



FABBRI
1905

Le
Attrezzature
di Gelateria e Pasticceria



INDICE

DISPENSER NUTTY

Kit dispenser Nutty	pag.	3
Kit copri dispenser Nutty	pag.	3
Dispenser per lattina	pag.	3

PLANETARIA

Planetaria KENWOOD PROFESSIONAL KPL9000S	pag.	4
--	------	---

IMPASTATRICE

Impastatrice SIRMAN MINNEAPOLIS	pag.	5
---------------------------------------	------	---

PICCOLI ELETTRODOMESTICI

Piastra a induzione	pag.	6
Bilancia digitale BIL30	pag.	6
Crepiera	pag.	6

MIXER

Mixer 160 Emulsionatore	pag.	7
Mixer	pag.	7
Mixer 25	pag.	7

BLENDER

Blender professionale EASYLINE BI008	pag.	8
--	------	---

GRANITORI

Granitore SPM SP1 5 LT	pag.	9
Granitore IPRO 11LT CON VASCA COIBENTATA	pag.	10
Granitore SPM SORBY 2 VASCHE 10 LT	pag.	11

ABBATTITORI

Abbattitore TECNOMAC BK3	pag.	12
Abbattitore TECNOMAC BK5	pag.	13

VETRINE

Vetrina DOLCE VITA MONDIAL FRAMEC	pag.	14
Vetrina VENERE MONDIAL FRAMEC	pag.	15



DISPENSER NUTTY



KIT DISPENSER NUTTY

(Tappo Dispenser Nutty + anello con clip)

Cod. 9700810

KIT COPRI DISPENSER NUTTY

- NUTTY NERO
- NUTTY NOCCIOLA/CACAO
- NUTTY PISTACCHIO
- NUTTY CIOCCOBIANCO

Cod. 9700800

DISPENSER PER LATTINA

Grazie al suo beccuccio è perfetto per farcire brioches, prodotti di pasticceria e per variegare coni e coppette. Compatto e molto accattivante può essere posizionato sul bancone per una farcitura espressa. Perfetto nelle sale colazione degli hotel.

Cod. 9700050



PLANETARIA



PLANETARIA KENWOOD PROFESSIONAL KPL9000S

Impastatrice planetaria interamente in metallo verniciato (colore acciaio) corredata di vasca inox con manici da **lt 6,7 e 3 utensili in Acciaio Inox** (frusta a filo fino rinforzata, foglia, gancio impastatore), griglia in Acciaio Inox AISI 304, ingranaggi in metallo a bagno d'olio, variatore elettronico di velocità, microinterruttore su alzata del braccio, 3 prese di moto per accessori. Motore 1700W. Alimentazione 230V. **Doppio pulsante di sicurezza marcia/arresto con fungo di emergenza.** MARCHIO CE.

Accessori in dotazione: frusta inox filo fino, mescolatore inox a K, gancio inox.

Caratteristiche:

- Alimentazione: 230 V
- Potenza motore: 1200 W
- Struttura: metallo verniciato
- Impasto per dolci Max: 1,5 kg
- Impasto minimo: 20 gr
- Chiare d'uovo N°:16
- Panna: 2 lt
- Capacità vasca: 6,7 lt
- Dimensioni: 400 x 250 x 350 mm (L x P x H).
- Peso: 12,5 Kg

Cod. 9200045



IMPASTATRICE



IMPASTATRICE SIRMAN MINNEAPOLIS

Impastatrice da banco con solida struttura in fusione verniciata, protezione della vasca in filo metallico e vasca in acciaio inox facilmente smontabile. Dotata di **dispositivo di sicurezza** e di **3 accessori** di lavorazione: spatola, gancio e frusta. Cambio meccanico a 3 velocità. Sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio. Motore ventilato.

Capacità 10 litri.

Dimensioni: 440 x 500 x 630 mm (L x P x H).

Peso 74 kg. Potenza 450W. Alimentazione 230V/50 Hertz.

Cod. 9200098



PICCOLI ELETTRODOMESTICI

PIASTRA A INDUZIONE

Piastra con struttura in acciaio inox.
Dispone di **10 livelli di temperatura**.
Potenza da 500W a 3500W.
Diametro utile di cottura da cm 12 a cm 28.
Alimentazione 230V.
Dimensioni: mm 340 x 440 x 120h.
MARCHIO CE.

Cod. 9200097



BILANCIA DIGITALE BIL30

Bilancia elettronica, **funzione di esclusione della tara**, alimentazione a batteria (inclusa) con ricarica sulla rete elettrica. Display retroilluminato. Alimentazione 230V. Portata massima 30 kg. Divisione 2 g. Caratteristiche:

- Dimensione del piatto: 275x215 mm (LxP)
- Dimensione esterne: 278 x 320 x 130 mm (LxPxH)
- Peso: 4,12 kg
- Alimentazione con adattatore o batterie: dc10-12/Ni-Cd

Cod. 9200096



CREPIERA

Struttura in acciaio inox. Piano di cottura rigato in ghisa con superficie multirighe antiscivolo. Manopole di comando in materiale atermico. Segnale luminoso di presenza tensione. Segnale luminoso di funzionamento. Termostato EGO 0-300°C Volt 230/1. Potenza 2400 Watt
Dimensioni piatto di cottura: 350 mm
Peso netto: 13 kg
Dimensioni: 370 x 412 x 178 mm.

