



Sistemi Inox per la Ristorazione

CATALOGO 2013





Sistemi Inox per la Ristorazione

TAVOLI CENTRALI

CENTRAL EQUIPPED TABLES




TAVOLI CENTRALI CENTRAL EQUIPPED TABLES



Sistemi Inox per la Ristorazione



 I tavoli attrezzati centrali sono componibili in diverse lunghezze mediante elementi uniti fra loro con unico piano di lavoro rinforzato. La gamma comprende le serie 1200 / 1500 / 1700.


Elementi che compongono la gamma:

- . Cassettiera a 2-3-4 cassetti
- . Neutri con chiusura porte a battente tamburate/scorrevoli
- . Porta teglie per teglie 400x600mm
- . Tramoggia con angoli a squadra oppure arrotondati
- . Elementi refrigerati a 1-2-3 porte

I piani lavoro sono costruiti in acciaio 18/10 con spessore 20/10. Nella struttura sovrastante si possono montare pensili con chiusura porte a battente tamburate o scorrevoli, pensili con contenitori per bagne con angoli a squadra o arrotondati; sotto la struttura si possono inserire appositi supporti, vaschette per granelle.

La struttura sovrastante e' costruita interamente in acciaio-inox 18/10. Questa tipologia delle soluzioni permettono una generale ottimizzazione del ciclo produttivo.



 Central equipped tables are available in several lengths obtained by assembling modular units under one reinforced top. The range included series 1200 / 1500 / 1700.

This range consists of following units:

- . Drawer units with 2-3-4 drawers
- . Neutral units with swinging doors/sliding doors
- . Tray units for 400x600mm trays
- . Hopper units with sharp or rounded corners
- . Cooling units with 1-2-3 doors
- . Taps are built in stainless steel 18/10, thickness 20/10

The tap frame can be equipped with wall units closed with swinging doors or sliding doors, wall units supplied with soaking containers with sharp or rounded corners. Gamish mixture bowls can be assembled under this frame by means of special brackets. The tap frame is completely built in stainless steel 18/10. Central equipped tables with tap frames allow to optimize the production cycle.






Sistemi Inox per la Ristorazione

TAVOLI ARMADIATI CABINETS TABLES






 La gamma dei tavoli armadiati e' composta dalle serie 500/600/700/800/900/1000 con lunghezze variabili da mm 560 a mm 4000.

I piani di lavoro sono costruiti in acciaio Inox 18/10 rifiniti in Scotch-Brite. Spessore 10/10 nelle serie 500/600/700 e spessore 15/10 nelle serie 800/900/1000, tutti i piani di lavoro sono rinforzati. Fino alla lunghezza di mm 900 i tavoli armadiati vengono costruiti con porte battenti tamburate mentre per lunghezze superiori con porte scorrevoli.

All'interno, ripiani rinforzati regolabili in altezza mediante cremagliere. Possiamo fornire tavoli armadiati affiancati da tavoli cassetiera a 2/3/4 cassetti mantenendo sempre un unico piano di lavoro.

Le strutture sono in acciaio Inox 18/10 rifinite in Scotch-Brite e le regolazioni in altezza avviene mediante piedino inox regolabile.



 The range cabinet table consists of series 500/600/700/800/900/1000, lengths mm 560 through mm 4000.

Working tops are stainless steel 18/10 with Scotch-Brite finishing. Thickness 10/10 for series 500/600/700 and thickness 15/10 for series 800/900/1000, all working tops are reinforced.

Cabinet table up to length mm 900 are built with swinging doors, longer sizes have sliding doors. Inside reinforced shelf, adjustable is height by a rack. Cabinet table placed side by side with table with 2/3/4 drawers can be supplied under the same top.

Frame is of stainless steel 18/10 with Scotch-Brite finishing and height is adjusted by means of a stainless foot.

