

## TOSTAPANE A 2 FORNI TP 2059

apparecchio destinato alla cottura, in tempi rapidi e con consumi ridotti, di ottimi Toast farciti, Focacce, Pizzette, Schiacciate, o soltanto di Pane abbrustolito per Bruschette. Ideale per Bar - Paninoteche - Ristoranti - Pizzerie - Comunità



### CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

#### TOSTAPANE A 2 FORNI INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX

2 Forni verticali indipendenti  
2 Temporizzatori da 1 a 5 min.  
2 Lampade spia di segnalazione  
4 Resistenze 230V ~ 1100W  
Dimensioni cm. 20x31x29 h  
Peso Netto Kg. 6,5 - Lordo Kg. 7,5

#### TOASTER WITH 2 OVENS ENTIERELY IN STAINLESS STEEL

2 Ovens independents verticals  
2 Timers from 1 to 5 min.  
2 Pilot lights for signalling  
4 Heating elements 230V ~ 1100W  
Overall size cm. 20x31x29 h  
Net weight Kg. 6,5 - Gross Kg. 7,5

#### TOASTEUR AVEC 2 FOURNEAUX ENTIEREMENT EN ACIER INOXIDABLE

2 Fourneaux indépendants et verticals  
2 Temporisateurs 1/5 min.  
2 Voyants de signalization  
4 Résistances 230V ~ 1100W  
Dimensions cm. 20x31x29 h  
Poids net Kg. 6,5 - Brut Kg. 7,5

Temporizzatore 1/5' e lampada spia - pinza facilmente pulibile e cassetto raccogli briciole in acciaio inox  
Timer 1/5', warning light - very easy cleating, tong and drawer crumbs receive in stainless steel  
Temporisateur 1/5' et lampe témoin - pinces très facile à nettoyer et plateau pour miettes en acier inox



VEMA srl 30035 Mirano - Venezia - Italy - Via Taglio Sinistro, 63/d  
Tel. 041.5702216-041.5727539 - Fax 041.5700211  
e-mail: vemamirano@vemamirano.com - www.vemamirano.com

## TOSTAPANE A 4 FORNI TP 2060

apparecchio destinato alla cottura, in tempi rapidi e con consumi ridotti, di ottimi Toast farciti, Focacce, Pizzette, Schiacciate, o soltanto di Pane abbrustolito per Bruschette. Ideale per Bar - Paninoteche - Ristoranti - Pizzerie - Comunità.



### CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

#### TOSTAPANE A 4 FORNI INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX

4 Forni verticali indipendenti  
4 Temporizzatori da 1 a 5 min.  
4 Lampade spia di segnalazione  
8 Resistenze 230V ~ 2200W max  
Dimensioni cm. 38x31x29 h  
Peso Netto Kg. 12- Lordo Kg. 13

#### TOASTER WITH 4 OVENS ENTIERELY IN STAINLESS STEEL

4 Ovens independents verticals  
4 Timers from 1 to 5 min.  
4 Pilot lights signalling  
8 Heating elements 230V ~ 2200W max  
Overall size cm. 38x31x29 h  
Net weight Kg. 12 - Gross Kg. 13

#### TOASTEUR AVEC 4 FOURNEAUX ENTIEREMENT EN ACIER INOXIDABLE

4 Fourneaux indépendants et verticals  
4 Temporisateurs 1/5 min.  
4 Voyants de signalization  
8 Résistances 230V ~ 2200W max  
Dimensions cm. 38x31x29 h  
Poids net Kg. 12 - Brut Kg. 13

Temporizzatore 1/5' e lampada spia - pinza facilmente pulibile e cassetto raccogli briciole in acciaio inox  
Timer 1/5', warning light - very easy cleating, tong and drawer crumbs receive in stainless steel  
Temporisateur 1/5' et lampe témoin - pinces très facile à nettoyer et plateau pour miettes en acier inox



**VE MA** srl 30035 Mirano - Venezia - Italy - Via Taglio Sinistro, 63/d  
Tel. 041.5702216-041.5727539 - Fax 041.5700211  
e-mail: vemamirano@vemamirano.com - www.vemamirano.com

## FORNETTO SINGOLO FO 2069

apparecchio destinato  
alla cottura di alimenti mediante  
calore ad irradiazione

### CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



#### FORNETTO SINGOLO

**Corpo** in acciaio inox  
**Pinze** porta-toast n. 3  
**Resistenze in acciaio corazzate** n. 4 (2 superiori e 2 inferiori) accendibili separatamente 230V ~ 50/60Hz 2400W max  
**Interruttori luminosi** n. 2  
**Dimensioni** cm. 57x27x26 h  
**Peso netto** Kg. 9 - **Lordo** Kg. 10

#### SINGLE GRILL OVEN

**Body** in stainless steel  
**Pliers** for sandwich n. 3  
**Stainless steel Heating Elements** n. 4 (2 above and 2 below) that can be switched-on separately 230V ~ 50/60Hz 2400W max  
**luminous Switches** n. 2  
**Overall size** cm. 57x27x26 h  
**Net weight** Kg. 9 - **Gross** Kg. 10

#### GRILL FOUR SINGLE

**Böitier** en acier inoxydable  
**Pinces** pour croque-monsieur n. 3  
**Éléments chauffants en acier** n. 4 (2 supérieurs et 2 inférieurs) que peuvent être allumés séparément 230V ~ 50/60Hz 2400W max  
**Interrupteurs lumineux** n. 2  
**Dimensions** cm. 57x27x26 h  
**Poids net** Kg. 9 - **Brut** Kg. 10



- BOCCA DI CARICO PIÙ AMPIA (altezza cm. 19 larghezza cm. 39)
- PIANO DI COTTURA PIÙ VASTO (cm. 25x39 per 3 toast comodi)
- SUPER VELOCE NELLA COTTURA (solo 4' per un ottimo toast)
- PINZE PROTETTE DA COPRIMANICI (evitano il pericolo di scottarsi)
- INTERRUTTORI ISOLATI DA 10 A (adatti per alto wattaggio)



- MORE LARGE STOKE-HOLE (height cm. 19 breadth cm. 39)
- MORE SURFACE OF COOKING TOP (cm. 25x39 for 3 spaced sandwiches)
- SUPER SPEED TIME OF COOKING (only 4' for excellent sandwiches)
- PLIERS WITH PROTECTIVE HANDLES (to avoid the danger of burning)
- INSULATED SWITCHES TO 10 A (to resist at high Watt)
- RIVE DE FOUR PLUS LARGE (hauteur cm. 19 largeur cm. 39)
- PLAN DE CUISSON PLUS AMPLE (cm. 25x39 pour 3 croque-monsieur)
- CUISSON TRES RAPIDE (seulement 4' pour bien griller)
- PINCES AVEC LE COUVRE-MANCHE (afin d'éviter le danger de brûlures)
- INTERRUPTEURS ISOLÉS 10 A (pour résister à haut watt)

## FORNETTO DOPPIO FO 2071

apparecchio destinato  
alla cottura di alimenti mediante  
calore ad irradiazione



### FORNETTO DOPPIO

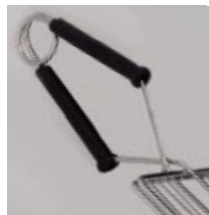
**Corpo** in acciaio inox  
**Pinze** porta-toast n. 6  
**Resistenze in acciaio corazzate** n. 6 (2 superiori - 2 centrali - 2 inferiori) accendibili separatamente 230V ~ 50/60Hz 3600W max  
**Interruttori luminosi** n. 3  
**Dimensioni** cm. 52x27x42 h  
**Peso netto** Kg. 12 - **Lordo** Kg. 13

### DOUBLE GRILL OVEN

**Body** in stainless steel  
**Pliers** for sandwich n. 6  
**Stainless steel Heating Elements** n. 6 (2 above - 2 beetwin - 2 below) that can be switched-on separately 230V ~ 50/60Hz 3600W max  
**luminous Switches** n. 3  
**Overall size** cm. 52x27x42 h  
**Net weight** Kg. 12 - **Gross** Kg. 13

### GRILL FOUR DOUBLE

**Böitier** en acier inoxydable  
**Pincés** pour croque-monsieur n. 6  
**Éléments chauffants en acier** n. 6 (2 supérieurs - 2 centraux - 2 inférieurs) que peuvent être allumés séparément 230V ~ 50/60Hz 3600W max  
**Interrupteurs lumineux** n. 3  
**Dimensions** cm. 52x27x42 h  
**Poids net** Kg. 12 - **Brut** Kg. 13



