

ERRE
2



ABBATTITORI RAPIDI

Blast chillers / Freezers Cellules de refroidissement / Rapide congelateurs Schnellabkühlgeräte / Schockfroster

Freschezza espressa... tutto l'anno.

Express chilling... all year round

La fraîcheur... toute l'année

FrISChe SpeISeN...das ganze Jahr

Da sempre, il freddo è il metodo migliore per conservare gli alimenti in modo sano e naturale. Nelle normali condizioni di temperatura e umidità, però, i cibi sviluppano un'elevata proliferazione batterica, fino a deteriorarsi e diventare dannosi per la salute. Gli abbattitori/congelatori rapidi Erre 2 nascono proprio per risolvere questo problema: abbassando molto velocemente la temperatura al cuore del prodotto, inibiscono l'attività dei microrganismi così da mantenere inalterate le caratteristiche estetiche e organolettiche degli alimenti. Gestire una moderna cucina professionale diventa molto più facile e redditizio, con la certezza di servire sempre e solo piatti freschi, sani, dall'aspetto gradevole e dal profumo invitante. Meno sprechi, meno stress e più soddisfazione: sono solo alcuni dei motivi per scegliere gli abbattitori/congelatori rapidi Erre 2.

Cold has always been the best, most natural and healthy way to preserve food. In normal conditions of temperature and humidity bacteria proliferate in food until it deteriorates and becomes a health hazard. Erre 2 blast chillers/shock freezers are designed specially to solve this problem: exploiting high power they rapidly lower the core temperature of food, inhibiting the activity of micro-organisms. In this way the appearance and organoleptic qualities of the food remain unaltered. Running a modern professional kitchen becomes much easier and more profitable when there is the certainty that only fresh, healthy food is served that looks attractive and smells good.

Less waste, less stress and more satisfaction: these are just some of the reasons for choosing Erre 2 blast chillers/shock freezers.



Le froid est depuis toujours la meilleure façon de conserver les aliments: sainement et naturellement. Dans des conditions de température et d'humidité normales toutefois, les bactéries prolifèrent très rapidement dans les aliments qui se détériorent et deviennent dangereux pour la santé. C'est pour résoudre ce problème que nous avons conçu les cellules de refroidissement rapide/congelateurs rapides Erre 2: leur puissance est exploitée pour abaisser très rapidement la température au cœur du produit pour inhiber l'activité des micro-organismes et laisser de ce fait intactes les caractéristiques esthétiques et organoleptiques des aliments. La gestion d'une cuisine moderne professionnelle en est facilitée et rentabilisée tout en ayant la certitude de ne servir que des plats frais, sains, agréables à la vue et au fumet invitant. Moins de gaspillage, moins de stress, plus de satisfaction: ce ne sont là que quelques motifs pour choisir les cellules de refroidissement rapide/congelateurs Erre 2.

Seit jeher ist die Kälte die beste Methode für gesunde und natürliche Konservierung von Lebensmitteln. Bei normaler Temperatur und Feuchtigkeit wird das Bakterienwachstum gefördert, die Speisen verderben und werden schädlich für die Gesundheit. Die Schnellabkühler/Schockfroster von Erre 2 wurden entwickelt, um gerade dieses Problem zu lösen: auf Grund ihrer hohen Leistungsfähigkeit senken sie schnell die Temperatur im Kern des Produkts und verhindern die Bildung von Mikroorganismen, wodurch die ästhetischen und organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel unverändert beibehalten werden. Die Organisation einer modernen professionellen Küche wird einfacher und rentabler, mit der Sicherheit, immer und ausschließlich frische, gesunde, ästhetisch gefällige Speisen mit einladendem Aroma zu servieren. Weniger Vergeudung, weniger Stress und mehr Befriedigung: dies wären nur einige der Vorteile, die für Schnellabkühler/Schockfroster von Erre 2 sprechen.