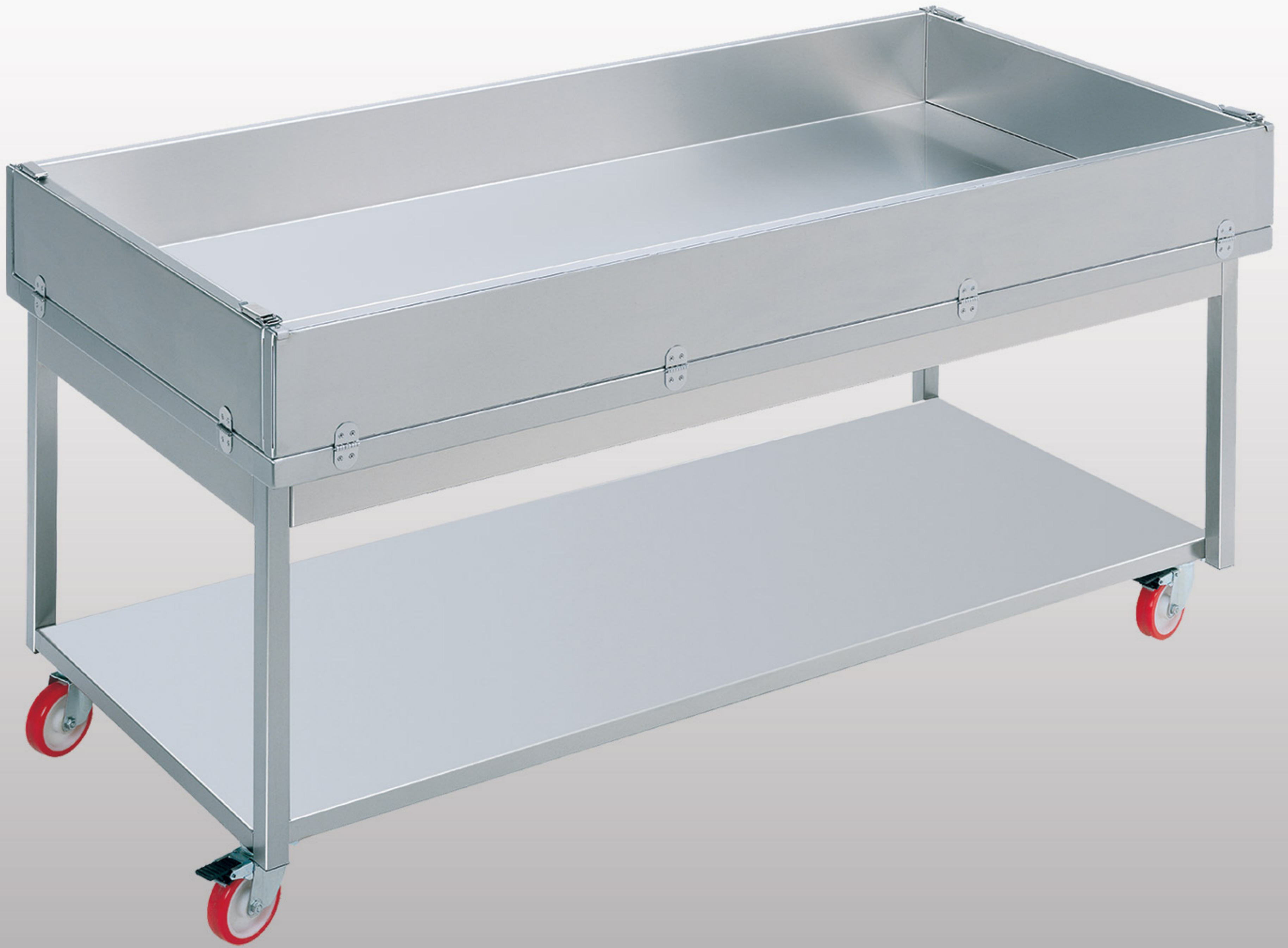




Sistemi Inox per la Ristorazione

TAVOLI SU TUBOLARI

TUBULAR FRAME TABLES



TAVOLI SU TUBOLARI TUBULAR FRAME TABLES



Sistemi Inox per la Ristorazione



Tavoli con alzantine fisse
Tables with fixed splashback

La gamma dei tavoli su tubolari e' composta dalla serie 700 / 800 / 900 / 1000 con lunghezze da mm 1000 a mm 4000.

Su richiesta i cassetti possono essere integrati nella fascia frontale, i piani di lavoro sono costruiti in acciaio inox 18/10 con finitura Scotch-Brite, lo spessore e' di 15/10 per le serie 70/800 e 20/10 per le serie 900/1000; tutti i piani di lavoro sono rinforzati.

Per tutte le serie si possono costruire con una alzantina fissa o con alzantina ribaltabile con altezze fino a cm 20.



Tavoli con alzantine ribaltabili e ruote girevoli
Wheeled tables with folding splashback



Tavoli su tubolari con 2 cassetti
Tables on tubular frame with 2 drawer

The tubular frame table range included series 70 / 800 / 900 / 1000, lengths mm 1000 to mm 4000. On demand drawers are fitted in on the front side.

Tops are built in stainless steel 18/10 with Scotch-Brite finishing. Thickness 15/10 for series 700 / 800 and thickness 20/10 for series 900 / 1000; all tops are reinforced.

All series can be supplied with one fixed splashback or folding splashback. Splashback can be up to mm 200 high.



Tavoli su tubolari
Tubular frame table



Sistemi Inox per la Ristorazione

TAVOLI ATTREZZATI EQUIPPED TABLES





Tavolo Attrezzato
Equipped Table

 I tavoli attrezzati sono componibili in diverse lunghezze mediante elementi uniti fra loro con unico piano di lavoro rinforzato. La gamma comprende le serie 700 / 800 / 900 / 1000.

Elementi che compongono la gamma:

Cassettera a 2-3-4 cassetti montati su guide telescopiche in acciaio zincato complete ti arresto a fine corsa;

Elementi neutri con chiusura porte a battente tamburante o porte scorrevoli, ripiano interno rinforzato regolabile a cremagliera;

Portateglie dotato di 7 coppie guide mm 400x600;

Elemento con tramoggia basculante.

Elementi tramoggia, comprendono le tramogge pasanti e le tramogge con divisorio, in dotazione coperchio a doppia apertura.

Gli elementi sono costruiti in acciaio inox 18/10 con finitura esterna Scotch-Brite. La regolazione in altezza avviene mediante piede inox regolabile, e' inoltre possibile il montaggio di ruote girevoli.

I piani di lavoro sono costruiti in acciaio inox 18/10 con spessore 15/10 e finitura in Scotch-Brite.

Elementi Ripostiglio
Store Units




Tramoggia Basculante
Unit with Balancing Hopper



Elemento a 4 cassetti
Unit with 4 drawers



 Modular equipped tables can be assembled to different lengths by combining several units under one reinforced work top. The range includes series 700 / 800 / 900 / 1000 and consists of following units:

Drawer units with 2/3/4 drawers mounted on zinc-plated steel telescopic guides with limit stop;

Neutral elements closed by swinging and/or sliding doors inner reinforced shelf adjustable by a track;

The tray units is equipped with 7 double guides for 400x600mm tins;

Hopper units, including pass-through hoppers and hoppers with partition, equipped with double opening lid

Units are a built of stainless steel 18/10 with Scotch-Brite finishing. Height is adjusted by an adjustable stainless foot, which can be replaced by a pivoting wheel.

Work top are built of stainless steel 18/10, thickness 15/10, Scotch-Brite finishing.



