

Cucina elettrica con sei zone cottura.



Cucina elettrica con sei zone cottura. Modello con forno elettrico e armadio neutro.

Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 1,2 stampato con impronta raccogli-liquidi. Struttura realizzata in acciaio inox AISI 430. Piastre rotonde in ghisa diametro mm. 220, ciascuna di potenza 2,6 kW a riscaldamento rapido, dotate di dispositivo di protezione termico. Forno elettrico statico GN 2/1 (5,48 kW) in acciaio inox AISI 430, camera di cottura in acciaio inox AISI 430, porta con intercapedine isolante, guarnizione bocca forni. Nr. 2 resistenze corazzate posizionate nel fondo e nel cielo, regolate da nr. 1 termostato di lavoro che consente la regolazione della temperatura ed un commutatore che indica la posizione: fondo, cielo o entrambi; nr. 1 termostato di sicurezza. Commutatore a 7 posizioni per la regolazione di ogni piastra. Lampade spia segnalano il funzionamento. Portina a battente in acciaio inox AISI 430 con chiusura magnetica. Manopole e maniglie in materiale atermico. Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

Cucina elettrica con sei zone cottura.

DATI TECNICI	
Larghezza (mm)	1200/1250
Altezza (mm)	850/1260
Profondità (mm)	700/800
Peso (Kg)	132,0/150,0
Volume (m³)	0,7/1,3
Potenza elettrica (kW)	21,08 400V3N~
Intensità elettrica (Hz)	50/60
Zone cottura elettriche	6 x 2,6 kW 400V3N~
Forno	1 x 5,48 kW 400V3N~
Dimensioni interne forno (mm)	685x550x310h

**FRIGGITRICE PROFESSIONALE ELETTRICA SU MOBILE CON VASCA
SINGOLA DA 13 LT**

COD: PFB7FRE1V



A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it
Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068
www.projectfood.it

DESCRIZIONE PRODOTTO

FRIGGITRICE ELETTRICA PROFESSIONALE DA 13 LT SU VANO CHIUSO - PROFONDITÀ 700 MM

Progettata per garantire efficienza, sicurezza e facilità di pulizia, questa friggitrice elettrica da 13 litri è perfetta per ristoranti, mense, fast food e cucine professionali di ogni dimensione.

Struttura solida e facile da pulire

- **Struttura in acciaio inox**, resistente e durevole nel tempo
- **Vasca stampata in acciaio inox AISI 304**, spessore **18/10**, con angoli arrotondati
- **Resistenze corazzate ad alto rendimento**, fissate con supporto rotante per facilitare la pulizia
- **Rubinetto di scarico** posizionato nel **vano inferiore chiuso**

Controllo preciso della temperatura

- **Termostato elettrico di alta precisione**, che regola un **contattore elettrico** per l'alimentazione dei gruppi riscaldanti
- **Temperatura massima tarata a 190°C**, con **termostato di sicurezza** a 230°C
- **Bulbi dei termostati** di lavoro e di sicurezza protetti all'interno delle resistenze
- **Cruscotto con 2 spie luminose**: n.1 **arancione** (accensione macchina)
- n.1 **verde** (resistenze attive)

Dotazione inclusa

- **N.1 cestello in acciaio inox** (220x300x120 mm)
- **N.1 coperchio in acciaio inox**
- **N.1 vasca raccogli olio**

Per maggiori informazioni, lo staff Project Food è a tua disposizione al 0142578990

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DATI TECNICI

Dimensioni LxPxH (mm)	L400xP700xH850 mm
Profondità	700 mm
Numero Vasche	1 Vasca
Capacità Vasca (lt)	13 Lt
Temperatura	100÷190°C
Alimentazione Friggitrice	Elettrico
Voltaggio	Trifase - 400V/3N/50Hz
Potenza (watt)	12 kW
Tipologia Comandi	Meccanico
Struttura Esterna	Acciaio inox
Rubinetto Scarico Olio	Sì
Tipologia di Friggitrice	Friggitrice su mobile
Dotazioni di Serie	Cestello , Coperchio e Vaschetta raccogli olio

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DATI TECNICI

Dimensioni LxPxH (mm)	L400xP700xH850 mm
Profondità	700 mm
Numero Vasche	1 Vasca
Capacità Vasca (lt)	28Lt
Alimentazione	GAS
Predisposizione	GAS METANO - A RICHIESTA GPL
Potenza a Gas	11,0 kW
Temperatura	Limite 135°C
Ø Entrata Tubo Gas	1/2"
Struttura Esterna	Acciaio inox
Materiale Vasca	Acciaio Inox AISI 316
Dotazioni di Serie	FALSO FONDO

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

**CUOCIPASTA PROFESSIONALE ELETTRICO SU MOBILE CON VASCA
SINGOLA DA 28 LT**

COD: PFB7CPE1V



A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DESCRIZIONE PRODOTTO

Progettato per garantire prestazioni elevate e continuità di servizio, questo cuocipasta elettrico è la scelta ideale per ristoranti, hotel, mense e bar che devono cuocere grandi quantità di pasta in modo rapido e sicuro. **Struttura solida e materiali professionali**

- **Struttura in acciaio inox** spessore **18/10**, robusta e durevole
- **Piano di lavoro arrotondato** in **acciaio inox AISI 304**, spesso 1,2 mm, con **invaso antitraboccamento**
- **Vasca stampata in acciaio inox AISI 316**, anticorrosione, da **28 litri**, con **angoli arrotondati** e **falso fondo per cestelli**