Cicli di funzionamento

Operational cycles Cycles de fonctionnement Betriebszyklen

Abbattimento rapido Blast chilling Abatement rapide Schnellabkühlung

Congelamento rapido Shock freezing Congélation rapide Schnelle Tiefkühlung

+90°
+70°

Per i cibi, una volta cotti, perdono qualità e fragranza in breve tempo, se non vengono consumati in fretta. Responsabili di questo deterioramento, i batteri che vi si insinuano e proliferano molto in fretta, specie a temperature comprese tra **+60° e +10°**.
Per mantenere intatte le caratteristiche originarie dei cibi, è dunque indispensabile un rapido abbattimento della temperatura al cuore del prodotto, in modo da attraversare molto velocemente questa fascia termica. Gli abbattitori rapidi Erre 2 consentono appunto di arrivare ad una temperatura di **+3°** in un tempo massimo di **90 minuti**, imitando così il naturale processo di invecchiamento dei cibi, mantenendone inalterate le qualità organolettiche ed estetiche e triplicandone la durata. Grazie a questo sistema, lo chef può lavorare in assoluta tranquillità, certo che i suoi piatti arriveranno in tavola freschi e fragranti come appena cucinati.

+10°
+3°

Once cooked all food loses quality and fragrance in a short time if it is not consumed quickly. This deterioration is caused by bacteria that enter the food and proliferate rapidly, especially at temperatures between **+60° and +10° C**. To keep the original characteristics of the food intact, therefore, it is essential to rapidly lower its core temperature so that it quickly passes through this temperature range. Erre 2 blast chillers can reach a temperature of **+3°** in a maximum time of **90 minutes**, thereby inhibiting the natural aging process of food and maintaining its organoleptic qualities and appearance and triplicating its duration. This system allows chefs to work without stress, certain that their dishes will arrive at the table as fresh and fragrant as if they had just come out of the oven.

Une fois cuits, tous les aliments perdent rapidement leur qualité et leur saveurs s'ils ne sont pas consommés à l'instant. Ceci à cause des bactéries qui s'infiltrent et prolifèrent très vite et tout particulièrement à des températures comprises entre **+60° et +10° C**. Pour conserver intactes les caractéristiques originales des aliments un refroidissement rapide de la température à coeur s'impose donc de manière à traverser très rapidement cette bande thermique. Les cellules de refroidissement rapide Erre 2 permettent justement d'arriver à une température de **+3°** en **90 minutes** maximum et par conséquent d'inhiber le processus de vieillissement des aliments, donc, de conserver intactes les qualités organoleptiques et esthétiques et d'en tripler la durée. Ce système permet au chef de travailler en toute tranquillité tout en ayant la certitude que les plats arriveront à table frais et savoureux comme s'ils venaient d'être cuisinés.

Alle Speisen verlieren nach dem Kochen in kurzer Zeit an Qualität und Frische, wenn sie nicht sofort konsumiert werden. Der Grund dafür ist das Bakterienwachstum, besonders bei Temperaturen zwischen **+60° und +10°**. Um die ursprünglichen Eigenschaften der Speisen beizubehalten ist daher ein schnelles Absenken der Temperatur im Kern des Produktes erforderlich; damit diese Abkühlphase so schnell wie möglich durchritten wird. Mit den Schnellabkühlern von Erre 2 kann die Temperatur in max. **90 Minuten** auf **+3°** gesenkt werden, wodurch der natürlichen Alterungsprozess der Speisen verhindert wird; die organoleptische und ästhetische Qualität bleibt unverändert und die Haltbarkeit verdreifacht sich. Dank dieses Systems kann der Koch in Ruhe arbeiten, mit der Sicherheit, dass seine Speisen frisch und duftend, wie eben gekocht, auf den Tisch kommen