- **BOCCA DI CARICO PIÙ AMPIA** (altezza cm. 30 larghezza cm. 39)
- **PIANI DI COTTURA PIÙ VASTO** (2x cm. 25x39 per 6 toast comodi)
- **SUPER VELOCE NELLA COTTURA** (solo 4' per un ottimo toast)
- **PINZE PROTETTE DA COPRIMANICI** (evitano il pericolo di scottarsi)
- **INTERRUTTORI ISOLATI DA 10 A** (adatti per alto wattaggio)
- **MORE LARGE STROKE-HOLE** (height cm. 30 breadth cm. 39)
- **MORE SURFACE OF COOKING TOPS** (2x cm. 25x39 for 6 spaced sandwiches)
- **SUPER SPEED TIME OF COOKING** (only 4' for excellent sandwiches)
- **PLIERS WITH PROTECTIVE HANDLES** (to avoid the danger of burning)
- **INSULATED SWITCHES TO 10 A** (to resist at high Watt)
- **RIVE DE FOUR PLUS LARGE** (hauteur cm. 30 largeur cm. 39)
- **PLANS DE CUISSON PLUS AMPLE** (2x cm. 25x39 pour 6 croque-monsieur)
- **CUISSON TRES RAPIDE** (seulement 4' pour bien griller)
- **PINCES AVEC LE COUVRE-MANCHE** (afin d'éviter le danger de brûlures)
- **INTERRUPTEURS ISOLES 10 A** (pour résister à haut watt)

## PIASTRA SINGOLA IN VETROCERAMICA PV 2063

apparecchi destinati alla  
cottura per contatto di alimenti  
posati su piani riscaldanti.

Piani di cottura  
LISCI o RIGATI  
(a scelta)



### CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

#### PIASTRA SINGOLA IN VETROCERAMICA

**Corpo** in acciaio inox  
**Piani di cottura** in vetroceramica **lisci o rigati**  
230V ~ 50/60Hz 1300W  
**Dimensioni** cm. 33x40x54 h max.  
**Peso netto** Kg. 9 - **Lordo** Kg. 10

#### GLASS-CERAMIC SINGLE GRILL

**Body** in stainless steel  
**Hotplates** in glass-ceramic **smooth or ridged**  
230V ~ 50/60Hz 1300W  
**Overall size** cm. 33x40x54 h max.  
**Net weight** Kg. 9 - **Gross** Kg. 10

#### VITROCÉRAMIQUE GRILL PLAQUES SINGULIER

**Böitier** en acier inoxydable  
**Plaques** en vitrocéramique **lissees ou rayurees**  
230V ~ 50/60Hz 1300W  
**Dimensions** cm. 33x40x54 h max.  
**Poids net** Kg. 9 - **Brut** Kg. 10

Termostato da 0° a 300° - Interruttore con lampada spia - Cassetto raccogli grassi  
0°-300° Thermostat - Switch with warning light - drawer oily receive  
Thermostat 0°-300° - Interrupteur avec lampe témoin - tiroir pour graisse



**VEMA** srl 30035 Mirano - Venezia - Italy - Via Taglio Sinistro, 63/d  
Tel. 041.5702216-041.5727539 - Fax 041.5700211  
e-mail: [vemamirano@vemamirano.com](mailto:vemamirano@vemamirano.com) - [www.vemamirano.com](http://www.vemamirano.com)

## PIASTRA SINGOLA IN VETROCERAMICA PV 2063

Cottura per contatto:  
toast • panini • verdure  
• wurstel • hamburger  
• carne • pesce

Riscaldamento in pentola  
di liquidi

Preparazione di prodotti  
a bagnomaria



PIASTRE IN VETROCERAMICA

PV 2063

### PIASTRA IN VETROCERAMICA

**Grande velocità di riscaldamento:**  
da 0°C a 200°C in soli 5 minuti  
basta accenderla al momento dell'uso

**Consumo molto ridotto:**  
di circa 1/3 rispetto ai metodi  
tradizionali

**Massima igiene:**  
estrema facilità di pulizia dei piani di  
cottura che non assorbono alcun sa-  
pore, non fanno fumo e non producono  
residui di combustione

### GLASS-CERAMIC GRILL

**Very fast heating:**  
up to 200°C in only 5 minutes you can  
switch on at use

**Energy saving:**  
about 1/3 compared to traditional  
systems

**Utmost hygiene:**  
easy cleaning of cooking plates which  
doesn't absorb food's flavour and  
doesn't produce smoke

### VITRECÉRAMIQUE GRILL PLAQUES

**Grande rapidité de rechauffage:**  
à 200°C seulement en 5 minutes il peut  
être allumé à l'usage

**Tres bas consommation:**  
à peu près 1/3 par rapport aux systèmes  
traditionnelles

**Hygiène totale:**  
facilité de nettoyage des plans sans  
mélange des saveurs et sans produire  
de fumée

## PIASTRA DOPPIA IN VETROCERAMICA PV 2064

apparecchi destinati alla  
cottura per contatto di alimenti  
posati su piani riscaldanti.