Funzionalità avanzate

- **Zona frontale di sfioramento** per evacuazione amidi, con **foro di scarico** e **pianetto frontale d'appoggio** per cestelli in acciaio inox forato
- **Riscaldamento elettrico** con **resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento**
- **Regolazione della temperatura** tramite termostato da **50°C a 100°C**, con **lampade spia** di funzionamento e alimentazione
- **Scarico in acciaio inox** con **rubinetto a sfera** e leva comoda da raggiungere

Combinazioni di cestelli disponibili (non inclusi)

- Kit con **4 cestelli 1/6**
- Kit con **2 cestelli 1/6 + 1 cestello 1/3**
- Kit con **2 cestelli 1/3 manico singolo**
- Kit con **2 cestelli 1/3 doppio manico**

Una soluzione versatile ed efficiente per gestire al meglio la produzione di primi piatti nella tua cucina professionale. **Per maggiori informazioni, lo staff Project Food è a tua disposizione al 0142578990**

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DATI TECNICI

Dimensioni LxPxH (mm)	L400xP700xH850 mm
Profondità	700 mm
Numero Vasche	1 Vasca
Capacità Vasca (lt)	28Lt
Alimentazione	Trifase - 400V/3N/50-60 Hz
Potenza	7,0 kW
Temperatura	Limite 135°C
Struttura Esterna	Acciaio inox
Materiale Vasca	Acciaio Inox AISI 316
Dotazioni di Serie	FALSO FONDO

A slice of excellence

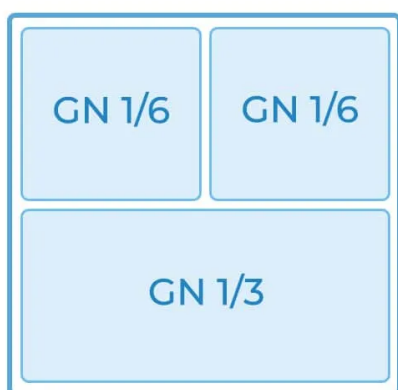
Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

**KIT COMPOSTO DA 2 CESTELLI 1/6 + 1 CESTELLO 1/3 PER CUOCIPASTA
CON VASCA DA 28 LT**

COD: PCP28CE12



A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DESCRIZIONE PRODOTTO

Dimensione Cestello da 1/6 : L143xP163xH215 mm

Dimensione Cestello da 1/3 : L288xP163xH215 mm

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DATI TECNICI

Dimensioni LxPxH (mm)	Cestello 1/6 : L143xP163xH215 mm Cestello da 1/3 : L288xP163xH215 mm
Confezione Composta da	2 cestelli 1/6 + 1 cestello 1/3

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it
Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068
www.projectfood.it

**FRY TOP ELETTRICO DA BANCO A DOPPIA ZONA DI COTTURA CON
PIASTRA LISCIA - TRIFASE POTENZA 6000 WATT**

COD: PFFE75L



A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DESCRIZIONE PRODOTTO

FRY TOP ELETTRICO DA BANCO A DOPPIA ZONA DI COTTURA CON PIASTRA LISCIA - POTENZA 6000 WATT

Il **fry top elettrico professionale da banco** è ideale per bar, ristoranti e hotel, perfetto per **grigliare a secco o a olio** in modo pratico ed efficiente. Grazie alla **doppia zona di cottura**, consente una gestione ottimale delle preparazioni e una produttività elevata anche nei momenti di maggiore affluenza.

Caratteristiche principali:

- **Struttura robusta e piastra in acciaio inox**, resistente e facile da pulire
- **Piastra liscia** ideale per una cottura uniforme degli alimenti
- **Dimensioni piastra:** 746 x 398 mm
- **Doppia zona di cottura** per una gestione separata delle temperature
- **Regolazione temperatura** da **0°C a 300°C** tramite comando meccanico
- **Doppia spia di segnalazione: Spia arancione** che si spegne al raggiungimento della temperatura
- **Spia verde** che indica l'alimentazione attiva del fry top
- **Alimentazione trifase**
- **Cassetto raccogli residui estraibile**, facile da rimuovere e pulire

Specifiche tecniche:

- **Potenza:** 6000 Watt
- **Tipologia piastra:** liscia

Il fry top elettrico Projectfood rappresenta una soluzione professionale, potente e affidabile per la cottura rapida e uniforme di carni, verdure e altri alimenti, ottimizzando tempi di lavoro e risultati in cucina.

Per qualsiasi informazione, lo staff Projectfood è a tua disposizione al

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DATI TECNICI

Dimensioni LxPxH (mm)	L750xP520xH310 mm
Dimensione Piastra	L746xP398 mm
Potenza (watt)	6000 Watt
Alimentazione	Trifase - 400V/3N/50 Hz
Temperatura	Max +300°C
Struttura Esterna Piastra	Liscia
Materiale di Costruzione Piastra	Acciaio
Tipologia di Piano Cottura	Tutta Liscia
Produzione	MADE IN P.R.C

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

**ABBATTITORE DI TEMPERATURE COMPATTO PER 3 TEGLIE GN 2/3 (8 KG
+70° > +3° | 5 KG +70° > -18°)**

COD: PFA30TP



A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it
Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068
www.projectfood.it

DESCRIZIONE PRODOTTO

ABBATTITORE DI TEMPERATURA COMPATTO PER 3 TEGLIE GN 2/3 - 8 KG +70°C > +3°C | 5 KG +70°C > -18°C

L'abbattitore di temperatura è un'attrezzatura indispensabile per le cucine professionali, progettata per garantire la massima sicurezza alimentare, migliorare la qualità dei prodotti e preservarne le caratteristiche organolettiche attraverso un raffreddamento rapido e controllato.