Elemento Portateglie
Tray Unit



Tramoggia Passante
Pass-Throughy Hopper

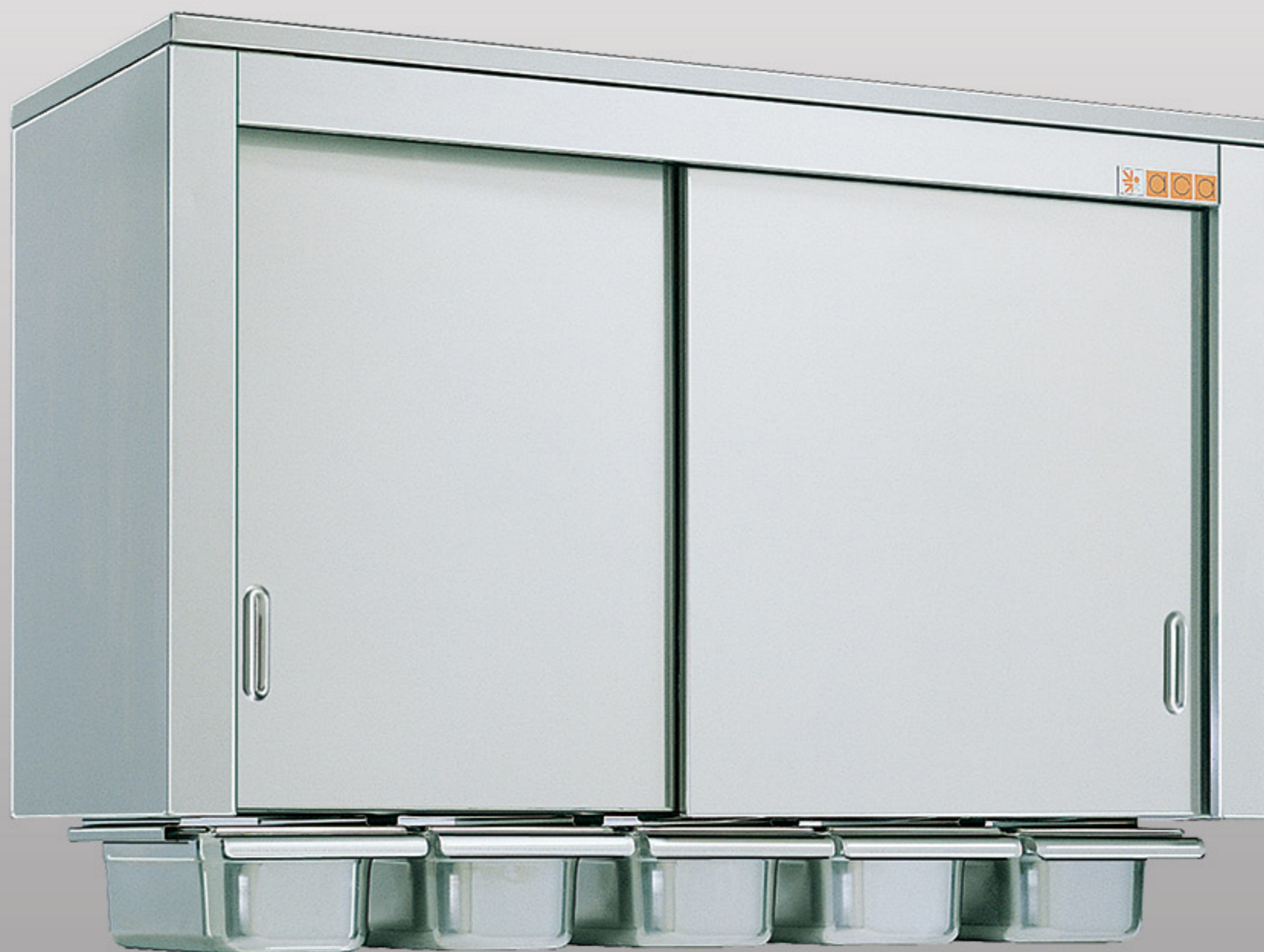


Elemento a 3 cassetti
Unit with 3 drawers



Sistemi Inox per la Ristorazione

ARMADI RENSIL WALL UNITS





Pensili con porte battenti
Wall units with swinging doors



Pensili con porte scorrevoli
Wall units with sliding doors



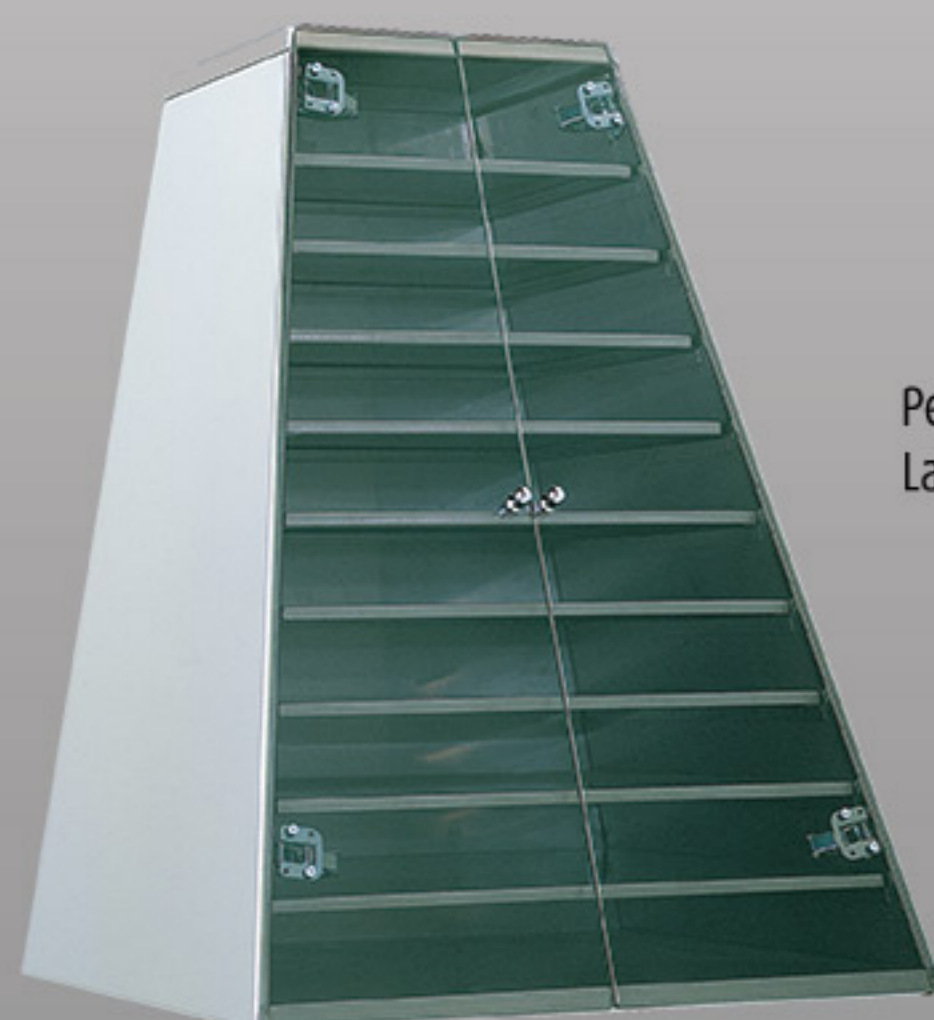
Pensili con vaschette per granelle
Wall units with garnish mixture bowls



Pensili e Contenitori per Bagne arrotondati
Wall units and sook containers with rounded corners



Vaschette per granelle
Garnish mixture bowls



Pensili porta pizzi
Lace-paper wall units



La gamma degli Armadi Pensili e' composta dalle serie 600/800/1000, comprende pensili a giorno oppure con chiusure a porte battenti e/o scorrevoli.