Cod. 9200013



MIXER

MIXER 160 EMULSIONATORE

Il Dynamix è un apparecchio piccolo ma potente. Ideale per la piccola ristorazione, in pasticceria e cioccolateria, bar e creperie. Piede smontabile per una facile pulizia, numerosi accessori disponibili per ogni esigenza, di comodo e facile uso, con variatore elettronico di velocità di serie. Il suo coltello emulsionatore rappresenta l'eccellenza nella lavorazione del cioccolato, ma è perfetto anche per salse e per montare. Gli altri coltelli opzionali, insieme ai vari accessori disponibili, lo rendono versatile in ogni preparazione culinaria dolce o salata.

Caratteristiche:

- Capacità (acqua): da 1 a 4 litri
- Lunghezza Tubo: 160 mm
- Lunghezza Totale: 395 mm
- Diametro campana: 55 mm
- Peso: 0,9 kg
- Potenza: 220 W
- Velocità: da 3.000 a 13.000 giri/minuto
- Variatore di velocità: di serie
- Smontabile
- Pensato per: piccola ristorazione, gastronomie, pasticcerie, bar

Cod. 9200086



MIXER

Mixer dotato di nuova elettronica con stabilizzatore di velocità che permette la funzione dell'uso in continuo.

Potenza 350W.

Fornito di asta per miscelare da 400 mm.

Cod. 9200092



MIXER 25

Mixer dotato di nuova elettronica con stabilizzatore di velocità che permette la funzione dell'uso in continuo.

Mixer a velocità variabile

con asta smontabile h 250 mm.

- Struttura: ABS
- Potenza motore: 250W
- Alimentazione: 230V
- Giri motore: 2500/15000 rpm
- Peso: 1 Kg
- Dimensioni: mm 75 x 285
- Velocità: variabile

Cod. 9200080



BLENDER

BLENDER PROFESSIONALE EASYLINE BLO08

Perfetto per Frutterie, bar, ristoranti, discoteche, indicato per la preparazione di Frullati, Frappè, Cocktail, etc.

Base in ABS e Bicchiere in lexan trasparente graduato. Capacità Lt 2.

Microinterruttore di sicurezza sul bicchiere.

Tasto Pulse.

Tappo sul coperchio per l'aggiunta di ingredienti in lavorazione.

Coltello a 4 lame in Acciaio Inox.

- Alimentazione Monofase 230V/50Hz
- Potenza kW 1,5
- Velocità 28.000 Rpm
- Dimensione Cm 19 x 23 x 51 h
- Peso Kg 4.

Cod. 9200083



GRANITORE



GRANITORE SPM SP1 5 LT

SP1 è una sorbettiera professionale per l'erogazione di creme fredde, sorbetti e altre specialità frozen. Dal design elegante e forme arrotondate con finiture in acciaio inox e plastiche di colore bianco o nero. Funzionante con preparati in polvere a base acqua o latte o con mix in brik già pronti da versare direttamente nella vasca.

Possiede:

- vasca coibentata ITANK di serie, che riduce i consumi energetici e velocizza il tempo in cui il prodotto raggiunge la consistenza impostata;
- l'attrezzatura è dotata di un software che le consente di regularsi autonomamente per garantire una consistenza costante del prodotto;
- vasca BPA-FREE che oltre alla totale assenza di bisfenolo A, offre numerosi vantaggi tra i quali una maggiore resistenza agli urti, una maggiore trasparenza, e una migliore resistenza termica e agli agenti chimici;
- le nuove forme conferiscono a SP un carattere moderno e accattivante; e la nuova vite per la regolazione della durezza del prodotto rende le operazioni di settaggio più semplici e veloci;
- la qualità del prodotto viene salvaguardata anche in modalità DEFROST; Un sensore consente di controllare la temperatura, evitando gli sbalzi che snervano il prodotto, compromettendone il risultato finale.

- 1 vasca da 5 lt
- Dimensioni 262 x 426 x 613 mm

Cod. 9200009

GRANITORE



GRANITORE I PRO 11LT CON VASCA COIBENTATA

I PRO 1 MECCANICA è una macchina per granita professionale con n. 1 vasca coibentata I-Tank da 11 litri, e pulsantiera meccanica.

Questa attrezzatura ha la vasca coibentata I-Tank di serie e illuminata a led. La forma della vasca garantisce un naturale effetto di mescolamento, per una consistenza ottimale del prodotto.

La vasca brevettata I-Tank riduce l'impatto della temperatura ambientale sul prodotto, migliorandone l'efficacia refrigerante e garantendo un risparmio sia energetico che economico.

La pulsantiera meccanica consente di gestire manualmente 'avviamento della modalità di "produzione granita" e la "modalità notturna".