Funzionalità avanzate:

L'abbattitore Projectfood offre **4 programmi** personalizzabili per adattarsi a diverse esigenze di conservazione:

- **Abbattimento positivo (+3°C):** 8 kg da +70°C a +3°C in 90 minuti
- **Abbattimento negativo (-18°C):** 5 kg da +70°C a -18°C in 240 minuti
- **Modalità temporizzata:** programmi da 120 a 240 minuti
- **Modalità infinita:** per cicli di raffreddamento prolungati senza interruzioni

L'abbattitore raggiunge temperature fino a **-30°C / -35°C in camera** e **-18°C / -20°C al cuore**, garantendo prestazioni elevate e un controllo termico estremamente preciso.

Al termine del ciclo, la macchina passa automaticamente in **modalità di mantenimento**, conservando gli alimenti alla temperatura ideale fino all'estrazione, senza alterarne qualità e freschezza.

Precisione con sonda al cuore:

- La **sonda al cuore (spillone)** consente di monitorare con precisione la temperatura interna degli alimenti, assicurando un raffreddamento uniforme ed evitando sbalzi termici. Non è necessaria per prodotti a basso volume, come la pasta fresca.

Caratteristiche principali:

- Struttura interamente in **acciaio inox AISI 304**, robusta e igienica
- **Gruppo refrigerante tropicalizzato** con gas ecologico **R290**
- **Isolamento in poliuretano ad alta densità** (spessore 60 mm)
- **Chiusura automatica della porta** con fermo a 100°
- **Guarnizione magnetica estraibile**, per una manutenzione rapida
- **Sbrinamento manuale** con evaporazione manuale dell'acqua
- Conforme alla normativa **HACCP**

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DESCRIZIONE PRODOTTO - CONTINUA

Dotazione di serie:

- Sonda camera
- Sonda al cuore
- Supporti per griglie

L'abbattitore di temperatura compatto per 3 teglie GN 2/3 rappresenta la soluzione ideale per chi cerca efficienza, qualità e sicurezza alimentare in un'unica apparecchiatura professionale.

Per maggiori informazioni, lo staff Projectfood è a tua disposizione al **0142578990**

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DATI TECNICI

Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L660xP650xH430 mm
Dimensioni Interne LxPxH (mm)	L340xP510xH270 mm
Capacità Teglie	N°3 Teglie GN 2/3 (354x325 mm)
Temperatura	-30°C/-35°C in camera I -18°C/-20°C al cuore
Controllo Temperatura	Digitale
Potenza Assorbita (watt)	500 Watt
Alimentazione	Monofase - 230V/1N/50 Hz
Gas Refrigerante	R290
Unità Refrigerante	1 - incorporata
Sbrinamento	Manuale
Evaporazione Acqua di Condensa	Manuale
Spessore Isolamento	60 mm
Livello di Rumore (dB)	42 dB
Resa Surgelamento Negativo -18°C	5 kg da +70°C a -18°C in 240 minuti
Resa Abbattimento Positivo +3°C	8 kg da +70°C a +3°C in 90 minuti
Struttura Esterna	Acciaio inox AISI 304
Struttura Interna	Acciaio inox AISI 304
Classe Climatica	5
Classe Energetica	Non disponibile per abbattitori
Dotazioni di Serie	Sonda camera I Sonda a spillo
Produzione	MADE IN P.R.C

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

**ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO CAPACITÀ 1400 LT TEMP. DA +2°C A
+8°C - CLASSE D**

COD: PFE1400TN



A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it
Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068
www.projectfood.it

DESCRIZIONE PRODOTTO

ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO 1300 LITRI - TEMPERATURA +2°C / +8°C

L'**armadio refrigerato ventilato Projectfood da 1300 litri** è progettato per garantire **conservazione professionale, affidabilità ed efficienza** in ristoranti, pizzerie, hotel e laboratori. La struttura robusta e il sistema di refrigerazione ventilata assicurano prestazioni costanti e praticità nell'utilizzo quotidiano.

Caratteristiche principali:

- **Struttura interna igienica in acciaio inox** con angoli arrotondati, per facilitare la pulizia e garantire il massimo livello di igiene
- **Struttura esterna resistente in acciaio inox** con pannelli posteriori e di fondo in lamiera zincata per una maggiore robustezza
- **Piedini regolabili in acciaio inox**, per un perfetto adattamento a qualsiasi superficie
- **Refrigerazione ventilata** con evaporatore interno e ventola per una distribuzione uniforme dell'aria fredda
- **Centralina digitale** per una gestione precisa e costante della temperatura

Prestazioni elevate:

- **Temperatura regolabile da +2°C a +8°C**, controllabile tramite termostato digitale
- **Resistenza termica**: prestazioni ottimali fino a **+30°C** di temperatura ambiente con **55% di umidità relativa**
- **Sbrinamento automatico** tramite resistenza elettrica, per un funzionamento sempre efficiente senza interventi manuali

Dotazione inclusa:

- **6 griglie** (530 x 650 mm) per una disposizione versatile degli alimenti
- **6 coppie di guide** per la regolazione personalizzata delle griglie
- **Chiusura con chiave**, per una maggiore sicurezza e protezione dei prodotti conservati

Efficienza e sostenibilità:

- **Gas refrigerante ecologico R290**, a basso impatto ambientale senza compromettere le prestazioni

Ideale per la conservazione di carne, pesce, latticini, prodotti freschi e alimenti che richiedono temperature stabili e controllate, l'armadio refrigerato ventilato Projectfood da 1300 litri rappresenta una soluzione professionale, affidabile e duratura per il settore horeca.