Nelle serie 600/800 viene fornito in dotazione un ripiano regolabile, nella serie 1000 vengono forniti 2 piani regolabili. Nei pensili con fondo scolapiatti e' possibile, senza alcuna modifica, inserire il fondo asolato. Le vaschette per granelle si possono inserire mediante apposito supporto in tutti i pensili della gamma ad esclusione dei pensili con fondo asolato o scolapiatti.

Le vaschette per granelle sono prodotte in acciaio Inox 18/10 ed essendo stampate evidenzia angoli ben arrotondati per un'ottima pulizia. I contenitori per bagne sono anch'essi costruiti in acciaio Inox 18/10 e sono completi di coperchio, rubinetto e indicatore trasparente di livello.

Gli angoli ben arrotondati permettono una ottima pulizia sia esterno che interno del contenitore. I pensili porta pizzi sono completi di 10 ripiani estraibili mentre le porte a battente sono costruite in plexiglass.

The range of wall units includes series 600/800/1000, open units are available as well as units closed by swinging or sliding doors.

Series 600/800 come up with 1 adjustable shelf, series 1000 with 2 adjustable shelves. Units with draining bottom can be equipped with slotted bottom without modifications. All wall units but those with draining or slotted bottom can be equipped with fitting bowls for garnish mixtures thanks to a special mounting.

Garnish mixture bowl is of stainless steel 18/10 and rounded corners allow easy and perfect cleansing operations outside and inside the container. Sook containers are built in stainless steel 18/10 and equipped with lid, tap and transparent level indicator.

Rounded corners allow an excellent cleaning outside and inside the container. Lace-Paper units come up with 10 pull-out shelves and plexiglass swinging doors.



Sistemi Inox per la Ristorazione

ARMADI RIPOSTIGLIO

STORE CABINETS



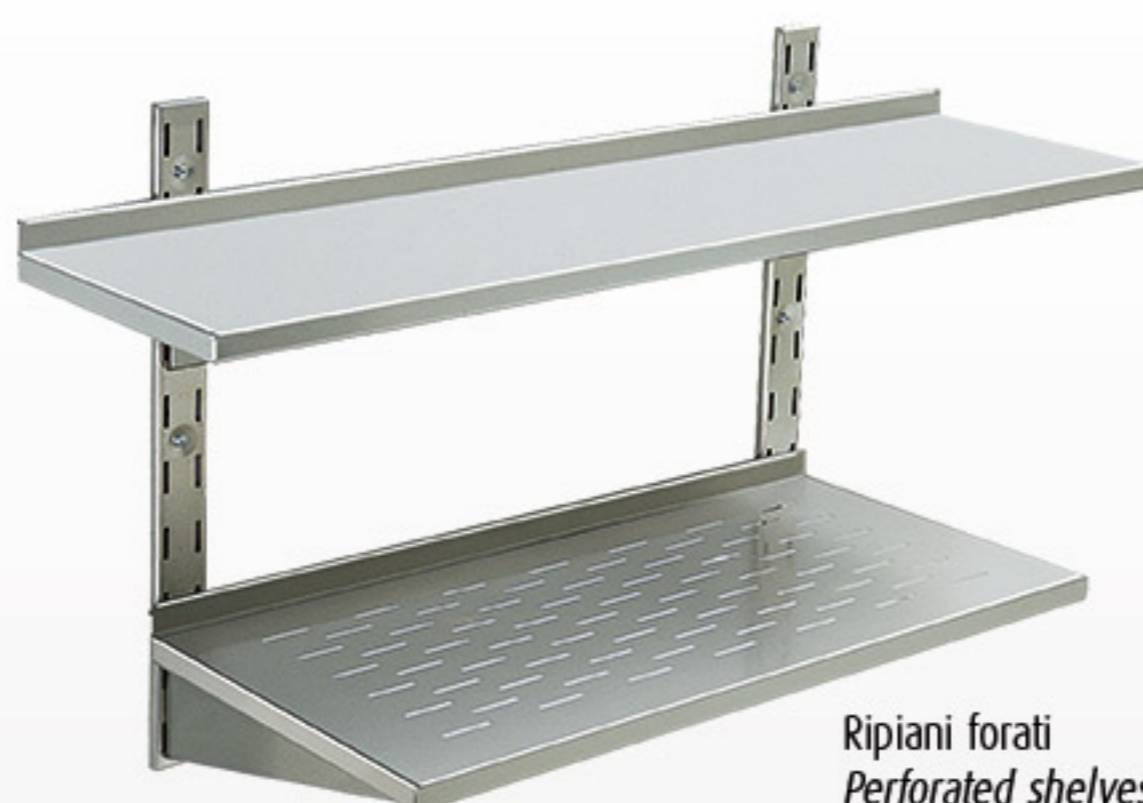
ARMADI RIPOSTIGLIO STORE CABINETS



Sistemi Inox per la Ristorazione



Ripiani lisci
Plain shelves




Ripiani forati
Perforated shelves



Armadi ripostiglio con
porte battenti
*Store cabinets with
swinging doors*




 Gli armadi ripostiglio sono costruiti in acciaio Inox 18/10 con finitura esterna Scotch-Brite, la regolazione in altezza avviene mediante piede Inox regolabile, e' inoltre possibile il montaggio delle ruote girevoli al posto del piede Inox.

