

IDRO - BRACCIANO - ISEO - VICO



Idro 3



Idro 4



Bracciano



Iseo 5

IDRO

- Contenitore in pirex per la cottura del wurstel.
- Cesto di contenimento wurstel in acciaio inox.
- Regolazione della potenza con simostato.
- Componenti elettrici auto-protetti da eventuali perdite di liquidi.
- Riscaldatori pane in alluminio anodizzati.

IDRO

- Pyrex container for steaming hot dogs.
- Stainless steel basket for hot dogs.
- Temperature adjustment.
- Sealed electric components protected against possible leaks.
- Anodized aluminium bun warmers.

BRACCIANO

- Regolazione della potenza tramite simostato.
- Componenti elettrici auto-protetti da eventuali perdite di liquidi.
- Riscaldatori pane in alluminio anodizzato.

BRACCIANO

- Heating up controlled by a symostat.
- Sealed electric components protected against leaks.
- Anodized aluminium bun warmers.

ISEO

- Girawurstel a rulli, ideale per paninoteche, snack-bars, fast-foods. Cuoce in modo rapido e uniforme, wurstel e salsicce che acquistano così il sapore e la colorazione tipici della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente.
- Realizzato in lamiera di acciaio inox.
 - Motore asincrono con riduttore di velocità ad ingranaggi.
 - Spalle laterali che sostengono i rulli in acciaio inox contenenti delle resistenze corazzate.
 - Opzionale: GW con rulli teflonati.

ISEO

- The roller-type wurstel heater is ideal in fast-food retailers, bars and pubs. It allows a fast and even cooking of wurstels and sausages which will get the taste and the browning of grilled meat without having to turn them over manually.
- Stainless steel body.
 - Asynchronous motor with gear-box reducer.
 - S/S rolls with shock-proof heating elements.
 - Optional: teflon-coated rolls.



Iseo 7



Iseo 9



Vico 6

VICO 6 - 12

Tagliawurstel manuale in acciaio inox, semplice da usare e da pulire. Taglia con facilità wurstel, uova, pomodori; basta infatti appoggiare il prodotto sulle lame e abbassare il coperchio fino alla sua completa chiusura, e le fettine cadranno automaticamente nella vaschetta sottostante, già pronte per essere utilizzate.

VICO 6 - 12

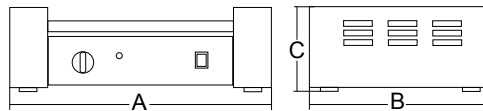
Manual stainless steel wurstelcutter, easy to use and to clean. It cuts easily wurstels, eggs, tomatoes; you just need to put the product on the blades, then to push down the lid to its complete closure and the slices will fall down into the container below, ready to be used.

Linea Hot dog - Hot dog line

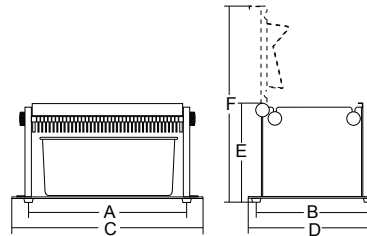
IDRO - BRACCIANO - ISEO - VICO



	Potenza Power watt	Alimentazione Power source	Riscaldatori pane Bread heaters n.	Dimensioni cestello Size of basket mm	Capacità wurstel Wurstel capacity n.	A	B	C	Peso netto Net weight Kg	Dimensioni imballo Shipping mm	Peso lordo Gross weight Kg
Idro 3	600	230V 50/60Hz F+N	3	∅ 152 x h 194	30	450	320	365	9,5	500x370x500	11
Idro 4	600	230V 50/60Hz F+N	4	∅ 152 x h 194	30	450	320	365	10	500x370x500	11,5
Bracciano	875	230V 50/60Hz F+N	6	-	-	450	320	294	8	500x370x500	9,5



	Potenza Power watt	Alimentazione Power source	Numero rulli Rollers numbers n.	Larghezza rulli Rollers width mm	∅ rulli ∅ rollers mm	A	B	C	Peso netto Net weight Kg	Dimensioni imballo Shipping mm	Peso lordo Gross weight Kg
Iseo 5	850	230V 50Hz F+N	5	350	25	450	230	170	7,5	550x400x260	8,5
Iseo 7	1400	230V 50Hz F+N	7	460	25	560	300	170	11	700x480x240	12
Iseo 9	1650	230V 50Hz F+N	9	460	25	560	375	180	13	700x480x240	14,5



	Distanza lame Blades spaces mm	Lame Blades N.	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Kg	Dimensioni imballo Shipping mm	Peso lordo Gross weight Kg
Vico 6	6	34	240	160	280	170	170	270	2,5	320x210x220	3
Vico 12	12	17	240	160	280	170	170	270	2,5	320x210x220	3