Per qualsiasi informazione, lo staff Projectfood è a tua disposizione al **0142578990**

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DATI TECNICI

Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L1480xP830xH2010 mm
Dimensioni Interne LxPxH (mm)	L1364xP702xH1414 mm
Capacità Frigo (lt)	Capacità lorda: 1300 lt Capacità netta: 1035 lt
Temperatura	+2°C a +8°C
Controllo Temperatura	Digitale
Tipo di Refrigerazione	Refrigerazione Ventilata
Potenza Assorbita (watt)	500 Watt
Consumo kWh/annuo	1526 kWh/annum
Alimentazione	Monofase - 230V/1N/50 Hz
Illuminazione	Luce interna a LED
Gas Refrigerante	R290
Unità Refrigerante	Tropicalizzata
Max Temperatura / Umidità Ambiente	+30°C/55%HR
Sbrinamento	Automatico
Evaporazione Acqua di Condensa	Automatica
Spessore Isolamento	60 mm
Numero Porte	2
Chiusura Porta	Con Chiave
Resistenza Porta	No
Struttura Esterna	Acciaio inox
Struttura Interna	Acciaio inox
Classe Climatica	4

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DATI TECNICI - CONTINUA

Classe Energetica	D
Dotazioni di Serie	N°6 Griglie GN 2/1 (530x650 mm) I N°6 Coppie di guida
Produzione	MADE IN P.R.C

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it
Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068
www.projectfood.it

**LAVASTOVIGLIE ELETTRONICA MONOFASE CON CESTELLO 50X50 CM
COMPLETA DI DOSATORE DETERGENTE E BRILLANTANTE**

COD: TP522QD



50 x 50



A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DESCRIZIONE PRODOTTO

Perché scegliere la lavastoviglie elettronica TP522QD Project Food per le tue esigenze?

Projectfood presenta la serie **TP** dotata di **Display LCD** come un connubio tra una macchina di serie economica e una di alta gamma, amalgamando il meglio di entrambe le categorie, ovvero **affidabilità** e **design**, il tutto a un **prezzo ragionevole**.

La lavastoviglie, con la sua **altezza utile di 34 cm** permette di accogliere piatti di questa misura.

Caratteristiche Principali:

- **Capacità:** Il ciclo veloce garantisce un'efficienza elevata, completando **30/40 cesti all'ora**.
- **Ciclo di lavaggio:** Il ciclo di lavaggio può essere impostato da **90 o 120 o 180 secondi**
- **Dimensione cesto:** cesto 50x50 cm quadrato
- **Alimentazione:** La lavastoviglie ha **alimentazione monofase**
- **Costruzione robusta:** Struttura interamente in acciaio inox per una durabilità affidabile.
- **Pannello comandi:** La macchina ha un **pannello elettronico con display LCD** per un utilizzo intuitivo.
- **Accessibilità ottimizzata:** Accesso frontale a tutti i componenti per agevolare la manutenzione.
- **Automazione completa:** Operazioni di carico vasca e riscaldamento completamente automatizzate.
- Come accessorio sono presenti i **bracci di lavaggio in acciaio inox**

Cicli di lavaggio:

- **Ciclo Eco:** Consumi ridotti grazie a minor utilizzo di acqua e temperature di lavaggio più basse.
- **Ciclo Long:** Lavaggio continuo fino a 12 minuti per una pulizia approfondita.
- **Ciclo Glass:** Ideale per lavare i bicchieri con risciacquo a temperature ridotte.
- **Ciclo Intensive:** Composto da due lavaggi e due risciacqui, ottimo per stoviglie e bicchieri molto sporchi.
- **Ciclo Cutlery:** Ideale per posate metalliche, con lavaggio ad alte temperature e maggiore durata.
- **Ciclo San:** Sanificazione completa di stoviglie e bicchieri per la massima igiene.

Sicurezza e Funzionalità:

- **Scarico lavastoviglie: Pompa di scarico** che permette di far scaricare la macchina anche se non si ha lo scarico in pendenza.
- **Dosatori temporizzati:** Dosatori peristaltici temporizzati di **brillantante e detergente inclusi**.
- **Controlli di sicurezza:** Termostato regolabile e termostato di sicurezza nel boiler in acciaio inox.

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DESCRIZIONE PRODOTTO - CONTINUA

- **Filtrazione efficace:** Microfiltro sull'aspirazione della pompa per una filtrazione dell'acqua ottimale.
- **Sicurezza aggiuntiva:** Valvola di non ritorno per prevenire riflussi d'acqua nella rete idrica.
- **Microinterruttore di sicurezza:** Evita fuoriuscite d'acqua durante l'apertura della porta a ciclo avviato.
- **Segnalazione errori:** Gli errori o richieste di manutenzione vengono segnalati **direttamente a display**.
- **Thermostop:** Il sistema **thermostop** consente di memorizzare il programma; una volta attivato, basta chiudere lo sportello e la macchina si **avvierà automaticamente**.