La gamma comprende le serie 500/600/700 con lunghezze variabili da mm 650 a mm 2000; la serie 700 e' completa di armadi portategole o portabacchette gastronomiche 2/1. Tutti gli armadi ripostiglio sono complete di nr.3 ripiani rinforzati, regolabili in altezza mediante cremagliere, possono essere fornite con chiusure a porta battente tamburate oppure a porte scorrevoli.

Gli scaffali componibili sono costruiti anchessi in acciaio Inox 18/10 con finitura esterna Scotch-Brite. La gamma comprende le serie 500/600/700 con lunghezze variabili da mm 1000 a mm 2000, montanti con altezze da mm 1500/1800/2000. I ripiani sono regolabili in altezza ogni 160 mm. A richiesta vengono forniti scaffali a 3/4/5 ripiani, tutti gli scaffali componibili vengono forniti smontati.

I ripiani a parete sono costruiti in acciaio Inox 18/10 con finitura Scotch-Brite. La gamma comprende le serie 300/350/400 con lunghezze variabili da mm 1000 a mm 2000. I ripiani a parete sono composti da cremagliere, dalle mensole di appoggio e dal ripiano liscio; nella serie 400 possiamo fornire ripiani forati.

 Store cabinets of stainless steel 18/10 with Scotch-Brite finishing, height is adjusted by an adjustable stainless foot which can be replaced by a pivot wheel.

The range consists of series 500/600/700, lengths mm 650 to mm 2000; series 700 is supplemented by tray cabinets and bowl cabinets gastronomic 2/1. All store cabinets come up with 3 reinforced shelves, adjustable in height by a rack.

Swinging doors or sliding doors are available stainless steel 18/10 modular shelves with Scotch-Brite finishing. The range includes series 500/600/700, lengths mm 1000 to mm 2000, uprights mm. 1500/1800/2000. Shelves are adjustable in height every 160 mm. Upon request 3/4/5 shelves are supplied, all modular units are supplied ready to assemble.

Stainless steel 18/10 wall shelves with Scotch-Brite finishing, the range includes series 300/350/400, lengths mm 1000 to mm 2000. Wall shelves consists of rack, bracket and plain shelf; for series 400 perforated shelves are available.

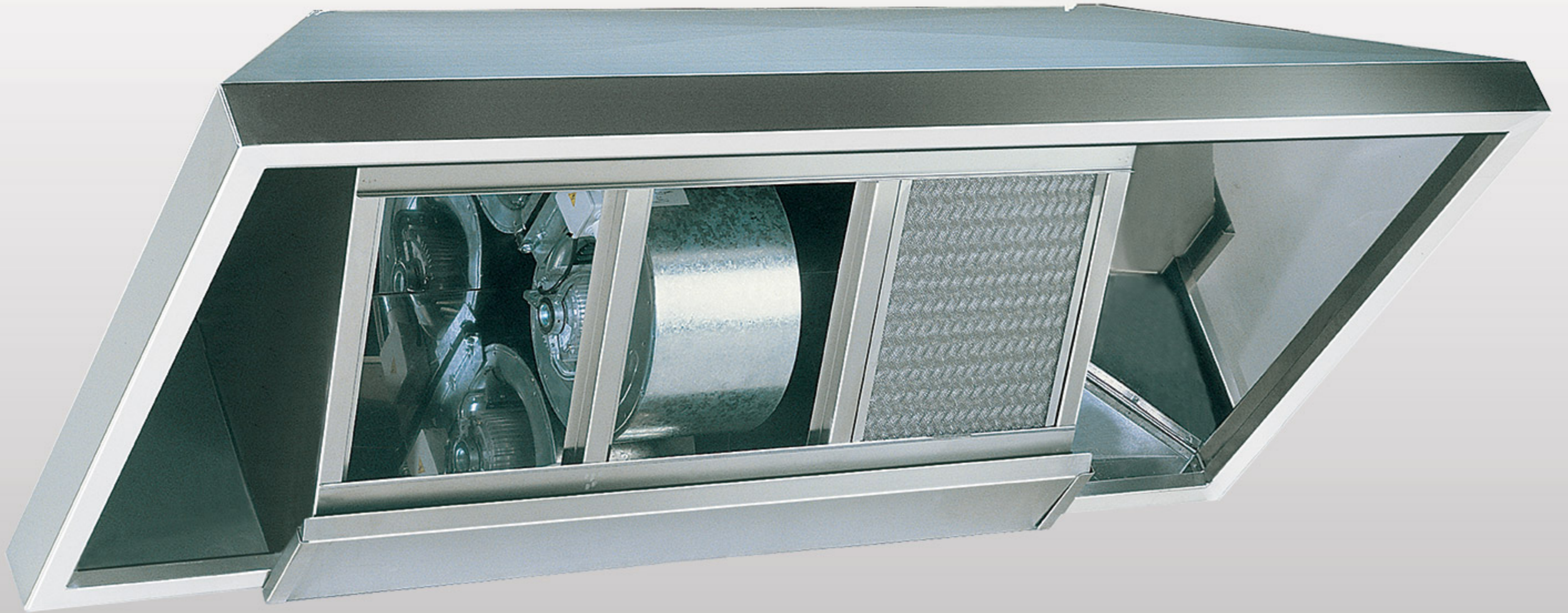
Scaffali componibili Inox
Modular shelves





