



m a c c h i n e   p e r   l a   r i s t o r a z i o n e

[www.restoitalia.com](http://www.restoitalia.com)

resto  
italia

2012

Made in Italy products



**resto  
italia**



Egr. Cliente,

Da 50 anni **RESTO ITALIA** opera nel settore per bar, ristorante, albergo e supermercato *producendo e commercializzando* prodotti quali: forni a convezione e a vapore, cucine elettriche e a gas, lavastoviglie, tavoli e armadi refrigerati, affettatrici, tritacarne, griglie a pietra lavica e attrezzatura snack, forni per pizza elettrici e a gas, impastatrici a spirale, banchi preparazione pizza, tagliaverdure/mozzarella e stendipizza.

Tutte le nostre macchine sono totalmente prodotte in Italia in accordo con le normative europee e garantite sotto tutti i punti di vista.

Ci contatti e sicuramente troveremo la giusta soluzione per iniziare una proficua collaborazione. Può trovare il nostro catalogo all'indirizzo [www.restoitalia.com](http://www.restoitalia.com)

Cordiali Saluti

Dear Client

**RESTO ITALIA** is an italian company. From 50 years we produce and sell several machines such as: convection and steam ovens, gas cookers, meat mincers, lava-stone grills and snack equipment. Resto Italia is specilized on pizzeria range: we produce electric and gas pizza-ovens, spiral mixers, pizza preparation counters, vegetables/mozzarella preparation machines and pizza dough rollers.

All our equipments and fittings are manufactured with materials of high quality standard according to the European regulation and are covered by guarantee for faulty parts.

You can find Our catalogue on [www.restoitalia.com](http://www.restoitalia.com)

Our products are totally italian.

Please contact us in order to start a cooperation with Resto Italia.

RESTO ITALIA

tel. +39 0541 945621

fax +39 0541 945508

mob. +39 339 6726263

[info@restoitalia.com](mailto:info@restoitalia.com)

[www.restoitalia.com](http://www.restoitalia.com)



# INDICE

## INDEX

---

### 5 **LINEA PIZZERIA** **PIZZA LINE**

- 6 **IMPASTATRICI A SPIRALE LINEA "SK"**  
DOUGH SPIRAL MIXERS
- 8 **FORNI ELETTRICI PER PIZZA RESTO' LINE**  
ELECTRIC PIZZA OVENS
- 11 **FORNI ELETTRICI PER PIZZA RESTO' LINE - SUPPORTO**  
ELECTRIC PIZZA OVENS - FLOORSTAND
- 12 **STENDIPIZZA IN ACCIAIO INOX**  
STAINLESS-STEEL PIZZA DOUGH ROLLERS
- 13 **FORMATRICE A CALDO PER PIZZE**  
PIZZA HOT FORMING MACHINE

---

### 15 **TAGLIAVERDURE "TITANIUM"** **VEGETABLE PREP. MACHINE**

- 18 **DISCHI PER TAGLIAVERDURE**  
DISCS FOR VEGETABLE PREP. MACHINE

---

### 19 **TRITACARNE - TRITACARNE COMBINATO** **MEAT MINCERS - COMBINED MEAT MINCERS**

- 20 **TRITACARNE**  
MEAT MINCERS
- 21 **TRITACARNE-GRATTUGIA**  
MEAT MINCERS-GREATER KOMBI
- 22 **GRATTUGIE**  
GRATERS

---

### 23 **LINEA SNACK** **SNACK LINE**

- 24 **FRIGGITRICI ELETTRICHE**  
ELECTRICAL FRYERS
- 26 **TOSTIERE**  
TOASTERS
- 27 **TOSTIERE CON PIASTRA IN ACCIAIO**  
TOASTERS WITH STEEL PLATE
- 28 **CREPIER**  
PANCAKE MAKER
- 28 **CUOCI WURSTEL A RULLI**  
ROLLING HOT DOG COOKER
- 28 **PIANI CALDI IN ACCIAIO INOX**  
STAINLESS STEEL HEATING PLATE
- 29 **KEBAB GRILL**  
KEBAB GRILL
- 31 **GRIGLIA A PIETRA LAVICA**  
GAS LAVASTONE GRILL
- 31 **AFFETTATRICI**  
SLICERS
- 32 **MIXER - LINEA RESTOMIXER**  
MIXER - RESTOMIXER LINE