Personalizzazione:

Prova la personalizzazione della lavastoviglie con grafiche su misura offerta da Projectfood. Ottieni una lavastoviglie sia funzionale che di arredo. Scopri i costi di personalizzazione negli accessori.

Dotazione di Serie:

- N.2 Cestelli 50x50 cm
- N.1 Porta cucchiaini
- Pompa di scarico installata
- Dosatore Brillantante e Detergente incluso

Per ulteriori informazioni e per personalizzare la tua lavastoviglie elettronica, contattaci al numero 0142578990.

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DATI TECNICI

Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L550xP600xH840 mm
Altezza Massima Stoviglie	340 mm
Dimensioni Cesto	50x50
Passaggio Utile	380 mm
Bracci di Lavaggio	In ABS resistente
Dosatore Detergente	Sì
Dosatore Brillantante	Sì
Dotazioni di Serie	N°1 Cesto Porta Bicchieri, N°1 Cesto Porta Piatti, N°1 Porta Cucchiaini, N°1 Porta Piattini
Durata Ciclo	180 o 240 secondi o continuo
Consumo Acqua a Ciclo (lt)	2,7 lt
Produzione Oraria	1200 Tazzine, 1000 Bicchieri, 360 Piatti
Pannello Comandi	Elettronica
Sistema Acqua Pulita	No
Alimentazione	Monofase - 230V/1N/50 Hz
Potenza Assorbita (watt)	4320 watt
Resistenza Boiler	4000 Watt
Resistenza Vasca	1500 Watt
Capacità Vasca Lavaggio (lt)	22 lt
Capacità Boiler (lt)	8,4 lt
Pompa Lavaggio	Q = 125 lt/m Hmax = 9 mt
Pompa di Scarico	Sì
Pressione Alimentazione Acqua	2 Atm 3/4 Gas

A slice of excellence

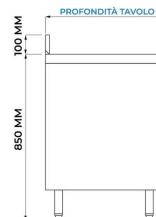
Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

**TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX CON ALZATINA
L1600XP700XH850 MM - LINEA BASIC**

COD: PFETA167A



A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DESCRIZIONE PRODOTTO

Il tavolo armadiato ha una robusta struttura in **acciaio inox** - aisi 430 **con finitura scotch brite**.

Il ripiano di lavoro è in **acciaio inox** - aisi 304 con spessore di 40 mm **rinforzato in legno** truciolato bilaminato idrofugo

L'**alzatina posteriore** in acciaio inox del tavolo è **alta 10 cm**

Il tavolo può essere regolato in altezza grazie ai **quattro piedini regolabili**.

Il tavolo in acciaio inox arriva montato

Il tavolo è dotato di **porte scorrevoli** rimovibili

Il nostro acciaio è certificato MOCA per uso alimentare.

La **portata del piano superiore** è di circa **100 kg al metro lineare** uniformemente distribuiti.

DOTAZIONE DI SERIE

- Piedi regolabili
- N.1 Ripiano intermedio

PULIZIA E MANUTENZIONE

Il tavolo ha bisogno di una pulizia costante per farlo durare nel tempo.

Non usare prodotti acidi e aggressivi per la pulizia dell'acciaio

Per qualsiasi informazione sul tavolo armadiato con alzatina lo staff di **Projectfood** è a vostra disposizione

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DATI TECNICI

Numero Porte	N.2 Porte
Tipologia Porta Inox	Porta Scorrevole
Ripiano Intermedio	Sì
Alzatina	Sì
Tipologia di Acciaio	Acciaio inox AISI 304 - 430
Altezza	850 mm + 100 mm (alzatina)
Profondità	700 mm
Lunghezza	1600 mm

A slice of excellence

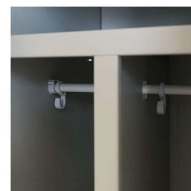
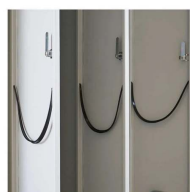
Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

**ARMADIO SPOGLIATOIO SPORCO/PULITO LAMIERA VERNICIATA CON 3
ANTA - L1000XP500XH1795 MM**

COD: PFE173SP



A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DESCRIZIONE PRODOTTO

ARMADIO SPOGLIATOIO SPORCO/PULITO A TRE POSTI IN LAMIERA VERNICIATA - L1000xP500xH1795 mm

Perfetto per spogliatoi di cucine professionali, mense, industrie alimentari e laboratori, questo armadio garantisce una **gestione sicura del cambio abiti** grazie alla separazione interna sporco/pulito. La struttura in lamiera verniciata grigia assicura resistenza all'usura e facilità di pulizia.

Struttura robusta e igienica

- **Corpo in lamiera verniciata** di colore grigio, facile da pulire e resistente all'usura
- **Divisione interna sporco/pulito** per una gestione igienica degli indumenti
- **Ripiano superiore porta cappello** integrato per una migliore organizzazione
- **Chiusura con pomolo girevole lucchettabile** fornita di serie

Ideale per ambienti professionali

- Conforme alle **normative HACCP**
- Ottima soluzione per gestire **cambi d'abito** in modo sicuro e igienico
- Design compatto e funzionale

Accessori disponibili (non inclusi nel prezzo)

- **Tetto inclinato**

Per qualsiasi informazione aggiuntiva, siamo a tua disposizione al numero **0142 578990**