Piani di cottura  
LISCI o RIGATI  
(a scelta)



### CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

#### PIASTRA VETROCERAMICA DOPPIA

Corpo in acciaio inox  
Piani di cottura in vetroceramica **lisci** o **rigati**  
230V ~ 50/60Hz 2500W max (650W/cad)  
Dimensioni cm. 59x40x18/54 h max  
Peso netto Kg. 21 - Lordo Kg. 22

#### DOUBLE GLASS-CERAMIC GRILL

Body in stainless steel  
Hotplates in glass-ceramic **smooth** or **ridged**  
230V ~ 50/60Hz 2500W max (650W/each)  
Overall size cm. 59x40x18/54 h max  
Net weight Kg. 21 - Gross Kg. 22

#### VITROCÉRAMIQUE GRILL PLAQUES DOUBLE

Bôitier en acier inoxydable  
Plaques en vitrocéramique **lissees** ou **rayurees**  
230V ~ 50/60Hz 2500W max (650W/chaque)  
Dimensions cm. 59x40x18/54 h max  
Poids net Kg. 21 - Brut Kg. 22

Termostato da 0° a 300° - Interruttore con lampada spia - Cassetto raccogli grassi  
0°-300° Thermostat - Switch with warning light - drawer oily receive  
Thermostat 0°-300° - Interrupteur avec lampe témoin - tiroir pour graisse



**VEMA** srl 30035 Mirano - Venezia - Italy - Via Taglio Sinistro, 63/d  
Tel. 041.5702216-041.5727539 - Fax 041.5700211  
e-mail: [vemamirano@vemamirano.com](mailto:vemamirano@vemamirano.com) - [www.vemamirano.com](http://www.vemamirano.com)

## PIASTRA DOPPIA IN VETROCERAMICA PV 2064

Cottura per contatto:  
toast • panini • verdure  
• wurstel • hamburger  
• carne • pesce

Riscaldamento in pentola  
di liquidi

Preparazione di prodotti  
a bagnomaria



PIASTRE IN VETROCERAMICA

PV 2064

### PIASTRA IN VETROCERAMICA

**Grande velocità di riscaldamento:**  
da 0°C a 200°C in soli 5 minuti  
basta accenderla al momento dell'uso

**Consumo molto ridotto:**  
di circa 1/3 rispetto ai metodi  
tradizionali

**Massima igiene:**  
estrema facilità di pulizia dei piani di  
cottura che non assorbono alcun sapo-  
re, non fanno fumo e non producono  
residui di combustione

### GLASS-CERAMIC GRILL

**Very fast heating:**  
up to 200°C in only 5 minutes you can  
switch on at use

**Energy saving:**  
about 1/3 compared to traditional  
systems

**Utmost hygiene:**  
easy cleaning of cooking plates which  
doesn't absorb food's flavour and  
doesn't produce smoke

### VITRECÉRAMIQUE GRILL PLAQUES

**Grande rapidité de rechauffage:**  
à 200°C seulement en 5 minutes il peut  
être allumé à l'usage

**Tres bas consommation:**  
à peu près 1/3 par rapport aux systèmes  
traditionnelles

**Hygiène totale:**  
facilité de nettoyage des plans sans  
mélange des saveurs et sans produire  
de fumée

## FRY-TOP IN VETROCERAMICA PVF 2065

Cottura per contatto:  
toast • panini • verdure  
• wurstel • hamburger  
• carne • pesce

Riscaldamento in pentola  
di liquidi

Preparazione di prodotti  
a bagnomaria



PIASTRE IN VETROCERAMICA

PVF 2065

### CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

#### FRY-TOP IN VETROCERAMICA

Corpo in acciaio inox  
Piano di cottura in vetroceramica  
230V ~ 50/60Hz 1400W max  
Dimensioni cm. 59x40x9 h  
Peso netto Kg. 8 - Lordo Kg. 9

#### GLASS-CERAMIC FRY-TOP

Body in stainless steel  
Plate in glass-ceramic  
230V ~ 50/60Hz 1400W max  
Overall size cm. 59x40x9 h  
Net weight Kg. 8 Gross Kg. 9

