- *Size: 60 x 14 x 1,5h cm*

HA026

Tagliere in acacia con ardesia
Acacia wood cutting board with slate

- Ardesia removibile per una migliore pulizia
- Dimensioni: 43 x 25 x 1,5h cm

- *Removable slate board for a complete cleaning*
- *Size: 43 x 25 x 1,5h cm*

HA027

Tagliere in acacia con ardesia
Acacia wood cutting board with slate

- Ardesia removibile per una migliore pulizia
- Dimensioni: 43 x 25 x 1,5h cm

- *Removable slate board for a complete cleaning*
- *Size: 43 x 25 x 1,5h cm*

Note: all pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information.

gastro holding

CANDOLA

VÁŠEŇ PRO STOLOVÁNÍ

www.candola.cz

GASTRO HOLDING CANDOLA, s.r.o.
Velkoobchod - maloobchod - e-shop
Černokostelecká 95, 100 00 Praha 10 - Strašnice
tel. +420 283 853 242, info@candola.cz

Provozovna - Slovensko
Ducové 120
922 21 Ducové - Piešťany
tel. +421 337 780 000, info@candola.sk