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DATI TECNICI

Lunghezza	1000 mm
Profondità	500 mm
Altezza	1795 mm
Materiale di Costruzione	Lamiera verniciata
Numero Porte	N.3 Porte
Chiusura Porta	Battente
Divisorio Interno	Sì
Tipologia Armadio	Armadio spogliatoio
Produzione	MADE IN ITALY

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

ARMADIO CON PORTE SCORREVOLI IN ACCIAIO INOX CON 3 RIPIANI
L1000XP700XH1500 MM - LINEA BASIC

COD: PFEA2S10715



A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DESCRIZIONE PRODOTTO

Armadio con porte scorrevoli in acciaio inox con tre ripiani - L1000xP700xH1500 mm

L'armadio con porte scorrevoli ha una robusta struttura in **acciaio inox** - aisi 430 **con finitura scotch brite**

L'armadio è dotato di **porte scorrevoli** rimovibili

L'armadio è dotato di **quattro piedini regolabili**

Il nostro acciaio è certificato MOCA per uso alimentare

DOTAZIONE DI SERIE

- Piedi regolabili
- N.3 ripiani regolabili in altezza

PULIZIA E MANUTENZIONE

L'armadio ha bisogno di una pulizia costante per farlo durare nel tempo.

Non usare prodotti acidi e aggressivi per la pulizia dell'acciaio

Per qualsiasi informazione per l'armadio con porte scorrevoli lo staff di **Projectfood** è a vostra disposizione

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DATI TECNICI

Dotazioni di Serie	N°3 Ripiani
Tipologia di Acciaio	Acciaio inox AISI 430
Numero di Ripiani	3 Piani
Tipologia di Armadio	Pensile con Porte Scorrevoli
Tempi Consegna	10-15 Giorni Lavorativi
Altezza	1500 mm
Profondità	700 mm
Lunghezza	1000 mm

A slice of excellence

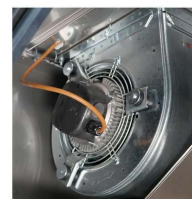
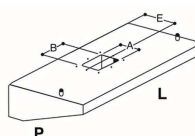
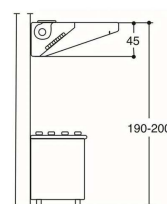
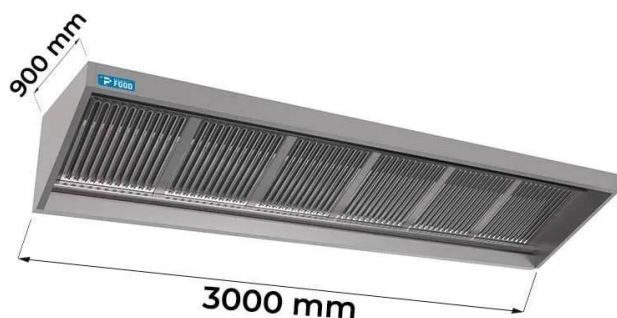
Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

**CAPPA SERIE SNACK INSTALLAZIONE A PARETE CON MOTORE E
REGOLATORE DI VELOCITÀ - DIM. L3000XP900XH450 MM**

COD: PFSM9/30



A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DESCRIZIONE PRODOTTO

Cappa snack a parete con motore e regolatore - dimensione L3000xP900xH450 mm

La cappa snack ha una **struttura monoblocco in acciaio inox aisi 430** con finitura **Scotch-Brite**.

La cappa è dotata di una canalina di scolo a tenuta ermetica per la raccolta dei grassi, con **rubinetto di scarico**.

I **filtri a labirinto sono in acciaio inox**, materiale che permette praticità nella pulizia.

La cappa **è dotata di ventilatore centrifugo** con alimentazione **monofase**.

L'**acciaio** che usiamo **è certificato MOCA** per uso alimentare.

DOTAZIONE DI SERIE

- **Filtri in acciaio inox**
- **Ventilatore centrifugo** monofase
- **Regolatore di velocità**

COMPONENTI AGGIUNTIVI

- Luce a led installata
- Filtri in acciaio inox aisi 304
- Struttura e filtri in acciaio inox aisi 304
- Collare per collegamento

Per qualsiasi informazione **lo staff di Projectfood** è a vostra disposizione al numero **0142578990**

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DATI TECNICI

Portata Cappa (m3/h)	3000 m3/h
Motore	Sì
Tipologia di Motore	Monofase , Potenza 420 Watt , Mod 9/9
Tipologia Cappa	Snack con Motore
Materiale di Costruzione	Acciaio inox AISI 430
Numero Filtri	N°6 Filtri
Dotazioni di Serie	Motore e Regolatore di Velocità
Altezza	450 mm
Profondità	900 mm
Lunghezza	3000 mm

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

SUPPLEMENTO PER LUCI A LED

COD: SNACK304L

LUCE A LED



A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DESCRIZIONE PRODOTTO

Il supplemento per **luci a LED** consente di migliorare l'illuminazione delle attrezzature professionali, garantendo una visibilità ottimale delle superfici di lavoro e un maggiore comfort operativo.

Caratteristiche principali:

- **Illuminazione a LED ad alta efficienza**, chiara e uniforme
- **Basso consumo energetico** e lunga durata nel tempo
- **Migliore visibilità** delle aree operative e dei prodotti
- **Design discreto e professionale**, integrato nella struttura

Un accessorio consigliato per rendere l'ambiente di lavoro più funzionale, sicuro e professionale, soprattutto in cucine e laboratori ad utilizzo intensivo.