# INDICE

## INDEX

---

### 33 **LINEA FORNI OVENS LINE**

35 **FORNI BASIC**  
BASIC OVENS

39 **FORNI PRO PASTICCERIA**  
PRO BAKERY OVENS

43 **FORNI PRO GASTRONOMIA**  
PRO GASTRONOMY OVENS

47 **FORNI PRO GAS**  
PRO GAS OVENS

50 **LIEVITATORI**  
PROOFER

52 **SUPPORTI**  
STANDS

54 **ACCESSORI**  
ACCESSORIES

---

### 57 **LINEA FREDDO COLD LINE**

58 **LINEA ARMADI REFRIGERATI RESTO FRESH**  
UPRIGHT REFRIGERATORS **RESTO FRESH** LINE

64 **ACCESSORI RESTO FRESH**  
OPTIONAL **RESTO FRESH** LINE

66 **LINEA TAVOLI REFRIGERATI RESTO ICE**  
REFRIGERATED WORKING TABLE **RESTO ICE** LINE

71 **ACCESSORI RESTO ICE**  
OPTIONAL **RESTO ICE** LINE

72 **LINEA TAVOLI REFRIGERATI RESTO ICE GN 1/1 GASTRONORM**  
REFRIGERATED WORKING TABLE **RESTO ICE** LINE GN 1/1  
GASTRONORM

77 **ACCESSORI RESTO ICE GN 1/1 GASTRONORM**  
OPTIONAL **RESTO ICE** LINE GN 1/1 GASTRONORM

78 **LINEA TAVOLI REFRIGERATI RESTO ICE EURONORM**  
**GASTRONORM**  
REFRIGERATED WORKING TABLE **RESTO ICE** LINE EURONORM  
GASTRONORM

83 **ACCESSORI RESTO ICE EURONORM**  
OPTIONAL **RESTO ICE** LINE EURONORM

84 **LINEA TAVOLI REFRIGERATI PIZZERIA PIZZA PREP**  
REFRIGERATED PIZZA TABLE **PIZZA PREP** LINE

89 **ACCESSORI PIZZA PREP**  
OPTIONAL **PIZZA PREP** LINE

---

### 91 **LAVASTOVIGLIE DISHWASHER**

92 **LAVABICCHIERI**  
GLASSWASHER

95 **LAVASTOVIGLIE**  
DISHWASHER



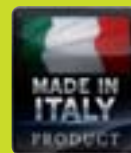
# LINEA PIZZERIA

PIZZA LINE



CE Origine Europea  
European origin





# IMPASTATRICI A SPIRALE LINEA "SK"

## DOUGH SPIRAL MIXERS

**CE** Origine Europea  
European origin

### SK 10



€ 1.018,00  
MONOFASE 230V  
SINGLEPHASE 230V

**Dotazioni standard: costruzione in acciaio inox ad alto rendimento e verniciato bianco. Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox AISI 304.** | Standard equipment: high performance steel construction, white painted. Bowl, bowl protection, spiral an dough-breaker in stainless-steel AISI 304.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>volume vasca</b> bowl volume	<b>8 lt</b>	<b>dimensioni vasca</b> bowl dimensions	<b>mm Ø 240 x 160 h</b>
<b>capacità di lavoro</b> working capacity	<b>5 kg</b>	<b>dimensioni esterne</b> external dimensions	<b>mm 290 x 600 x 610 h</b> 0,11 m <sup>3</sup>
<b>potenza</b> power	<b>0,5 HP</b>	<b>dimensioni imballo</b> packing dimensions	<b>mm 410 x 550 x 740 h</b> 0,16 m <sup>3</sup>
<b>peso</b> weight	<b>40 kg</b>		

### SK 20



€ 1.240,00  
MONOFASE 230V  
SINGLEPHASE 230V

**Dotazioni standard: costruzione in acciaio inox ad alto rendimento e verniciato bianco. Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox AISI 304.** | Standard equipment: high performance steel construction, white painted. Bowl, bowl protection, spiral an dough-breaker in stainless-steel AISI 304.

