

IT

La linea cottura risponde alle esigenze di ogni tipo di richiesta, dalla più moderna cottura Sous-Vide, ai tradizionali Forni Elettrici per Pizza, Forni a Convezione o Forni a Gas, con i relativi accessori come Armadi Lievitori, Celle per la Lievitazione e Cappe a condensazione. Ma non solo, anche Cucine, Griglie a Pietra Lavica, Brasiere, Fry Top, Gyros Elettrici e a Gas, Friggitrici, Cuocipasta e Salamandre.

FR

La ligne de cuisson répond aux besoins de chaque type de demande, de la plus moderne cuisson Sous-Vide, aux traditionnels fours à pizza électriques, fours à convection ou fours à gaz, avec les accessoires correspondants tels que les armoires de levure, cellules de levure et hottes à condensation. Non seulement cela, mais aussi des cuisinières, des grilles à pierre lavique, des sauteuses, des Fry-Tops, des gyros électriques et à gaz, des friteuses, des cuiseurs à pâtes et des salamandres.

ES

La línea de cocción responde a diferentes necesidades, de la más moderna cocción sous-vide, a los tradicionales hornos eléctricos para pizza, hornos de convección o hornos de gas, con los relativos accesorios como armarios de fermentación, cámaras para la fermentación, campana de condensación. Además en nuestro catálogo se encuentran cocinas, parrillas, piedras lavicas, ollas de cocción lenta, Fry Top, gyros eléctricos y de gas, freidoras, cocedor de pasta y salamandras.

EN

The cooking line meets the needs of every type of request, from the most modern Sous-Vide cooking, to the traditional Electric Pizza Ovens, Convection Ovens or Gas Ovens, with their accessories such as Proving Cabinets, Proving Cells and Condensing Hoods. Moreover, there are also ranges, lava stone grills, brat pans, fry tops, electric and gas gyros, fryers, pasta cookers and salamanders.

DE

Die Kochlinie erfüllt die Bedürfnisse aller Arten von Anforderungen, von der modernsten Sous-Vide-Küche bis zu den traditionellen elektrischen Pizzaöfen, Konvektions- oder Gasöfen, mit dem entsprechenden Zubehör wie Gärschränke, Gärzellen und Kondensationshauben. Nicht nur das, sondern auch Herde, Lavasteingrill, Fry Tops, Elektrik- und Gasgyros, Friteusen, Pastakoher und Salamander.

RU

Линия готовки отвечает всем требованиям, от самых современных духовых шкафов до традиционных электрических пиццерий, конвекционных и газовых печей, с соответствующими принадлежностями, такими как дрожжевые шкафы, дрожжевые камеры и конденсационные вытяжки. И не только это, но и кухни, каменные грили Lava, жаровни, жаровни, электрические и газовые гирокосы, фритюрницы, макаронные плиты и саламандры.