Per maggiori informazioni, lo staff Projectfood è a tua disposizione al **0142578990**

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DATI TECNICI

Produzione	MADE IN ITALY
------------	---------------

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it
Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068
www.projectfood.it

**REGOLATORE MONOFASE MANUALE DI VELOCITÀ ANALOGICO
PROJECTFOOD**

COD: PF2309REG



A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it
Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068
www.projectfood.it

DESCRIZIONE PRODOTTO

Il regolatore monofase manuale di velocità è progettato per consentire una gestione semplice, precisa e affidabile dei **motori monofase ad induzione**, offrendo un controllo diretto tramite **manopola rotativa** con regolazione lineare dalla velocità minima a quella massima.

Funzionalità principali:

- **Regolazione manuale della velocità** tramite manopola rotativa
- **Controllo lineare** da valore minimo a valore massimo
- **Comando elettrovalvola esterna** ON/OFF per apertura camino o gestione gas
- **Gestione impianto di illuminazione** tramite interruttore dedicato

Specifiche tecniche:

- **Alimentazione interruttore luce:** 230 V / 1N / 50 Hz - max 10 A
- **Corrente massima di spunto:** 5 A
- **Fusibile di protezione:** presente
- **Controllo luci:** sì
- **Dimensioni:** 130x85x60 mm

Il regolatore monofase manuale rappresenta una soluzione pratica e funzionale per il controllo di ventilazione, aspirazione e illuminazione in ambienti professionali, garantendo affidabilità e semplicità di utilizzo.

Per maggiori informazioni, lo staff Projectfood è a tua disposizione al **0142578990**

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DATI TECNICI

Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L130xP85xH60 mm
Alimentazione	Monofase - 230V/1N/50 Hz
Produzione	MADE IN ITALY

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it
Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068
www.projectfood.it

**LAVAMANI IN ACCIAIO INOX CON COMANDO A GINOCCHIO DA PARETE E
DISPENSER SAPONE - L400XP326XH565 MM**

COD: PFL300QM



A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DESCRIZIONE PRODOTTO

LAVAMANI IN ACCIAIO INOX CON COMANDO A GINOCCHIO DA PARETE CON DISPENSER SAPONE

Il **lavamani professionale da parete con comando a ginocchio** è la soluzione ideale per garantire la **massima igiene** in ambienti professionali come cucine, laboratori alimentari, macellerie e attività soggette a normativa HACCP. Progettato per un utilizzo pratico e sicuro, consente l'attivazione dell'acqua senza l'uso delle mani.

Caratteristiche principali:

- **Struttura robusta in acciaio inox AISI 304**, resistente, igienica e facile da pulire
- **Installazione a parete**, ideale per ottimizzare gli spazi di lavoro
- **Comando a ginocchio**, perfetto per mantenere elevati standard igienici
- **Predisposto per acqua calda e fredda**
- **Carico acqua da 1 2"**, compatibile con collegamento ad acqua fredda o calda

Dotazione inclusa:

- Scarico
- Rubinetto
- Dispenser sapone

Il lavamani Projectfood rappresenta una soluzione **professionale, affidabile e conforme alle esigenze igienico-sanitarie**, perfetta per ambienti di lavoro dove la pulizia è una priorità assoluta.

Per qualsiasi informazione, lo staff Projectfood è a tua disposizione al **0142578990**

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DATI TECNICI

Dimensioni LxPxH (mm)	L400xP326xH565 mm
Dimensione Vasca	L335xP236xH120 mm
Tipologia di Acciaio	Acciaio inox AISI 304
Tipologia Lavamani	Comando a ginocchio, solo un'entrata d'acqua
Produzione	MADE IN P.R.C
Dotazioni di Serie	Scarico I Rubinetto I Dispenser sapone

A slice of excellence

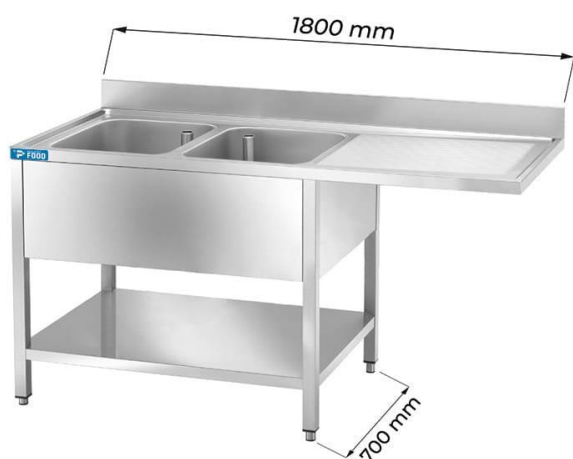
Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

**LAVELLO APERTO IN ACCIAIO INOX CON VANO PER LAVASTOVIGLIE CON 2
VASCHE E GOCCIOLATOIO A DESTRA L1800XP700XH850 MM - LINEA BASIC**

COD: PFELG2VLD187



A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DESCRIZIONE PRODOTTO

Lavello aperto in acciaio inox per lavastoviglie con due vasche e gocciolatoio a destra - L1800xP700xH850 mm

Il lavello ha una **robusta struttura in acciaio inox** aisi 430 con finitura scotch brite.

Il lavello è provvisto di ripiano di fondo e **gocciolatoio posizionato sul lato destro**

Le **vasche sono in acciaio inox** aisi 304 stampate e saldate.

L'**alzatina posteriore** in acciaio inox del lavello è **alta 10 cm**

Il lavello può essere regolato in altezza grazie ai quattro **piedini regolabili**.