#### VITROCÉRAMIQUE FRY-TOP

Bötter en acier inoxydable  
Plaque en vitrocéramique  
230V ~ 50/60Hz 1400W max  
Dimensions cm. 59x40x9 h  
Poids net Kg. 8 Brut Kg. 9

Disponibile anche singolo o medio  
Available single or medium too

Termostato da 0° a 300° - Interruttore con lampada spia - Cassetto raccogli grassi  
0°-300° Thermostat - Switch with warning light - drawer oily receive  
Thermostat 0°-300° - Interrupteur avec lampe témoin - tiroir pour graisse



VEMA srl 30035 Mirano - Venezia - Italy - Via Taglio Sinistro, 63/d  
Tel. 041.5702216-041.5727539 - Fax 041.5700211  
e-mail: vemamirano@vemamirano.com - www.vemamirano.com

## FRY-TOP VETROCERAMICA PVF 2066

apparecchi destinati alla  
cottura per contatto di alimenti  
posati su piani riscaldanti.

Piani di cottura  
LISCI o RIGATI  
(a scelta)



CARATTERISTICHE TECNICHE  
TECHNICAL FEATURES  
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### FRY-TOP VETROCERAMICA CON MEZZO COPERCHIO

Corpo in acciaio inox  
Piani di cottura in vetroceramica **lisci o rigati**  
230V ~ 50/60Hz 2000W max  
Dimensioni cm. 59x40x18/54 h max  
Peso netto Kg. 15 - Lordo Kg. 16

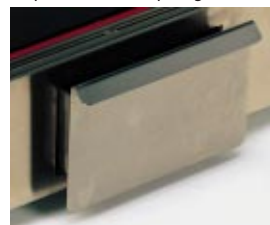
### GLASS-CERAMIC FRY-TOP WITH HALF COVER

Body in stainless steel  
Hotplates glass-ceramic **smooth or ridged**  
undulating 230V ~ 50/60Hz 2000W max  
Overall size cm. 59x40x18/54 h max  
Net weight Kg. 15 - Gross Kg. 16

### VITROCÉRAMIQUE FRY-TOP AVEC DEMI-COUCVERCLE

Bötter in acier inoxydable  
Plaques en vitrocéramique **lissees ou rayuees**  
230V ~ 50/60Hz 2000W max  
Dimensions cm. 59x40x18/54 h max  
Poids net Kg. 15 - Brut Kg. 16

Termostato da 0° a 300° - Interruttore con lampada spia - Cassetto raccogli grassi  
0°-300° Thermostat - Switch with warning light - drawer oily receive  
Thermostat 0°-300° - Interrupteur avec lampe témoin - tiroir pour graisse



VE MA srl 30035 Mirano - Venezia - Italy - Via Taglio Sinistro, 63/d  
Tel. 041.5702216-041.5727539 - Fax 041.5700211  
e-mail: vemamirano@vemamirano.com - www.vemamirano.com

## PIASTRA MEDIA IN VETROCERAMICA PV 2070

apparecchi destinati alla  
cottura per contatto  
di alimenti posati su piani  
riscaldanti

Piani di cottura  
LISCI o RIGATI  
(a scelta)



CARATTERISTICHE  
TECNICHE  
TECHNICAL FEATURES  
CARACTERISTIQUES  
TECHNIQUES

### PIASTRA VETROCERAMICA MEDIA

Corpo in acciaio inox  
Piani di cottura in vetroceramica lisci o rigati  
230V ~ 50/60Hz 2100W  
Dimensioni cm. 46x43x59 h max  
Peso netto Kg. 17 - Lordo Kg. 18

### MEDIUM GLASS CERAMIC GRILL

Body in stainless steel  
Hotplates in glass-ceramic smooth or ridged  
230V ~ 50/60Hz 2100W  
Overall size cm. 46x43x59 h max  
Net weight Kg. 17 - Gross Kg. 18

### VITROCÉRAMIQUE GRILL PLAQUES MOYEN

Bötter in acier inoxydable  
Plaques en vitrocéramique lisses ou rayurées  
230V ~ 50/60Hz 2100W  
Dimensions cm. 46x43x59 h max  
Poids net Kg. 17 - Brut Kg. 18

Termostato da 0° a 300° - Interruttore con lampada spia - Cassetto raccogli grassi  
0°-300° Thermostat - Switch with warning light - drawer oily receive  
Thermostat 0°-300° - Interrupteur avec lampe témoin - tiroir pour graisse