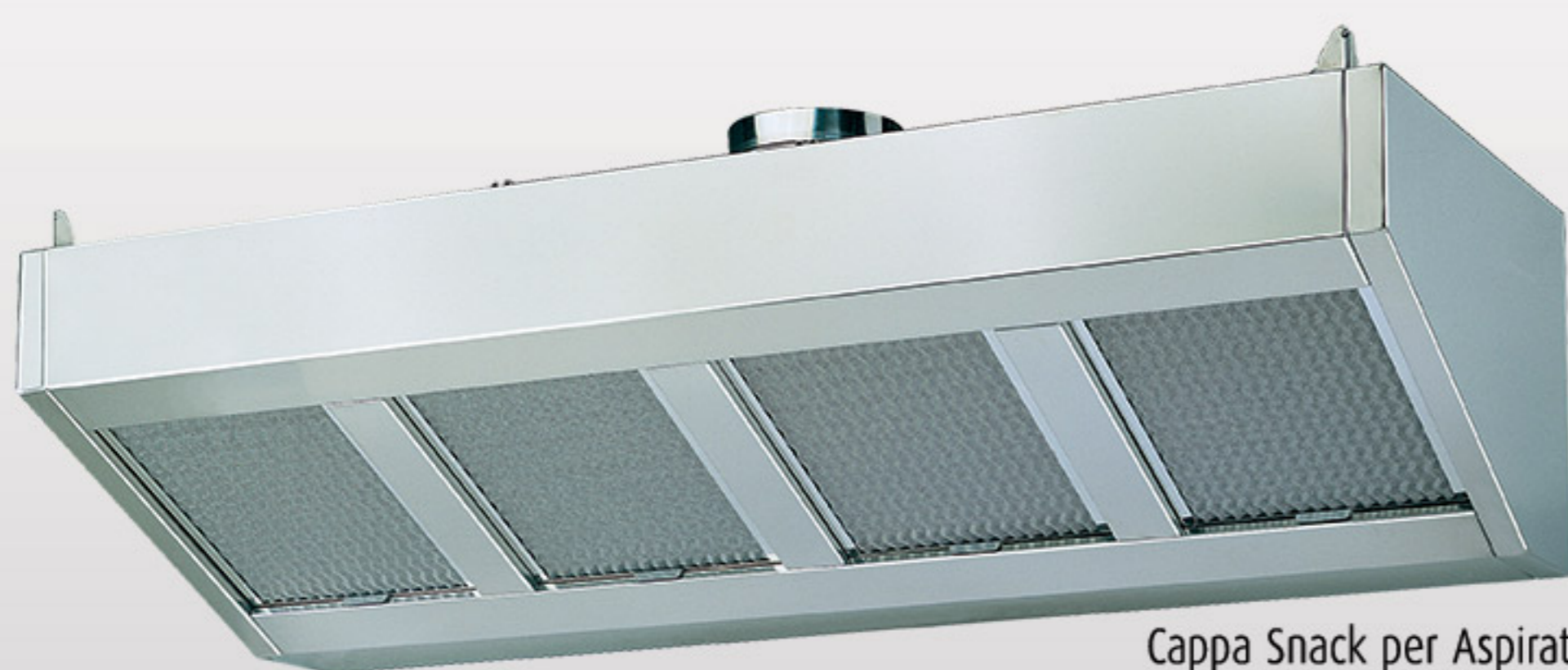
Sistemi Inox per la Ristorazione

CAPPE
HOODS





Cappa con aspiratore incorporato
Wall Hood with built-in extractor



Cappa Snack per Aspiratore Remoto
Snack Hood for remote extractor



Cappa Snack con aspiratore incorporato
Snack Hood with built-in extractor



Elementi accessori
Accessory elements



Variatore di velocità
Speed variator

La gamma delle cappe e' composta dalle serie SNACK 800, A PARETE 1100, CENTRALI 1400, CENTRALI 2400.

Possono essere fornite con aspiratore incorporato oppure predisposte per aspiratore remoto anche a lunga distanza. I filtri, costruiti in acciaio Inox 18/10, sono intercambiabili.

In dotazione viene sempre fornito il raccordo di scarico e i filtri Inox; a richiesta possiamo fornire: Unità ventilanti centrifughe da mc/h 1.000 a mc/h 25.000; tubi e curve tonde, canali e curve rettangolari costruite in acciaio Inox 18/10 o acciaio zincato.

Per le cappe a ventilatore incorporato, a richiesta, possiamo fornire il variatore di velocità.

The hood range consists of series SNACK 800, WALL 1100, CENTRAL 1400 and CENTRAL 2400.

They can be supplied with built-in extractor or presets for remote extractor, also for long distance. Fillers are built with stainless steel 18/10 and are interchangeable.

Exhaust lifting and stainless filters are always supplied with the hood. Centrifugal fan unit of mc/h 1000 through mc/h 25.000, round pipes and elbows, rectangular channels and elbows built in stainless steel 18/10 or zincplated steel are available on request.

Speed variator is supplied on request for the hoods with built-in extractor.



Sistemi Inox per la Ristorazione

LAVELLI
SINKS





Lavello Armadiato
Cabinet Sink



Lavelli con comando a ginocchio
Knee operated washbasin



Lavello su tubolare
Sink on tubular frame

La gamma dei lavelli e' composta dalle serie 600/700, con lunghezze da mm 700 a mm 1800. Possiamo fornire lavelli armadiati con chiusure a porte battenti e/o porte scorrevoli, lavelli su tubolari a giorno con ripiano di fondo, lavelli su tubolari senza ripiani e lavelli con vano lavastoviglie.

Nei lavelli a vasca unica, a partire dalla lunghezza di mm 1000, viene sempre da to in dotazione la griglia di appoggio. Le strutture di tutti i prodotti sono costruite in acciaio Inox 18/10 con finitura esterna in Scotch-Brite. La regolazione in altezza avviene mediante pedino inox regolabile.

A completamento della gamma ma solo su qualche lunghezza, forniamo tavoli di servizio, sbarazzo e lavaggio, preparazione carne e pesce e verdure; a richiesta e' possibile montare rubinetti a pedale con bocca di erogazione, rubinetti miscelatori a leva lunga oppure gruppi doccia.



The sink range consists of series 600/700. Lengths mm 700 to mm 1800. Cabinets sinks closed by swinging doors or sliding doors, sinks on tubular frame with bottom shelf, sinks on tubular frame without bottom shelf and sinks with dishwasher housing are available.

Single sinks from lengths mm 1000 are always supplied with draining board. Frame is built with stainless steel 18/10 with Scotch-Brite finishing. Height is adjusted by on adjustable stainless foot.

As an addition to the standard range we supply for some lengths only, service tables, disposed tables and washing tables as well as tables to prepare meat, fish and vegetable. On demand, pedal top with supply mouth, mixing top with long lever or shower top unit can be mounted. sta e' possibile montare rubinetti a pedale con bocca di erogazione, rubinetti miscelatori a leva lunga oppure gruppi doccia.