Il nostro acciaio è certificato MOCA per uso alimentare.

Spazio sottostante il gocciolatoio è progettato per alloggiare una lavastoviglie con dimensioni massime di L607xP700xH840/850 mm.

DOTAZIONE DI SERIE:

- Tubi troppopieno
- Fori di Scarico
- Pilette di scarico da 1" 1/2

ACCESSORI NON INCLUSI:

- Foro rubinetto
- Sifone di scarico
- Rubinetto

PULIZIA E MANUTENZIONE

Il lavello ha bisogno di una pulizia costante per farlo durare nel tempo.

Non usare prodotti acidi e aggressivi per la pulizia dell'acciaio

Per qualsiasi informazione sul lavello aperto per lavastoviglie ad due vasche lo staff di **Projectfood** è a vostra disposizione

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DATI TECNICI

Tipologia Lavello	Su Gambe per lavstoviglie
Posizione Gocciolatoio	Gocciolatoio a Destra
Numero Vasche	2 Vasche
Dimensione Vasca LxPxH (mm)	L500xP500xH300 mm
Ripiano	Sì
Tipologia di Acciaio	Vasca: Acciaio inox AISI 304 Struttura: Acciaio inox AISI 430
Dotazioni di Serie	Tubo troppo pieno Foro Scarico
Altezza	850 mm + 100 mm (alzatina)
Profondità	700 mm
Lunghezza	1800 mm

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

**SALADETTE A REFRIGERAZIONE STATICA CON N°3 PORTE E COPERCHIO -
TEMP DA +2°C A +10°C**

COD: PFA903



A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it
Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068
www.projectfood.it

DESCRIZIONE PRODOTTO

SALADETTE A REFRIGERAZIONE STATICA CON 3 PORTE E COPERCHIO - TEMPERATURA +2°C A +10°C

Progettata per garantire efficienza, igiene e robustezza, la saladette con 3 porte è la scelta ideale per cucine professionali, pizzerie, gastronomie e bar. Grazie alla struttura interamente in acciaio inox e alla refrigerazione statica con ricircolo d'aria fredda, assicura prestazioni affidabili e lunga durata anche negli ambienti più esigenti.

Caratteristiche principali:

- **Struttura interna ed esterna completamente in acciaio inox**, inclusi i **piedini regolabili** per un perfetto adattamento a ogni superficie
- **Pannello posteriore e inferiore in acciaio zincato**, per una maggiore protezione contro la corrosione
- **Interno con angoli arrotondati**, studiato per facilitare la pulizia e mantenere elevati standard igienici
- **Piano di lavoro in polietilene**, resistente e ideale per la preparazione degli alimenti

Prestazioni elevate:

- **Refrigerazione statica** con **serpentina di raffreddamento** integrata nella struttura della camera
- **Temperatura regolabile da +2°C a +10°C**, gestita tramite **termostato digitale** con sbrinamento automatico
- **Tropicalizzato**, prestazioni garantite fino a **+35°C** con **umidità relativa del 50%**
- **Evaporazione automatica dell'acqua di condensa**
- **Gas refrigerante R290**, ecologico e ad alta efficienza

Capacità e predisposizione:

- **Predisposta per 4 bacinelle GN 1/1** (bacinelle e coperchi non inclusi - vedere sezione accessori)
- **Coperchio superiore in acciaio inox**
- **Piano di lavoro** L1300 x P130 mm, ampio e funzionale

Dotazione inclusa:

- **3 griglie GN 1/1 per porta**
- **3 coppie di guide per porta**

La saladette a refrigerazione statica offre una combinazione perfetta di solidità, praticità ed efficienza, ideale per chi cerca una soluzione resistente e funzionale per l'organizzazione degli alimenti freschi.

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DESCRIZIONE PRODOTTO · CONTINUA

Per maggiori informazioni o supporto tecnico, il team Projectfood è sempre disponibile al **0142578990**

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DATI TECNICI

Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L1365xP700xH865 mm
Dimensioni Interne LxPxH (mm)	L1293xP515xH500 mm
Profondità Tavoli Refrigerati	70 cm
Capacità Frigo (lt)	368 lt
Capacità Bacinelle	N°4 Bacinelle GN 1/1
Temperatura	+2°C a +10° C
Controllo Temperatura	Digitale
Tipologia Refrigerazione	Statica
Potenza Assorbita (watt)	435 Watt
Consumo kWh/annuo	Non disponibile il calcolo per questo modello
Alimentazione	Monofase - 230V/1N/50 Hz
Gas Refrigerante	R290
Unità Refrigerante	Tropicalizzata
Max Temperatura / Umidità Ambiente	+35°C/50%HR
Sbrinamento	Automatico
Evaporazione Acqua di Condensa	Automatica
Spessore Isolamento	40 mm
Numero Porte	3
Chiusura Porta	Senza Chiave
Struttura Esterna	Acciaio inox
Struttura Interna	Acciaio inox
Classe Climatica	Non disponibile per questo modello

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it

Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068

www.projectfood.it

DATI TECNICI - CONTINUA

Classe Energetica	Non disponibile per questo modello
Dotazioni di Serie	N°3 Griglie GN 1/1 I N°3 Coppie di guide per porta
Produzione	MADE IN P.R.C

A slice of excellence

Tel. 0142 578990 - Email. info@projectfood.it
Via Casale 11, 15040 Occimiano (AL) - P.IVA 02579710068
www.projectfood.it