



# CAGIF

## NOLEGGIO GRANDI IMPIANTI CUCINE

CV2022.05



VIA N. SAURO, 51/C - 35020 LEGNARO (PD)  
T. 049 790500 | [INFO@CAGIF.IT](mailto:INFO@CAGIF.IT) | [WWW.CAGIF.IT](http://WWW.CAGIF.IT)

## CONDIZIONI DI NOLEGGIO

CV2022.05

- I prezzi si intendono in EURO IVA esclusa, al netto di sconto. Non comprendono in nessun caso spese di trasporto, installazione e allacciamento. I prezzi potranno subire variazioni nel caso di modifiche alle leggi fiscali, per modifiche tecniche o per errori tipografici. Per ordini inferiori a € 100,00 viene applicato un costo fisso di gestione ordine di € 20,00
- Trasporto e facchinaggio escluso: su richiesta servizio di consegna e ritiro a pagamento. Un ritardo di consegna non può in alcun caso giustificare una richiesta di danni dovuti a ritardi di spedizione o cause di forza maggiore riconosciute dalla legge
- Sono esclusi allacciamenti gas, idraulici: di carico e di scarico, gli allacciamenti elettrici, linee elettriche
- Sul mancato rientro nelle date stabilite verrà addebitato una maggiorazione del 30% sul totale per ogni giorno eccedente
- Per le attrezzature rese non accuratamente pulite verranno addebitati i costi di pulizia e di ripristino delle stesse.
- Le immagini hanno puro scopo illustrativo. Colori forme e dotazioni possono differire rispetto a quelle indicate del catalogo
- Disponibilità delle attrezzature limitata: prenota eviti disguidi e ti assicuri di trovare ciò di cui hai bisogno



GRANDI IMPIANTI CUCINA | ATTREZZATURE ALBERGHIERE | CELLE FRIGORIFERE

PER INFO: TEL. 049 790500 | [INFO@CAGIF.IT](mailto:INFO@CAGIF.IT)



	DESCRIZIONE	L-P-H mm	KW
	<p>CUCINA GAS 2 FUOCHI</p> <p>N° 2 bruciatori fissati ermeticamente al piano. Piano stampato. Dotata di griglie in ghisa smaltate. Fornita su base vano a giorno</p>	400-900-870	16
	<p>CUCINA GAS 4 FUOCHI</p> <p>N° 4 bruciatori fissati ermeticamente al piano. Piano stampato. Dotata di griglie in ghisa smaltate. Fornita su base vano a giorno</p>	800-900-870	28
	<p>CUCINA GAS 6 FUOCHI</p> <p>N° 6 bruciatori fissati ermeticamente al piano. Piano stampato. Dotata di griglie in ghisa smaltate. Fornita su base vano a giorno</p>	1200-900-870	44
	<p>CUCINA GAS 4 FUOCHI SU FORNO GAS</p> <p>N° 4 bruciatori fissati ermeticamente al piano. Forno a gas GN 2/1. Dotata di griglie in ghisa smaltate.</p>	800-900-870	36
	<p>CUCINA GAS 6 FUOCHI SU FORNO GAS</p> <p>N° 6 bruciatori fissati ermeticamente al piano. Forno a gas GN 2/1. Dotata di griglie in ghisa smaltate.</p>	1200-900-870	52