Accessori
Accessory



Sistemi Inox per la Ristorazione

REGRIGERAZIONE

REFRIGERATION





Tavoli refrigerati pasticceria per teglie 400x600
Cold tables pastry tins 400x600



Tavoli refrigerati predisposti
Presets refrigerated tables



Tavoli abbattitori
Temperature-Sinking tables

Armadi frigoriferi Gastronorm
Refrigerating cabinets Gastronorm



La linea Refrigerazione comprende una vasta di gamma di modelli che permettono di soddisfare tutte le nuove esigenze di conservazione alimentare.

Tutte le strutture sono costruite in Acciaio Inox 18/10, possiedono controllo elettronici delle temperature tramite termostati, sbrinatori totalmente automatizzati e sono isolati in poliuretano rigido.

Refrigeration line consists of a wide range of models which meet all new requirements on food conservation.

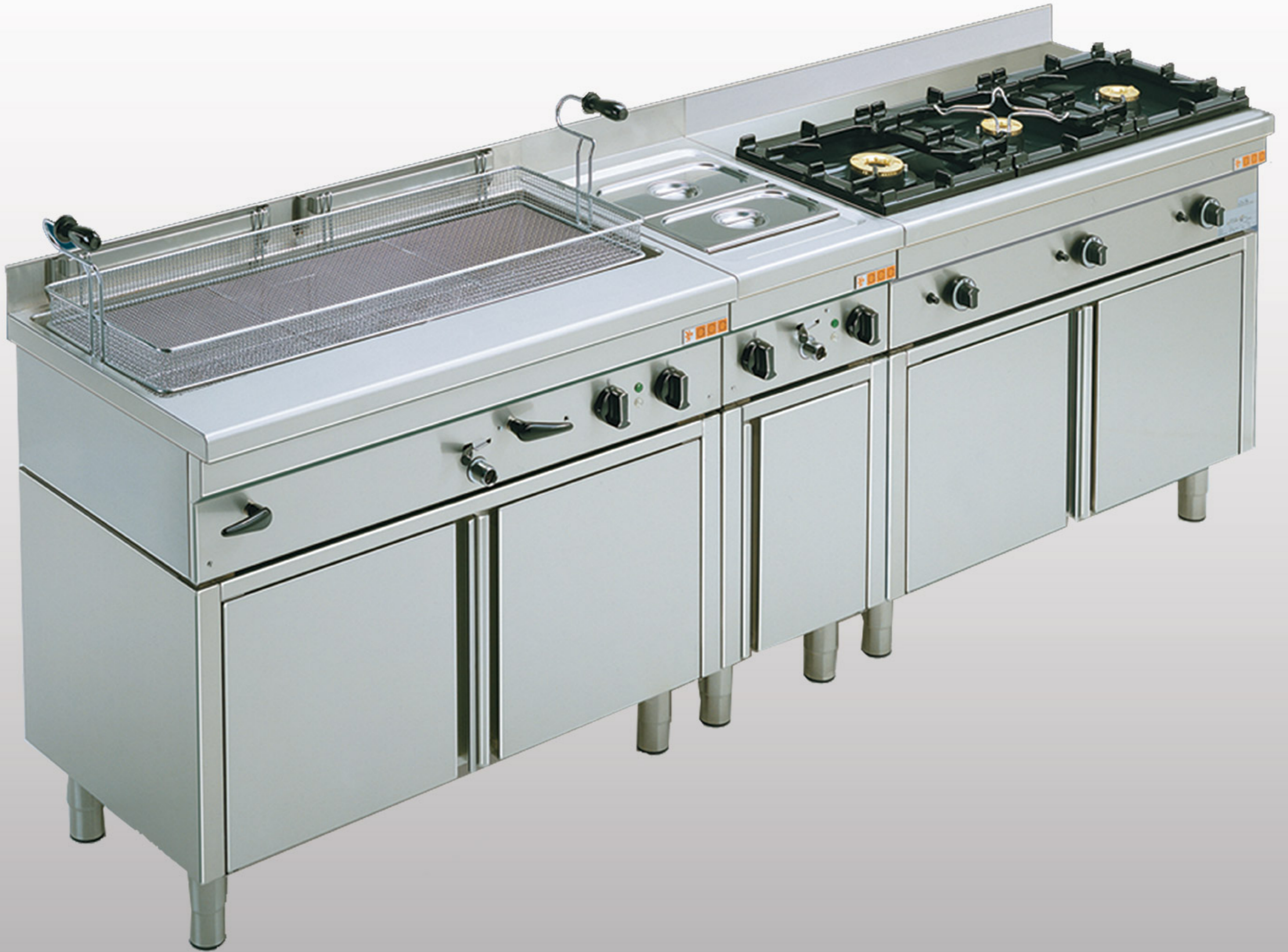
Frame is built with Stainless Steel 18/10, Electronics control of temperatures by thermostat, full automatic defrosting and insulation is made by hard



Sistemi Inox per la Ristorazione

COTTURA PASTICCERIE

CONFECTIONARY COOKING





Fornellone F/2
Cooker F/2



Friggitrice Gas FG/40
Gas Fryers FG/40



Fornellone F/3 con supporto armadiato
Cooker F/3 with cabinet



Bagnomaria BME/400 con supp. armadiato
Bain-Marie BME/400 with cabinet



Friggitrice FE/27 con supporto armadiato
Electrical Fryer FE/27 with cabinet



Frittrice Elettrica FE/18
Electrical Fryers FE/18

La gamma Cottura Pasticceria e' composta da fornelloni a 2 e 3 fuochi a gas, friggitrici elettriche con vasca di grande superficie e capacita' da lt.18 e lt.27.

La gamma e' completa di 1 modello di friggitrice in versione a gas da lt.40 sia nelle friggitrici elettriche che a gas, sono disponibili a richiesta, sgocciolatoi laterali applicabili sia a destra che a sinistra.

I bagnomaria sono ad acqua e sono adatti in pasticceria per sciogliere le coperture, vengono costruiti in due modelli con funzionamento elettrico.

Tutte le apparecchiature della gamma sono componibili fra loro. I fornelloni, le friggitrici e i bagnomaria possono essere forniti da tavolo oppure possono essere fissati sul supporto armadiato con porte a battente.

The confectionary range consists of cookers with 2 and 3 gas burners, large surface electrical fryers of lt.18 and lt.27 capacity.