VEMA srl 30035 Mirano - Venezia - Italy - Via Taglio Sinistro, 63/d  
Tel. 041.5702216-041.5727539 - Fax 041.5700211  
e-mail: vemamirano@vemamirano.com - www.vemamirano.com

## GRATTUGIA GF 2041

apparecchio ideale  
per grattugiare formaggio  
Parmigiano o pane secco



GRATTUGIA

### CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

#### GRATTUGIA FORMAGGIO

**Corpo** in alluminio verniciato  
**Motore** 230V ~ 50/60Hz 650W  
**Microinterruttore**  
**Rullo dentato** in acciaio temperato  
**Dimensioni** cm. 16x30x28 h  
**Peso netto** Kg. 11 - **Lordo** Kg. 12

#### CHEESE GRATER

**Body** painted aluminium  
**Motor** 230V ~ 50/60Hz 650W  
**Microswitch**  
**Drum** in tempered steel  
**Overall size** cm. 16x30x28 h  
**Net weight** Kg. 11 - **Gross** Kg. 12

#### RÂPE-FROMAGE

**Böitier** en fonte d'aluminium laqué  
**Moteur** 230V ~ 50/60Hz 650W  
**Microinterrupteur**  
**Rouleau denté** en acier trempé  
**Dimensions** cm. 16x30x28 h  
**Poids net** Kg. 11 - **Brut** Kg. 12

Rullo dentato in acciaio - vaschetta trasparente raccogli formaggio - microinterruttore  
Toothed drum in stainless steel - transparent tank cheese receive - microswitch  
Rouleau denté en acier - cuve pour le fromage en polycarbonate - microinterrupteur



GF 2041

**VEMA** srl 30035 Mirano - Venezia - Italy - Via Taglio Sinistro, 63/d  
Tel. 041.5702216-041.5727539 - Fax 041.5700211  
e-mail: [vemamirano@vemamirano.com](mailto:vemamirano@vemamirano.com) - [www.vemamirano.com](http://www.vemamirano.com)

## CUOCI UOVA ELETTRICO CU 2077

apparecchio destinato  
alla bollitura in acqua delle uova



### CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

#### CUOCI UOVA ELETTRICO

**Corpo e vasche** in acciaio inox  
**6 cestelli numerati** in acciaio inox  
**Resistenza** da 1850 Watt  
**Termostato** da 0° a 90°  
**Temporizzatore** da 1 a 30 minuti  
**Dimensioni** cm. 27x36x29 h  
**Peso netto** Kg. 5 - **lordo** Kg. 6

#### ELECTRIC EGG-BOILER

**Body and tanks** in stainless steel  
**6 numbered eggcups** in stainless steel  
**Heating element** 1850 Watt  
**Thermostat** from 0° to 90°  
**Timer** from 1 to 30 minutes  
**Overall size** cm. 27x36x29 h  
**Net weight** Kg. 5 - **Gross** Kg. 6

#### BOUILLIÈRE ELECTRIQUE POUR OEUFS

**Boitier et cuves** en acier inoxydable  
**6 porte-oeufs numérotés** en acier inoxydable  
**Resistore** 1850 Watt  
**Thermostat** da 0° à 90°  
**Temporisateur** da 1 à 30 minutes  
**Dimensions** cm. 27x36x29 h  
**Poids net** Kg. 5 - **Brut** Kg. 6

Cestelli numerati portauova in acciaio inox; pannello di comando  
Numbered eggcups in stainless steel; dashboard  
Porte-oeufs numérotés en acier inoxydable; tableau de commande



**VEMA srl** 30035 Mirano - Venezia - Italy - Via Taglio Sinistro, 63/d  
Tel. 041.5702216-041.5727539 - Fax 041.5700211  
e-mail: [vemamirano@vemamirano.com](mailto:vemamirano@vemamirano.com) - [www.vemamirano.com](http://www.vemamirano.com)

## CUOCI UOVA ELETTRICO CU 2077

apparecchio destinato  
alla bollitura in acqua delle uova



CUOCI UOVA

### CUOCI UOVA ELETTRICO CU 2077

Apparecchio professionale di grande utilità per alberghi, ristoranti, mense, fast-food, comunità...

Gruppo di riscaldamento e vasche in acciaio inox completamente estraibili per la migliore pulizia.