€ 1.225,00  
TRIFASE 400V  
THREEPHASE 400V

#### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>volume vasca</b> bowl volume	<b>21 lt</b>	<b>dimensioni vasca</b> bowl dimensions	<b>mm Ø 360 x 210 h</b>
<b>capacità di lavoro</b> working capacity	<b>17 kg</b>	<b>dimensioni esterne</b> external dimensions	<b>mm 400 x 630 x 700 h</b> 0,18 m <sup>3</sup>
<b>potenza</b> power	<b>1,0 HP</b> <b>0,75 KW</b>	<b>dimensioni imballo</b> packing dimensions	<b>mm 440 x 690 x 925 h</b> 0,28 m <sup>3</sup>
<b>peso</b> weight	<b>59 kg</b>		

€ 1.440,00  
400V - 2 VELOCITÀ  
400V - 2 SPEED

### SK 30



€ 1.486,00  
MONOFASE 230V  
SINGLEPHASE 230V

**Dotazioni standard: costruzione in acciaio inox ad alto rendimento e verniciato bianco. Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox AISI 304.** | Standard equipment: high performance steel construction, white painted. Bowl, bowl protection, spiral an dough-breaker in stainless-steel AISI 304.

€ 1.456,00  
TRIFASE 400V  
THREEPHASE 400V

#### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>volume vasca</b> bowl volume	<b>32 lt</b>	<b>dimensioni vasca</b> bowl dimensions	<b>mm Ø 400 x 260 h</b>
<b>capacità di lavoro</b> working capacity	<b>25 kg</b>	<b>dimensioni esterne</b> external dimensions	<b>mm 440 x 680 x 780 h</b> 0,23 m <sup>3</sup>
<b>potenza</b> power	<b>1,5 HP</b> <b>1,1 KW</b>	<b>dimensioni imballo</b> packing dimensions	<b>mm 500 x 800 x 950 h</b> 0,38 m <sup>3</sup>
<b>peso</b> weight	<b>90 kg</b>		

€ 1.668,00  
400V - 2 VELOCITÀ  
400V - 2 SPEED



# IMPASTATRICI A SPIRALE LINEA "SK"

## DOUGH SPIRAL MIXERS

**CE** Origine Europea  
European origin

### SK 40



€ 1.750,00  
MONOFASE 230V  
SINGLEPHASE 230V

**| Dotazioni standard: costruzione in acciaio inox ad alto rendimento e verniciato bianco. Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox AISI 304. | Standard equipment: high performance steel construction, white painted. Bowl, bowl protection, spiral and dough-breaker in stainless-steel AISI 304.**

€ 1.718,00  
TRIFASE 400V  
THREEPHASE 400V

€ 1.878,00  
400V - 2 VELOCITÀ  
400V - 2 SPEED

#### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>volume vasca</b> bowl volume	<b>41 lt</b>	<b>dimensioni vasca</b> bowl dimensions	<b>mm Ø 450 x 260 h</b>
<b>capacità di lavoro</b> working capacity	<b>35 kg</b>	<b>dimensioni esterne</b> external dimensions	<b>mm 495 x 800 x 798 h</b> 0,32 m <sup>3</sup>
<b>potenza</b> power	<b>2,0 HP</b> <b>1,1 KW</b>	<b>dimensioni imballo</b> packing dimensions	<b>mm 535 x 840 x 990 h</b> 0,46 m <sup>3</sup>
<b>peso</b> weight	<b>104 kg</b>		