- Numero di vasche: 1
- Capacità vasca: 11 lt
- Dimensioni 200 x 580 x 870 mm

Cod. 9200107



GRANITORE

GRANITORE SPM SORBY 2 VASCHE 10 LT

Sorby 2 è perfetta per gli operatori Ho.Re.Ca. che vogliono offrire sorbetti e granite e hanno esigenze di spazio ridotte.

Questa attrezzatura è sinonimo di affidabilità e facilità d'uso.

Grazie alle sue dimensioni compatte si può collocare in ogni tipo di ambiente e consente di preparare prodotti eccellenti.

Le n. 2 vasche, della capacità di 10 litri di prodotto finito ciascuna, e tutti i componenti a contatto con il prodotto si smontano senza attrezzi per agevolare il processo di pulizia.

La cura nella scelta dei materiali e il suo design la trasformano in elemento di arredo e stile grazie alle forme arrotondate, alle finiture in acciaio inox e al rubinetto a cloche.

Sorby soddisfa le esigenze di chi desidera una macchina per granita professionale con un investimento economico contenuto.

- 2 Vasche 10 lt
- Dimensione 390 x 215 x 685 mm

Cod. 9200012



ABBATTITORE



ABBATTITORE TECNOMAC BK3

Abbattitore rapido di temperatura BK+, macchinario nato per migliorare qualità e organizzazione del lavoro.

Grande potenza, versatilità, facilità d'uso ed affidabilità sono le caratteristiche più importanti.

Semplice e intuitivo, con tecnologia Touch, facilita le operazioni di programmazione e di visualizzazione delle varie funzioni.

Ciclo SOFT.

Adatto a cibi delicati o sottili, come riso, verdure, prodotti fritti.

Ciclo HARD.

Molto efficace per cibi densi, grassi e di grossa pezzatura.

SURGELAZIONE.

Adatto a qualsiasi prodotto alimentare.

Caratteristiche:

- Comandi a membrana
- Nuova scheda elettronica intuitiva e facile da utilizzare, completa di tutte le funzioni necessarie ai vari processi di lavorazione
- Ventilatore con pale anticorrosione
- Sonda ad ago conica
- Capacità 3
- Dimensione 600 x 600 (1000) x 400 mm (L x P x H).

Cod. 9200067



ABBATTITORE

ABBATTITORE TECNOMAC BK5

Nuova gamma di abbattitori rapidi di temperatura BK, macchinari nati per migliorare qualità e organizzazione del lavoro. Grande potenza, versatilità, **facilità d'uso ed affidabilità** sono le caratteristiche più importanti degli abbattitori Tecnomac BK.

- Comandi soft touch
- Nuova scheda elettronica con comandi soft touch: intuitiva e facile da utilizzare e completa di tutte le funzioni necessarie ai vari processi di lavorazione
- Ventilatore con pale in resina anticorrosione
- Sonda ad ago conica
- Porta reversibile
- Capacità 5 teglie
- Dimensione 800 x 700 x 900 mm (L x P x H).

Cod. 9200075



VETRINA

VETRINA DOLCE VITA MONDIAL FRAMEC

Vetrina a pozzetto 6 gusti (+6) personalizzata bianco e blu perfetta come vetrina aggiuntiva nei punti vendita o nel dehor esterno. Funzionale e pratica per il catering.

Evaporatore statico avvolto sulla vasca con agitatore interno vasca (mod. 6-8-10).

Mobile e zoccolo in lamiera plastificata bianco, piano di lavoro in plastica color bianco.

Vasca in lamiera preverniciata bianca atossica, **brandizzata Amarena Fabbri**. Alzata con piano di servizio in plexiglass anti-urto con portagusti e led luminoso.

6 carapine in dotazione + 6 da acquistare separatamente.

Sistema condensante maintenance free.

Termostato-termometro elettronico con sbrinamento manuale.

4 ruote pivotanti.

Dimensioni: 965 x 665 x 1030 mm (L x P x H).

Cod. 9200105



VETRINA

VETRINA VENERE MONDIAL FRAMEC

Vetrina verticale a ripiani.

Evaporatore statico con tubo in rame e alette in alluminio con resistenze di sbrinamento (mod. PS).

Evaporatore ventilato con tubo in rame e alette in alluminio con resistenze di sbrinamento (mod. NV).

Evaporatore statico a griglie fisse con cattura brina (mod. NS).

Vetro porta: vetrata isolante (3 vetri) spessore 42 mm

cornice della vetrata basso emissivo magnetronico
film antiappannante.

Vetri laterali:

vetrata isolante (3 vetri) spessore 40 mm,

cornice della vetrata basso emissivo magnetronico.

Dotazione:

4 rullini unidirezionali

+ 2 piedi regolabili + serratura.

2 luci a LED verticali.

Sistema condensante maintenance free.

Termostato-termometro elettronico.

Dimensioni: 668 x 773 x 200 mm (L x P x H).

Cod. 9200087





fabbri1905.com
amarenafabbri.com
cocktailfabbri.com