6 cestelli portauova, temporizzatore da 1 a 30 minuti, termostato da 0° a 90°, interruttore luminoso e lampada spia di controllo temperatura.

#### TEMPI DI COTTURA IN ACQUA BOLLENTE:

UOVO ALLA COQUE in circa 5 minuti

UOVO BAZZOTTO in circa 10 minuti

UOVO SODO in circa 15 minuti

### ELECTRIC EGG-BOILER CU 2077

Professional machine for hotels, restaurants, fast-food, canteens and refectories...

The heating element and the stainless steel tanks are removable to clean.

Equipped with 6 numbered stainless steel eggcups, timer from 1 to 30 minutes, thermostat from 0° to 90°, luminous switch and warning light to check the temperature.

#### COOKING TIMES IN BOILING WATER:

SOFT-BOILED EGG in about 5 min.

LIGHTLY-BOILED EGG in about 10 min.

HARD-BOILED EGG in about 15 min.

### BOUILLLOIRE ELECTRIQUE CU 2077

Appareil professionnel pour hotels, restaurants, bistrot, cantines, réfectoires...

Le groupe de réchauffage est complètement enlevable pour le nettoyage.

Equipé avec 6 paniers numérotés, un temporisateur da 1 à 30 minutes, un thermostat da 0° à 90°, un interrupteur lumineux et un lampe-témoin pour contrôler la température.

#### TEMPS DE CUISSON DANS L'EAU BOUILLANTE:

OEUF À LA COQUE environ 5 minutes

QUEF MOLLET environ 10 minutes

QUEF DUR environ 15 minutes

CU 2077

## CUTTER CT 2073/1-2 a 1 o 2 VELOCITÀ

apparecchio adatto a tagliare, miscelare, tritare, frullare, sbattere o impastare svariati alimenti: mandorle, nocciole, noci, cioccolato, verdure, carne, salse e impasti dolci o salati.

### CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

#### CUTTER a 1 o 2 velocità

**Corpo** in ABS metallizzato (M)  
in Abs cromato (L)

**Vasca** in policarbonato trasparente con capacità di litri 4,5

#### Motori

##### CT 2073/1

230V ~ 50/60Hz 950W 1400 giri

##### CT 2073/2 a 2 velocità

230V ~ 50/60Hz 900W 700/1400 giri

**Dimensioni** Ø cm. 27x51 h

**Peso netto** Kg. 16 - **lordo** Kg. 17

#### CUTTER with 1 or 2 speeds

**Body** metallized ABS (M)  
chromate ABS (L)

**Tank** in polycarbonate with capacity of 4,5 litres

#### Motors

##### CT 2073/1

230V ~ 50/60Hz 950W 1400 rpm

##### CT 2073/2 - 2 speeds

230V ~ 50/60Hz 900W 700/1400 rpm

**Overall size** Ø cm.27x51h

**Net weight** Kg. 16 - **gross** Kg. 17

#### CUTTER avec 1 ou 2 vitesses

**Böiter** en ABS métallisé (M)  
en ABS chromé (L)

**Cuve** en polycarbonate avec 4,5 litres de capacité

#### Moteurs

##### CT 2073/1

230V ~ 50/60Hz 950W 1400 t/m

##### CT 2073/2 á 2 vitesses

230V ~ 50/60Hz 900W 700/1400 t/m

**Dimensions** Ø cm. 27x51h

**Poids net** Kg. 16 - **brut** Kg. 17



Vasca trasparente per un controllo costante del lavoro - coltello universale - coperchio con tappo dosatore  
Transparent tank for check the operation - universal blades - transparent cover with batcher plug  
Cuve transparente pour contrôler le travail - couteau universel - couvercle transparente avec doseur



**VEMA srl** 30035 Mirano - Venezia - Italy - Via Taglio Sinistro, 63/d  
Tel. 041.5702216-041.5727539 - Fax 041.5700211  
e-mail: vemamirano@vemamirano.com - www.vemamirano.com



CT 2073 - 2 L CUTTER

### CUTTER CT 2073/1-2

Apparecchio professionale adatto a tagliare, miscelare, tritare, frullare, sbattere o impastare svariati alimenti ed ottenere in pochi minuti hamburger, polpette o ragù; salse, creme o paté; maionese, frullati e omogeneizzati; panna montata e impasti per dolci o torte salate; frutta secca e cioccolato.

Dotato di vasca trasparente, di un coltello universale e di un coperchio con tappo dosatore per una lavorazione del prodotto sempre sotto controllo e senza alterazioni.