	DESCRIZIONE	L-P-H mm	KW
	<p>FORNELLONE GAS A PAVIMENTO 1 FUOCO</p> <p>N° 1 bruciatore in ghisa a fiamma stabilizzata completo di pilota e termocoppia di sicurezza.</p>	550-550-500	9
	<p>FRIGGITRICE GAS 1 VASCA 15 LT</p> <p>Vasche di cottura dotate di ampio involucro anteriore. Ampia zona fredda con profilo interno raggiato. Capacità vasca di Lt.15. Temperatura controllata con regolazione da 100 a 185 °C. Termostato di sicurezza a ripristino manuale.</p>	400-730-870	14
	<p>FRIGGITRICE GAS 2 VASCHE 13+13 LT</p> <p>Vasche di cottura dotate di ampio involucro anteriore. Ampia zona fredda con profilo interno raggiato. Capacità vasche di Lt.13+13. Temperatura controllata con regolazione da 100 a 185 °C. Termostato di sicurezza a ripristino manuale.</p>	800-730-870	21
	<p>FRIGGITRICE GAS 2 VASCHE 23+23 LT</p> <p>Vasche di cottura dotate di ampio involucro anteriore. Ampia zona fredda con profilo interno raggiato. Capacità vasche di Lt.23+23. Temperatura controllata con regolazione da 100 a 185 °C. Termostato di sicurezza a ripristino manuale.</p>	800-900-870	42
	<p>CUOCIPASTA GAS UNA VASCA 42 LT</p> <p>Piano superiore di 2 mm. di spessore. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316. Regolatore di energia per un più efficace controllo della bollitura. Capacità della vasca 42 Lt. Scarico acqua mediante rubinetto posto all'interno della base.</p>	400-900-870	14g 0,1e

	DESCRIZIONE	L-P-H mm	KW
	<p><b>CUOCIPASTA GAS 2 VASCHE 42+42 LT</b></p> <p>Piano superiore di 2 mm. di spessore. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316. Regolatore di energia per un più efficace controllo della bollitura. Capacità della vasca 42 Lt. Scarico acqua mediante rubinetto posto all'interno della base.</p>	400-900-870	28g 0,2e
	<p><b>FRYTOP GAS</b></p> <p>Due zone di cottura. Foro per lo scarico grassi. Cassetto di raccolta grassi. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 °C. Fornita su base vano a giorno</p>	800-900-870	21
	<p><b>GRIGLIA A GAS</b></p> <p>Zone cottura a temperatura regolabile, grigliati cottura universali, accensione piezoelettrica, bruciatori completi di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza, cassettoni di raccolta. Fornita completa di supporto.</p>	1200-700-870	23
	<p><b>PENTOLA GAS</b></p> <p>Capacità della vasca 150 Lt. , erogatore fisso sul piano. Scarico con rubinetto di sicurezza con impugnatura in materiale atermico. Coperchio con apertura a 90°, bilanciato con maniglia a presa frontale e laterale.</p>	800-900-870	24g 0,2e
	<p><b>BRASIERA GAS DA 80L</b></p> <p>Vasca rovesciabile capacità litri 80. Carico automatico dell'acqua in vasca. Maniglia con presa frontale in tubo di acciaio collegata al coperchio. Interruzione del riscaldamento in caso di sollevamento della vasca.</p>	800-900-870	20g 0,2e

	DESCRIZIONE	L-P-H mm	KW
	<p>FORNO GAS A CONVENZIONE 4 TEGLIE</p> <p>Forno a convezione gas. Elettromeccanico standard con comandi manuali. Capacità camera di cottura: 4 x GN1/1. In dotazione paratie portagriglie fissa e griglia inox. Supporto non fornito</p>	850-650-650	8,5g 0,25e
	<p>FORNO GAS COMBINATO 10 TEGLIE</p> <p>Forno a convezione-vapore. Modalità di cottura: convezione; vapore; misto convezione vapore. Modi di funzionamento: manuale, automatico, con sonda al cuore, a tempo. Capacità camera di cottura: 10 x GN 1/1. Supporto con portateglie</p>	890-860-1800	28g 1e