### SK 50



€ 1.983,00  
MONOFASE 230V  
SINGLEPHASE 230V

**| Dotazioni standard: costruzione in acciaio inox ad alto rendimento e verniciato bianco. Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox AISI 304. | Standard equipment: high performance steel construction, white painted. Bowl, bowl protection, spiral and dough-breaker in stainless-steel AISI 304.**

€ 1.945,00  
TRIFASE 400V  
THREEPHASE 400V

€ 2.095,00  
400V - 2 VELOCITÀ  
400V - 2 SPEED

#### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

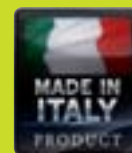
<b>volume vasca</b> bowl volume	<b>48 lt</b>	<b>dimensioni vasca</b> bowl dimensions	<b>mm Ø 450 x 300 h</b>
<b>capacità di lavoro</b> working capacity	<b>42 kg</b>	<b>dimensioni esterne</b> external dimensions	<b>mm 495 x 800 x 798 h</b> 0,32 m <sup>3</sup>
<b>potenza</b> power	<b>2,0 HP</b> <b>1,5 KW</b>	<b>dimensioni imballo</b> packing dimensions	<b>mm 535 x 840 x 990 h</b> 0,46 m <sup>3</sup>
<b>peso</b> weight	<b>109 kg</b>		

**OPTIONAL SU TUTTI I MODELLI**  
**OPTIONAL ON ALL MODELS**

**| set di ruote | set of castors (h. + 6 cm) € 45,00**

**| temporizzatore | timer € 40,00**





# FORNI ELETTRICI PER PIZZA RESTO' LINE

## ELECTRIC PIZZA OVENS



| Versione in acciaio. Luce interna. Termostato per ogni camera di cottura. Superficie di cottura in pietra refrattaria certificata per alimenti. | Steel version. Internal light. Thermostat for each room cooking. Stone hearth cooking surface for foods certified.

### RESTO' SMALL

€ 760,00  
Volt 230

#### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS



camera di cottura baking chamber	1	dimensioni esterne external dimension	555 x 460 x 290 h 0,07 m <sup>3</sup>
temperatura temperature	0/500 C	dimensioni interne internal dimension	405 x 405 x 110 h 0,02 m <sup>3</sup>
potenza power	2,2 Kw		
peso weight	27 kg		

### RESTO' SMALL/G

€ 600,00  
Volt 230

#### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS



camera di cottura baking Chamber	1	dimensioni esterne external dimension	550 x 430 x 255 h 0,06 m <sup>3</sup>
temperatura temperature	0/350 C	dimensioni interne internal dimension	410 x 360 x 110 h 0,02 m <sup>3</sup>
potenza power	1,6 Kw		
peso weight	21 kg		

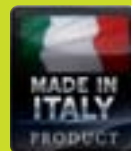
### RESTO' SMALL/G2

€ 905,00  
Volt 230

#### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS



camera di cottura baking Chamber	2	dimensioni esterne external dimension	550 x 430 x 435 h 0,10 m <sup>3</sup>
temperatura temperature	0/350 C	dimensioni interne internal dimension	410 x 360 x 110 h (x2) 0,03 m <sup>3</sup>
potenza power	3,2 Kw		
peso weight	32 kg		



# FORNI ELETTRICI PER PIZZA RESTO' LINE

## ELECTRIC PIZZA OVENS



### RESTO' 4



€ 1.215,00  
Volt 230/400

#### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>camera di cottura</b> baking chamber	<b>1</b>	<b>dimensioni esterne</b> external dimension	<b>980 x 930 x 410 h</b> 0,37 m <sup>3</sup>
<b>temperatura</b> temperature	<b>50/500 C</b>	<b>dimensioni interne</b> internal dimension	<b>660 x 660 x 140 h</b> 0,07 m <sup>3</sup>
<b>potenza</b> power	<b>4,7 Kw</b>	<b>dimensioni imballo</b> packing dimensions	<b>1000 x 980 x 540 h</b> 0,52 m <sup>3</sup>
<b>peso</b> weight	<b>90 kg</b>		