L'estrema semplicità d'uso e la facilità di pulizia lo rendono ideale per qualsiasi cucina di bar, ristoranti, gastronomie, hotel.

### CUTTER CT 2073/1-2

Professional machine for cutting, chopping or mincing, whipping beating mixing and kneading all kind of food. In a few minutes we can have hamburgers, meat-balls and ragouts; cream, sauces or paté; mayonnaise, milk-shakes, homogenized food, whipped cream and dough for sweet or savoury pastries; dried fruit and chocolate.

Equipped with transparent tank, universal blades and cover with batcher plug to allow the continuous control of working.

The easy use and cleaning make this cutter suitable for the kitchens of any bar, restaurant, gastronomy, hotel.

### CUTTER CT 2073/1-2

Machine professionnelle pour hacher, mélangeur, couper, fouetter, broyer, pétrir la nourriture. On peut rapidement obtenir des préparations comme: hamburgers, croquettes ou ragout; crème fouettée, sauces et paté; frappé, mayonnaise et homogénéisées; fruit secs et chocolat.

La cuve transparente, le couteau universel et le couvercle avec le doseur permettent de contrôler le travail.

La simplicité d'usage et de nettoyage font de cette cutter l'idéale dans les cuisines des bars, restaurants, gastronomies, hotels.

## CREPIERE IN VETROCERAMICA CR 2082

apparecchio adatto alla cottura  
di crepes, piadine romagnole,  
bruschette, club-sandwich, ecc...



CREPIERE

CR 2082

### CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

**Corpo** in acciaio inox  
**Piano di cottura** in vetroceramica  
230V ~ 50/60Hz 1450W  
**Dimensioni** cm. 35 ø  
**Peso netto** Kg. 9 - **Lordo** Kg. 10

**Body** in stainless steel  
**Hotplate** in glass-ceramic  
230V ~ 50/60Hz 1450W  
**Overall size** cm. 35 ø  
**Net weight** Kg. 9 - **Gross** Kg. 10

**Bötier** en acier inoxydable  
**Plaqué** en vitroceramique  
230V ~ 50/60Hz 1450W  
**Dimensions** cm. 35 ø  
**Poids net** Kg. 9 - **Brut** Kg. 10

Piano rotondo vetroceramica ø 35 cm. - Termostato 0°-300°  
Round glass-ceramic hotplate ø 35 cm. - 0°-300° thermostat  
Plaque ronde en vitrocéramique ø 35 cm. - Thermostat 0°-300°



**VE MA SRL** 30035 Mirano - Venezia - Italy - Via Taglio Sinistro, 63/d  
Tel. 041.5702216-041.5727539 - Fax 041.5700211  
e-mail: [vemamirano@vemamirano.com](mailto:vemamirano@vemamirano.com) - [www.vemamirano.com](http://www.vemamirano.com)

## CREPIERE CR 2082



### CREPIERE CR 2082

Apparecchio adatto a cuocere le crespelle con piano di cottura in vitroceramica diametro cm. 35. Ideale anche per le piadine romagnole, le bruschette e i club-sandwiches.

**Grande velocità di riscaldamento**  
(da 0° a 200° in soli 5 min.circa)

**Consumo molto ridotto di energia**  
(circa il 30% in meno dei metodi tradizionali)

**Massima igiene e facilità di pulizia**  
del piano di cottura che non assorbe i sapori, non fa fumo e non produce residui di combustione.

### CREPE-MACHINE MAKER CR 2082

Electrical crepe-machine maker with glass-ceramic hotplate Ø 35 cm. Available also for "piadine", "bruschette", club-sandwiches, hot-dogs, etc...

**Very fast heating**  
(up to 200° in only 5 minutes about)

**Energy saving**  
(about 1/3 compared to traditional system)

**Utmost hygiene and easy cleaning**  
of cooking plate which doesn't absorb food's flavour and doesn't produce smoke.

### MACHINE POUR CREPES CR 2082

Electrique machine pour cuisser les crêpes avec la plaque en vitroceramique diamètre 35 cm. Cet appareil est l'ideal aussi pour les "piadine", "bruschette" or club-sandwiches.

**Grande rapidite de rechauffage**  
(à 200°C seulement en 5 minutes env.)

**Tres bas consommation**  
(à peu près 1/3 par rapport aux systèmes traditionnelles)

**Hygiene totale et facilité de nettoyage** des plans sans mélangeant les saveurs et sans produit de fumée.