	DESCRIZIONE	L-P-H mm	KW
	<p>CUCINA ELETTRICA 2 ZONE</p> <p>Piano stampato. Piastre di riscaldamento circolari in ghisa fissate ermeticamente al piano. Regolazione del riscaldamento tramite selettore. Fornita su base vano a giorno</p>	400-730-870	5,2
	<p>CUCINA ELETTRICA 4 ZONE</p> <p>Piano stampato. Piastre di riscaldamento circolari in ghisa fissate ermeticamente al piano. Regolazione del riscaldamento tramite selettore. Fornita su base vano a giorno</p>	800-730-870	10,4
	<p>FRIGGITRICE ELETTRICA 2 VASCHE 10+10 LT</p> <p>Vasche di cottura dotate di ampio vaso anteriore. Ampia zona fredda con profilo interno raggiato. Capacità vasche di Lt.10+10. Temperatura controllata con regolazione da 100 a 185 °C. Termostato di sicurezza a ripristino manuale.</p>	800-730-870	12
	<p>FRIGGITRICE ELETTRICA 2 VASCHE 22+22 LT</p> <p>Vasche di cottura dotate di ampio vaso anteriore. Ampia zona fredda con profilo interno raggiato. Capacità vasche di Lt.22+22. Temperatura controllata con regolazione da 100 a 185 °C. Termostato di sicurezza a ripristino manuale.</p>	800-900-870	36

	DESCRIZIONE	L-P-H mm	KW
	<p>CUOCIPASTA ELETTRICO 2 VASCHE 42+42 LT</p> <p>Piano superiore di 2 mm. di spessore. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316. Regolatore di energia per un più efficace controllo della bollitura. Capacità della vasca 42 Lt. Scarico acqua mediante rubinetto posto all'interno della base.</p>	800-900-870	17
	<p>FRYTOP ELETTRICO</p> <p>Due zone di cottura. Foro per lo scarico grassi. Cassetto di raccolta grassi. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 °C. Fornita su base vano a giorno</p>	800-900-870	15
	<p>FRYTOP ELETTRICO DA BANCO</p> <p>Una zona di cottura. Foro per lo scarico grassi. Cassetto di raccolta grassi. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 °C. Supporto non fornito</p>	400-700-250	4
	<p>FORNO ELETTRICO A CONVENZIONE 4 TEGLIE</p> <p>Forno a convezione elettrico. Capacità camera di cottura: 4 x GN1/1. In dotazione paratie porta griglie e griglia inox. Supporto non fornito</p>	700-660-600	3,1
	<p>FORNO PIZZA ELETTRICO A 2 CAMERE</p> <p>Forno elettrico statico per pizza. Due camere di cottura indipendenti con piano in refrattario, dimensioni interne di cm. 62x94x15h ciascuna. Supporto con portateglie</p>	1000-1100-1700	13,8

	DESCRIZIONE	L-P-H mm	KW
	<p>TAVOLO DA LAVORO CON RIPIANO</p> <p>Tavolo con ripiano inferiore realizzato in acciaio inox. Piano di lavoro e ripiano di fondo rinforzati</p>	1400-700-870	
	<p>TAVOLO ARMADIATO RISCALDATO</p> <p>Tavolo armadio con porte scorrevoli realizzati in acciaio inox. Piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio rinforzati</p>	1500-600-870	2,5
	<p>LAVELLO 1 VASCA CON GOCCIOLATOIO</p> <p>Lavatoio con 1 vasca. Piano di lavoro in acciaio inox, con bordo perimetrale per il contenimento dell'acqua. Dotato di rubinetto, piletta e troppo pieno. Vasca con gocciolatoio.</p>	1200-700-870	
	<p>LAVELLO 2 VASCHE CON GOCCIOLATOIO</p> <p>Lavatoio con 2 vasche. Piano di lavoro in acciaio inox, con bordo perimetrale per il contenimento dell'acqua. Dotato di rubinetto, piletta e troppo pieno. Vasche con gocciolatoio.</p>	1600-700-870	
	<p>LAVELLO LAVAPENTOLE 2 VASCHE CON GOCCIOLATOIO</p> <p>Lavatoio con 2 vasche grandi da cm. 50x60x31h. Piano di lavoro in acciaio inox, con bordo perimetrale per il contenimento dell'acqua. Dotato di rubinetto, piletta e troppo pieno. Vasche con gocciolatoio.</p>	2000-700-870	