### RESTO' 6



€ 1.555,00  
Volt 230/400

#### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>camera di cottura</b> baking Chamber	<b>1</b>	<b>dimensioni esterne</b> external dimension	<b>980 x 1220 x 410 h</b> 0,49 m <sup>3</sup>
<b>temperatura</b> temperature	<b>50/500 C</b>	<b>dimensioni interne</b> internal dimension	<b>660 x 990 x 140 h</b> 0,10 m <sup>3</sup>
<b>potenza</b> power	<b>7,0 Kw</b>	<b>dimensioni imballo</b> packing dimensions	<b>1260 x 1010 x 540 h</b> 0,69 m <sup>3</sup>
<b>peso</b> weight	<b>116 kg</b>		

### RESTO' 44



€ 2.126,00  
Volt 230/400

#### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>camera di cottura</b> baking Chamber	<b>2</b>	<b>dimensioni esterne</b> external dimension	<b>980 x 930 x 750 h</b> 0,68 m <sup>3</sup>
<b>temperatura</b> temperature	<b>50/500 C</b>	<b>dimensioni interne</b> internal dimension	<b>660 x 660 x 140 h (x2)</b> 0,13 m <sup>3</sup>
<b>potenza</b> power	<b>9,4 Kw</b>	<b>dimensioni imballo</b> packing dimensions	<b>1000 x 980 x 880 h</b> 0,86 m <sup>3</sup>
<b>peso</b> weight	<b>135 kg</b>		

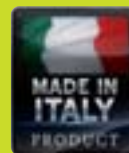
### RESTO' 66



€ 2.632,00  
Volt 230/400

#### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>camera di cottura</b> baking Chamber	<b>2</b>	<b>dimensioni esterne</b> external dimension	<b>980 x 1220 x 750 h</b> 0,85 m <sup>3</sup>
<b>temperatura</b> temperature	<b>50/500 C</b>	<b>dimensioni interne</b> internal dimension	<b>660 x 990 x 140 h (x2)</b> 0,20 m <sup>3</sup>
<b>potenza</b> power	<b>14,4 Kw</b>	<b>dimensioni imballo</b> packing dimensions	<b>1260 x 1010 x 880 h</b> 1,12 m <sup>3</sup>
<b>peso</b> weight	<b>180 kg</b>		



# FORNI ELETTRICI PER PIZZA RESTO' LINE

## ELECTRIC PIZZA OVENS

CE Origine Europea  
European origin

### RESTO' 4 BIG

€ 1.385,00  
Volt 230/400



#### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>camera di cottura</b> baking chamber	<b>1</b>	<b>dimensioni esterne</b> external dimension	<b>1000 x 850 x 420 h</b> 0,36 m <sup>3</sup>
<b>temperatura</b> temperature	<b>50/500 C</b>	<b>dimensioni interne</b> internal dimension	<b>720 x 720 x 140 h</b> 0,07 m <sup>3</sup>
<b>potenza</b> power	<b>6,0 Kw</b>	<b>dimensioni imballo</b> packing dimensions	<b>1090 x 1040 x 580 h</b> 0,66 m <sup>3</sup>
<b>peso</b> weight	<b>115 kg</b>		

### RESTO' 6 BIG

€ 1.755,00  
Volt 230/400



#### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>camera di cottura</b> baking Chamber	<b>1</b>	<b>dimensioni esterne</b> external dimension	<b>1010 x 1210 x 420 h</b> 0,52 m <sup>3</sup>
<b>temperatura</b> temperature	<b>50/500 C</b>	<b>dimensioni interne</b> internal dimension	<b>720 x 1080 x 140 h</b> 0,12 m <sup>3</sup>
<b>potenza</b> power	<b>9,0 Kw</b>	<b>dimensioni imballo</b> packing dimensions	<b>1090 x 1400 x 580 h</b> 0,99 m <sup>3</sup>
<b>peso</b> weight	<b>165 kg</b>		