The range is supplemented by one model of gas fryers of lt.40. On demand, both electrical and gas fryers can be equipped with drainers which are installed either on the left or on the right side.

Bain-maries are used to melt icings. Two electrical models are available.

All the equipments of this range are modular. Table models of cookers, electrical fryers and bain-maries are available but these equipments can also be mounted on the special cabinet with swinging doors.

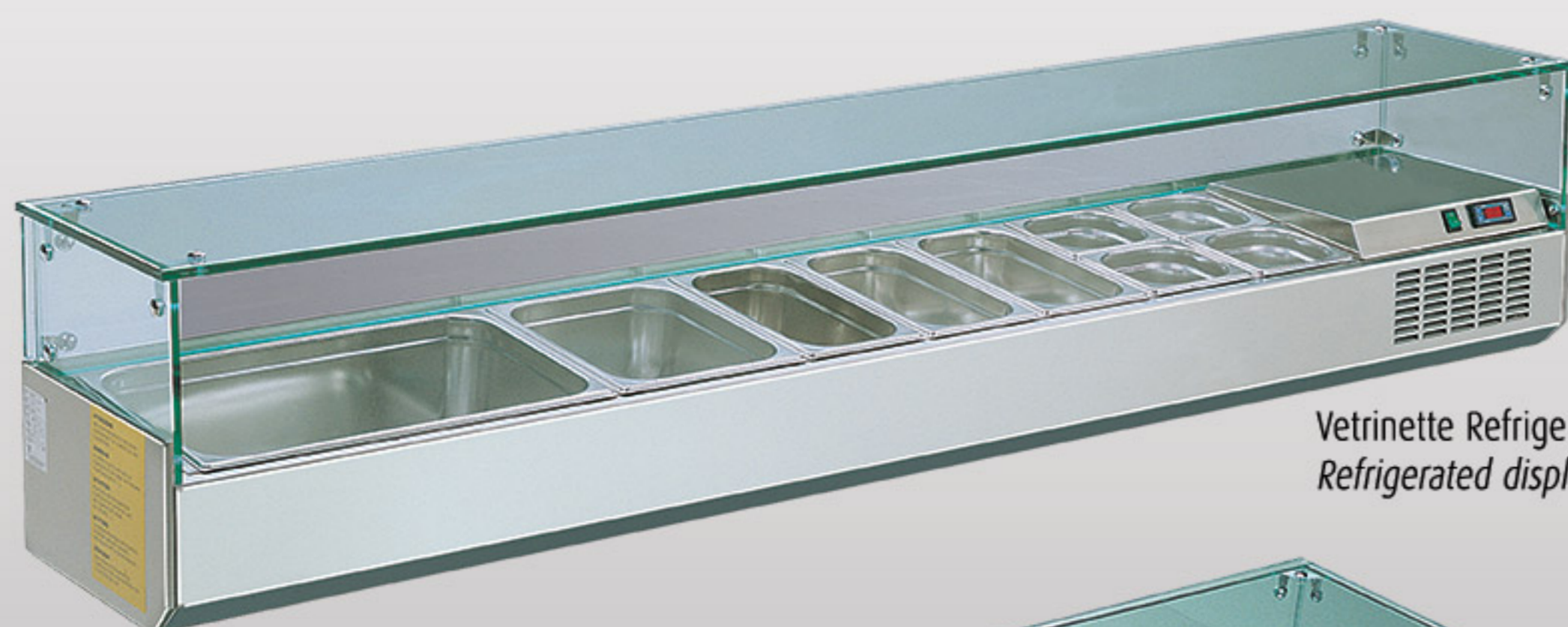


Sistemi Inox per la Ristorazione

BANCHI PIZZERIE

PIZZERIA COUNTERS





Vetrinette Refrigerate +2 +10°C
Refrigerated display cases +2 +10°C



Serie 800

La gamma comprende le serie 700 e 800 e sono composte da elementi componibili fra loro.

Possiamo fornire piani di lavoro in granito sardo oppure in acciaio Inox 18/10 con finitura Scotch-Brite e spessore 15/10. Gli elementi cassettiere sono completi di bacinelle di dimensioni mm 400x600 o 700x530, adatte al contenimento delle palline per la pizza.

Gli elementi refrigerati, sia della serie 700 che 800, sono completi di guide per le bacinelle. Nelle vetrinette refrigerate, a scelta, si possono inserire le vaschette inox gastronorm per la conservazione dei cibi. La regolazione delle temperature, per gli elementi refrigerati e le vetrinette refrigerate, avviene mediante comandi a pulsante posti sul termostato elettronico, la visualizzazione della temperatura è costante.

Tutti gli elementi sono costruiti in acciaio Inox 18/10 con finitura esterna in Scotch-Brite, le regolazioni in altezza avvengono mediante piedi inox regolabili.

The range includes series 700 and 800 and consists of modular units.

Work tops available in Sardinian Granite as well in stainless steel 18/10 with Scotch-Brite finishing, thickness 15/10. Drawer units come with mm 400x600 or 700x530 containers, fitted in contain little balls of pizza dough.

Refrigerated elements of both series 700 and 800 are complete with guides for containers. Stainless Gastronorm containers for food conservation can be fitted in the refrigeration display cases. Temperatures of refrigerated elements and display cases is adjusted by push buttons placed on the electronic thermostat, temperature is displaying non stop.

Elements are built of stainless steel 18/10 with Scotch-Brite finishing, height is adjusted by means of a stainless foot.



Sistemi Inox per la Ristorazione

BARBECUE

BARBECUE



BARBECUE



Sistemi Inox per la Ristorazione



Barbecue mod. CHALET



Barbecue mod. COTTAGE





Sistemi Inox per la Ristorazione

ACCESSORI FITTINGS





Lavamani con comandi a pedale
Pedal operated washbain



Lavamani semicircolare comandi a ginocchio
Knee operated semicircular washbasin

Lavamani con comandi al ginocchio
Knee operated washbasin



Porta rifiuti
Bin



Carrello
Trolley



Sistemi Inox per la Ristorazione



ACA SRL

Via Piana, 183/195

47032 Bertinoro - FC

Tel.+39 0543/448767 - 0543/448769

Fax +39 0543/448779

info@acasistemi.com