	DESCRIZIONE	L-P-H mm	KW
	<p>PIANO IN GRANITO SU TELAIO</p> <p>Ideale per la preparazione della pizza. Alzatine posteriori e laterali h 230 mm Fornito con tavoli di supporto</p>	2560-800-230	
	<p>CAPPA DI ASPIRAZIONE CON MOTORE INTERNO</p> <p>Cappa auto aspirante in acciaio inox completa di filtri antigrasso. Montaggio mediante ganci e catene. Ventilatore interno Montaggio escluso</p>	1900-1300-500	0,4

	DESCRIZIONE	L-P-H mm	KW
	<p>CARRELLO TERMICO BAGNOMARIA 4 GN1/1</p> <p>Adatto a contenere 4 bacinelle GN1/1 alte fino a 20 cm. Con ripiano inferiore. Riscaldamento a bagnomaria mediante resistenza elettrica.</p>	1500-650-870	2,4
	<p>CARRELLO TERMICO BAGNOMARIA 3 GN1/1</p> <p>Adatto a contenere 3 bacinelle GN1/1 alte fino a 20 cm. Con ripiano inferiore. Riscaldamento a bagnomaria mediante resistenza elettrica.</p>	1300-650-870	2,4
	<p>CARRELLO PORTATEGLIE</p> <p>Capacità 30 teglie. Struttura in acciaio inox. Guide in acciaio inox. Ruote multidirezionali. Paracolpi in gomma</p>	750-550-1650	
	<p>CARRELLO DOLCI</p> <p>Carrello per dolci, formaggi e antipasti con reggi piatto e cassetto posate</p>	1000-500-950	

	DESCRIZIONE	L-P-H mm	KW
	<p>ARMADIO FRIGORIFERO -2+8°C A 1 PORTA</p> <p>Volume cella 700 litri. Temperatura -2+8°C. Ventilato 1 cella 1 porta. Porta autochiudente. sbrinamento automatico. Fornito con 3 griglie GN2/1 con guide antiribaltamento.</p>	750-810-2100	0,33
	<p>ARMADIO FRIGORIFERO -18-22°C A 1 PORTA</p> <p>Volume cella 700 litri. Temperatura -18-22°C. Ventilato 1 cella 1 porta. Porta autochiudente. sbrinamento automatico. Fornito con 3 griglie GN2/1 con guide antiribaltamento.</p>	750-810-2100	0,9
	<p>ARMADIO FRIGORIFERO -2+8°C A 2 PORTE</p> <p>Volume cella 1400 litri. Temperatura -2+8°C. Ventilato 1 cella 2 porte. Porta autochiudente. sbrinamento automatico. Fornito con 6 griglie GN2/1 con guide antiribaltamento.</p>	1500-810-2100	0,65
	<p>TAVOLO REFRIGERATO -2 +8°C A 3 PORTE</p> <p>Temperatura -2+8°C. Ventilato 1 cella 3 porte. Porta autochiudente. sbrinamento automatico. Fornito con 3 griglie GN1/1 con guide antiribaltamento.</p>	1930-700-870	0,33
	<p>VETRINA REFRIGERATA PORTA INGREDIENTI</p> <p>Temperatura +2+10°C. Senza vetri. Formato vaschette GN 1/3 Ideale per la preparazione della pizza</p>	2560-380-275	0,25