### RESTO' 44 BIG

€ 2.228,00  
Volt 230/400



#### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>camera di cottura</b> baking Chamber	<b>2</b>	<b>dimensioni esterne</b> external dimension	<b>1010 x 850 x 750 h</b>
<b>temperatura</b> temperature	<b>50/500 C</b>	<b>dimensioni interne</b> internal dimension	<b>720 x 720 x 140 h (x2)</b>
<b>potenza</b> power	<b>12 Kw</b>	<b>dimensioni imballo</b> packing dimensions	<b>1090 x 1040 x 930 h</b> 1,05 m <sup>3</sup>
<b>peso</b> weight	<b>200kg</b>		

### RESTO' 66 BIG

€ 2.868,00  
Volt 230/400



#### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>camera di cottura</b> baking Chamber	<b>2</b>	<b>dimensioni esterne</b> external dimension	<b>1010 x 1210 x 750 h</b> 0,92 m <sup>3</sup>
<b>temperatura</b> temperature	<b>50/500 C</b>	<b>dimensioni interne</b> internal dimension	<b>720 x 1080 x 140 h (x2)</b> 0,22 m <sup>3</sup>
<b>potenza</b> power	<b>18,0 Kw</b>	<b>dimensioni imballo</b> packing dimensions	<b>1090 x 1400 x 930 h</b> 1,42 m <sup>3</sup>
<b>peso</b> weight	<b>295 kg</b>		

# FORNI ELETTRICI PER PIZZA RESTO' LINE - SUPPORTO

ELECTRIC PIZZA OVENS - FLOORSTAND



CE Origine Europea  
European origin



---

**SUPP. RESTÒ 4** € 325,00

---

**SUPP. RESTÒ 6** € 345,00

---

**SUPP. RESTÒ 44** € 325,00

---

**SUPP. RESTÒ 66** € 345,00

---

**SUPP. RESTÒ 4 BIG** € 385,00

---

**SUPP. RESTÒ 6 BIG** € 445,00

---

**SUPP. RESTÒ 44 BIG** € 385,00

---

**SUPP. RESTÒ 66 BIG** € 445,00

---

# STENDIPIZZA IN ACCIAIO INOX

STAINLESS-STEEL PIZZA DOUGH ROLLERS



**CE** Origine Europea  
European origin

## SPR 30 UNO



€ 895,00

### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>peso pasta</b> dough weight	<b>80/210 gr</b>	<b>dimensioni</b> dimensions	<b>640 x 355 x 355 h</b> 0,08 m³
<b>diametro pizza</b> pizza diameter	<b>140/300 mm</b>	<b>alimentazione</b> power	<b>230V / 1 ph / 50 Hz</b>
<b>peso</b> weight	<b>21 kg</b>	<b>potenza motore monofase</b> Single-phase motor power	<b>0,25 Kw</b>

## SPR 30



€ 1.240,00

### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>peso pasta</b> dough weight	<b>80/210 gr</b>	<b>dimensioni</b> dimensions	<b>440 x 365 x 640 h</b> 0,10 m³
<b>diametro pizza</b> pizza diameter	<b>140/300 mm</b>	<b>alimentazione</b> power	<b>230V / 1 ph / 50 Hz</b>
<b>peso</b> weight	<b>27 kg</b>	<b>potenza motore monofase</b> Single-phase motor power	<b>0,25 Kw</b>

## SPR 40



€ 1.403,00

### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>peso pasta</b> dough weight	<b>210/700 gr</b>	<b>dimensioni</b> dimensions	<b>550 x 355 x 750 h</b> 0,15 m³
<b>diametro pizza</b> pizza diameter	<b>260/400 mm</b>	<b>alimentazione</b> power	<b>230V / 1 ph / 50 Hz</b>
<b>peso</b> weight	<b>37 kg</b>	<b>potenza motore monofase</b> Single-phase motor power	<b>0,37 Kw</b>