	DESCRIZIONE	L-P-H mm	KW
	<p>VETRINA VERTICALE REFRIGERATA PER BIBITE +2+8°C A 1 PORTE</p> <p>Volume cella 240 litri. Temperatura +2+8°C. Statica con ventilatore per uniformare la temperatura 1 cella 1 porta a vetro. Porta autochiudente. Fornito con 4 griglie con guide antiribaltamento.</p>	600-600-1900	0,33
	<p>CELLA FRIGO 4°C DA 4.5 m<sup>3</sup></p> <p>Cella frigorifera carrellata su ruote, con pavimento pedonabile antisdrucchiolo, scaffalatura 4 ripiani, chiusura con chiave. Impianto frigorifero accavallato.</p>	1800-1500-2150	1,3
	<p>ABBATTITORE DI TEMPERATURA MISTO 5 TEGLIE</p> <p>Abbattitore di temperatura, raffreddamento rapido da +90°C a +3°C / da +90°C a -18°C. Capacità 5 x GN 1/1 passo 65 mm. Controllo elettronico.</p>	710-700-850	0,9
	<p>ABBATTITORE DI TEMPERATURA MISTO 7 TEGLIE</p> <p>Dimensioni cm. 71x70x108 Abbattitore di temperatura, raffreddamento rapido da +90°C a +3°C / da +90°C a -18°C. Capacità 7 x GN 1/1 passo 65 mm. Controllo elettronico.</p>	710-700-1080	1,1
	<p>ABBATTITORE DI TEMPERATURA MISTO 14 TEGLIE</p> <p>Abbattitore di temperatura, raffreddamento rapido da +90°C a +3°C / da +90°C a -18°C. Capacità 14 x GN 1/1 passo 65 mm. Controllo elettronico.</p>	780-800-1800	3,5

	DESCRIZIONE	L-P-H mm	KW
	<p>PRODUTTORE DI GHIACCIO - MEDIUM</p> <p>Produttore di ghiaccio media taglia. Alimentazione elettrica 230V</p>	500-600-700	0,55
	<p>PRODUTTORE DI GHIACCIO - BIG</p> <p>Produttore di ghiaccio grossa taglia. Alimentazione elettrica 230V</p>	800-600-900	1,05

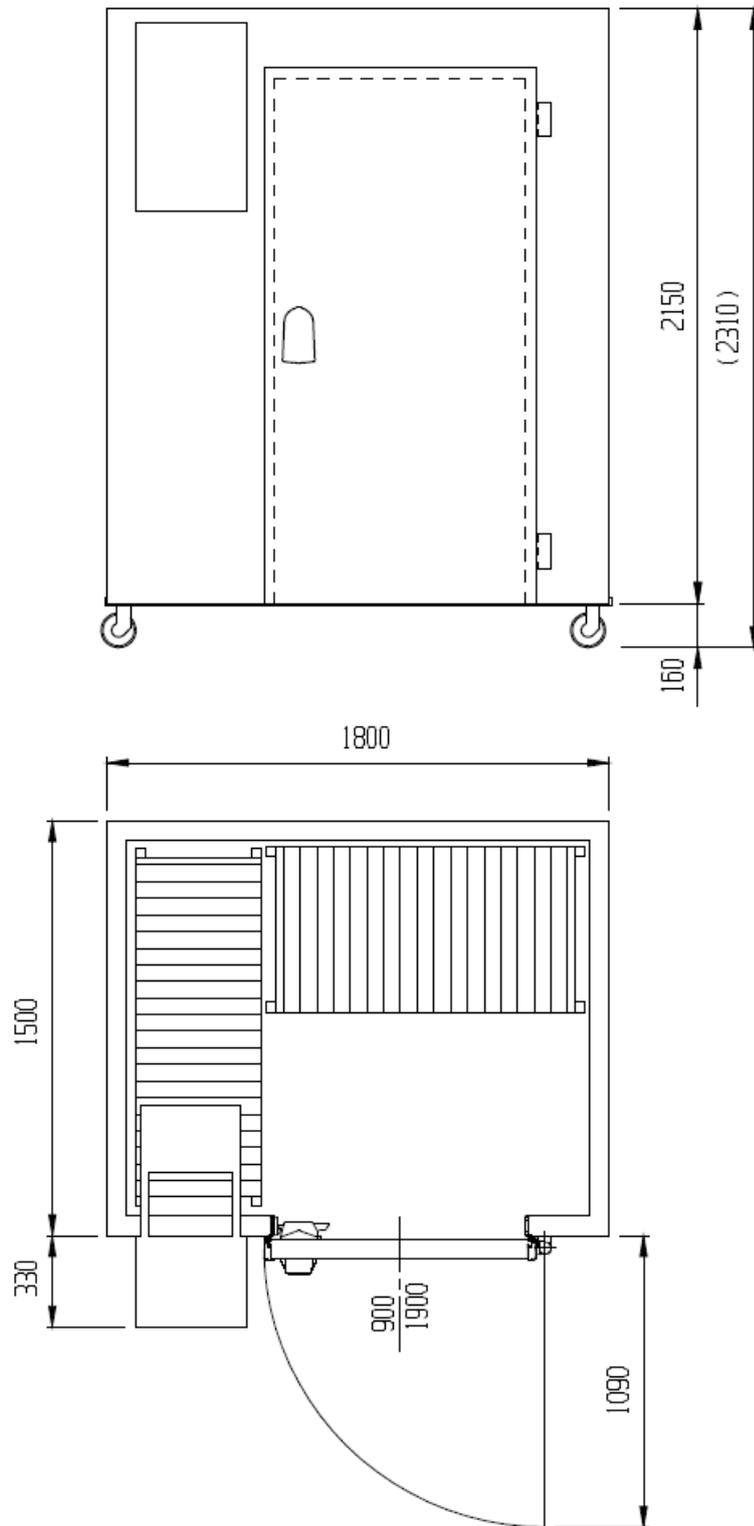
	DESCRIZIONE	L-P-H mm	KW
	<p>LAVABICCHIERI FRONTALE</p> <p>Lavabicchieri a carica frontale dotata di sistema carico acqua automatico, sicurezza porta, risciacquo a caldo controllo termostatico boiler e vasca. Dosatori detergente e brillantante</p>	450-450-700	3,2
	<p>LAVASTOVIGLIE FRONTALE</p> <p>Lavastoviglie a carica frontale dotata di sistema carico acqua automatico, sicurezza porta, risciacquo a caldo controllo termostatico boiler e vasca. Dosatori detergente e brillantante</p>	600-600-1150	5,3
	<p>LAVASTOVIGLIE A CAPOTTA</p> <p>Lavastoviglie a capotta. Sistema di sollevamento della capotta per mezzo di maniglione frontale e molle posteriori. Dotata di sistema carico acqua automatico, sicurezza porta, risciacquo a caldo, controllo termostatico boiler e vasca. Dosatori detergente e brillantante</p>	650-770-1500	10
	<p>TAVOLO ENTRATA USCITA CESTI</p> <p>Tavoli entrata e uscita cesti per lavastoviglie a capotta. Con ripiano.</p>	1000-550-870	
	<p>LAVAOGGETTI</p> <p>Lavaoggetti a carica frontale. Pompa di aumento pressione. Dotata di sistema carico acqua automatico, sicurezza porta, risciacquo a caldo controllo termostatico boiler e vasca. Dosatori detergente</p>	650-700-1730	10

	DESCRIZIONE	L-P-H mm	KW
	<p>SOTTOVUOTO A CAMPANA</p> <p>Sottovuoto a campana barra saldante 41 cm. Alimentazione elettrica 230V</p>	510-585-435	0,75
	<p>AFFETTATRICE</p> <p>Affettatrice professionale Diametro lama fino a 350 mm</p>		0,3
	<p>TRITACARNE</p> <p>Tritacarne professionale</p>		0,8
	<p>TEGLIA VERDURE MOZZARELLA</p> <p>Taglia verdure mozzarella professionale</p>		0,7
	<p>CUTTER</p> <p>Cutter professionale capacità 9,4 Litri con variante di velocità</p>		0,7
	<p>MIXER IMMERSIONE</p> <p>Mixer immersione professionale con accessori asta e frusta</p>		0,43
	<p>TOSTIERA 6 PINZE</p> <p>Ideali per riscaldare pizze, panini e cibi precotti; cucinare hamburger, würstel, toast farciti e piadine. Alimentazione elettrica 230V,</p>	480-270-370	3