## SPR 40 PA



€ 1.498,00

### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>peso pasta</b> dough weight	<b>220/1400 gr</b>	<b>dimensioni</b> dimensions	<b>550 x 365 x 750vh</b> 0,15 m³
<b>diametro pizza</b> pizza diameter	<b>260/400 mm</b>	<b>alimentazione</b> power	<b>230V / 1 ph / 50 Hz</b>
<b>peso</b> weight	<b>38 kg</b>	<b>potenza motore monofase</b> Single-phase motor power	<b>0,37 Kw</b>

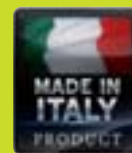
**OPTIONAL SU TUTTI I MODELLI**  
OPTIONAL ON ALL MODELS

| **pedale elettrico** | electric footpedal

€ 104,00

# FORMATRICE A CALDO PER PIZZE

PIZZA HOT FORMING MACHINE



CE Origine Europea  
European origin

## FCP 30 € 6.812,00 CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>altezza piano di lavoro</b> work surface height	<b>550 mm</b>	<b>dimensioni</b> dimensions	<b>500 x 610 x 770 h</b> 0,23 m <sup>3</sup>
<b>diametro pizze</b> pizza diameter	<b>300 mm</b>	<b>Volt</b>	<b>230V</b>
<b>peso</b> weight	<b>143 kg</b>	<b>consumo</b> power	<b>2,7 Kw</b>

## FCP 35 € 6.900,00 CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>altezza piano di lavoro</b> work surface height	<b>550 mm</b>	<b>dimensioni</b> dimensions	<b>500 x 610 x 770 h</b> 0,23 m <sup>3</sup>
<b>diametro pizze</b> pizza diameter	<b>350 mm</b>	<b>Volt</b>	<b>230V</b>
<b>peso</b> weight	<b>147 kg</b>	<b>consumo</b> power	<b>2,7 Kw</b>

## FCP 40 € 8.830,00 CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>altezza piano di lavoro</b> work surface height	<b>600 mm</b>	<b>dimensioni</b> dimensions	<b>500 x 710 x 845 h</b> 0,30 m <sup>3</sup>
<b>diametro pizze</b> pizza diameter	<b>400 mm</b>	<b>Volt</b>	<b>230V</b>
<b>peso</b> weight	<b>186 kg</b>	<b>consumo</b> power	<b>3,6 Kw</b>

## FCP 45 € 8.942,00 CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>altezza piano di lavoro</b> work surface height	<b>600 mm</b>	<b>dimensioni</b> dimensions	<b>500 x 610 x 845 h</b> 0,26 m <sup>3</sup>
<b>diametro pizze</b> pizza diameter	<b>450 mm</b>	<b>Volt</b>	<b>230V</b>
<b>peso</b> weight	<b>191 kg</b>	<b>consumo</b> power	<b>4,2 Kw</b>

## FCP 50 € 9.053,00 CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>altezza piano di lavoro</b> work surface height	<b>600 mm</b>	<b>dimensioni</b> dimensions	<b>500 x 710 x 845 h</b> 0,30 m <sup>3</sup>
<b>diametro pizze</b> pizza diameter	<b>500 mm</b>	<b>Volt</b>	<b>230V</b>
<b>peso</b> weight	<b>196 kg</b>	<b>consumo</b> power	<b>4,2 Kw</b>







**RESTO ITALIA**

*by Design Cifsa*

via E. Mattei, 19

47039 Savignano sul Rubicone (FC)

tel. +39 0541 945621

fax +39 0541 945508

mob. +39 339 6726263

[info@restoitalia.com](mailto:info@restoitalia.com)

[www.restoitalia.com](http://www.restoitalia.com)



resto  
italia