	DESCRIZIONE	L-P-H mm	KW
	<p><b>PIASTRA INDUZIONE</b></p> <p>Piastra a induzione con potenza di 3.5 kw. Struttura in acciaio inox e piano in Vetro Ceramica. Comandi elettronici di tipo sensoriale. Possibilita' di gestire varie potenze e tempi di cottura.</p>	330-370-110	3,5
	<p><b>GRANITORE SORBETTIERA</b></p> <p>Distributore di bevande ghiacciate quali sorbetti e granite. A una vasca capacità 6 LT</p>		0,5
	<p><b>FORNO MICROONDE</b></p> <p>Potenza resa 2100 W con controllo di potenza. timer 15 min. Camera interna cm 33x31x17,5 (1/2 GN),</p>	450-510-340	3,2
	<p><b>BILANCIA</b></p> <p>Bilancia 0-12 kg divisione 2g</p>		

	DESCRIZIONE	L-P-H mm	KW
	KIT BACINELLE INOX GN1/1 Bacinelles in acciaio inox formato GN 1/1. Quantità 10 pz	325-530-65	
	KIT BACINELLE FORATE INOX GN1/1 Bacinelles forate in acciaio inox formato GN 1/1. Quantità 5 pz	325-530-65	
	KIT COPERCHI INOX GN1/1 Coperchi in acciaio inox formato GN 1/1. Quantità 10 pz	325-530	
	KIT COPERCHI POLIPROPILENE GN1/1 Coperchi in polipropilene formato GN 1/1. Quantità 10 pz	325-530	
	KIT CASSETTE PIZZA Cassette pizza in polipropilene formato 60x40 impilabili. Quantità 10 pz	600-400-75	

	DESCRIZIONE
	<p>KIT</p> <p>Allacciamento escluso Bombola GPL esclusa Nr.1 Regolatore di pressione Nr.1 Tubo gomma</p>
	<p>DETERGENTE LAVASTOVIGLIE</p> <p>Tanica da 6 kg Detergente alcalino igienizzante per lavastoviglie industriali.</p>
	<p>BRILLANTANTE</p> <p>Tanica da 5 kg Additivo brillatante concentrato per lavastoviglie e lavabicchieri industriali.</p>
	<p>BUSTE GOFFRATE</p> <p>per macchine ad aspirazione esterna</p>
	<p>BUSTE LISCE</p> <p>Per macchine a campana spessore 95 µm</p>





GRANDI IMPIANTI CUCINA | ATTREZZATURE ALBERGHIERE | CELLE FRIGORIFERE

**PER INFO: TEL. 049 790500 | [INFO@CAGIF.IT](mailto:INFO@CAGIF.IT)**





GRANDI IMPIANTI CUCINA | ATTREZZATURE ALBERGHIERE | CELLE FRIGORIFERE

**PER INFO: TEL. 049 790500 | [INFO@CAGIF.IT](mailto:INFO@CAGIF.IT)**





GRANDI IMPIANTI CUCINA | ATTREZZATURE ALBERGHIERE | CELLE FRIGORIFERE

**PER INFO: TEL. 049 790500 | [INFO@CAGIF.IT](mailto:INFO@CAGIF.IT)**



*“ Allestire in tempi brevi ambienti dotati di attrezzature per la cucina. Comunità, organizzatori di fiere e congressi, di sagre e feste patronali. Grande vantaggio dall'ampiezza del catalogo e dalla professionalità del servizio. Nuove attrezzature superiori ad altissimo rendimento “*