0°
-10°

Per allungare i tempi di conservazione dei prodotti alimentari, è necessario congelarli molto rapidamente in modo da evitare che questo processo danneggi la loro qualità. Un congelamento lento, infatti, determina la formazione di macrocristalli che lacerano il tessuto degli alimenti, facendo perder loro consistenza e sostanze nutritive al momento dello scongelamento. Con gli abbattitori rapidi Erre 2, invece, si raggiungono **-18°** al cuore del prodotto in tempi estremamente veloci, senza intaccare le sue qualità iniziali: i liquidi contenuti nei cibi si trasformano in microcristalli che permettono al prodotto di mantenere inalterato colore, gusto e consistenza, e di non subire perdite di peso una volta scongelato. In questo modo gli alimenti crudi, o semilavorati si conserveranno anche per lunghi periodi, in condizioni di totale sicurezza ed igiene.

If food is to be kept for long periods, freezing must be rapid to make sure the process does not damage its quality. Slow chilling causes the formation of macro-crystals which lacerate the food when it is thawed, determining a loss of firmness and nutrients. Erre 2 shock freezers reach **-18° C** at the core in a very short time, without altering the food's initial quality. The liquid in the food is transformed into micro-crystals that maintain the food's colour, flavour and firmness and do not affect its weight once thawed. In this way raw, cooked or partly cooked food can be preserved even for long periods in totally safe, hygienic conditions.

Pour augmenter la durée de conservation des produits alimentaires, il faut les congeler très rapidement de manière à éviter que ce processus n'altère leur qualité. La congélation lente implique effectivement la formation de micro-cristaux qui, au moment de la décongélation, lacerent les tissus des aliments et leur font perdre leur consistance et leurs substances nutritives. Les cellules de refroidissement rapide Erre 2 eux permettent d'atteindre les **-18°** à coeur en un laps de temps très court, sans altérer les qualités de départ. Les liquides renfermés dans les aliments se transforment en micro-cristaux ce qui fait que la couleur, la saveur et la consistance des produits reste intacte et il n'y aura aucune diminution du poids une fois que le produit sera décongelé. C'est ainsi que les aliments crus, cuits ou pré-cuits se conserveront longtemps dans des conditions de sécurité et d'hygiène totale.

Zur Verlängerung der Haltbarkeit von Nahrungsmitteln ist eine schnelle Tiefkühlung erforderlich; um zu verhindern, dass dieser Prozess die Qualität der Nahrungsmittel beeinträchtigt. Beim langsamen Tiefkühlen bilden sich Makrokristalle, die beim Auftauen die Nährwertzellen zerreißen, so dass die Nahrungsmittel Konsistenz und Nährwerte verlieren. Mit den Schockfroster von Erre 2 kann der Kern der Produkte in kürzester Zeit auf **-18°** abgekühlt werden, ohne die ursprüngliche Qualität der Nahrungsmittel zu verändern. Die in den Nahrungsmitteln enthaltene Flüssigkeit verwandelt sich in Mikrokristalle, die dafür sorgen, dass die Farbe, der Geschmack und die Konsistenz der Speisen unverändert beibehalten wird und dass beim Auftauen kein Gewichtsverlust stattfindet. Auf diese Weise können rohe, gekochte oder halbverarbeitete Nahrungsmittel auch für lange Zeit sicher und hygienisch einwandfrei aufbewahrt werden.

Cottura
Cooking / Cuisson / Garung

Conservazione
Storage / Conservation / Konservierung

Rigenerazione
Regeneration / Régénération / Regenerierung

Abbattimento rapido
Blast chilling / Refroidissement rapide / Schnellabkühlung

Cottura
Cooking / Cuisson / Garung

Prodotto crudo
Uncooked food / Aliment cru / Rohre Speise

Conservazione
Storage / Conservation / Konservierung

Cottura
Cooking / Cuisson / Garung

Congelamento rapido
Shock freezing / Congélation rapide / Schnelle Tiefkühlung

Rigenerazione
Regeneration / Régénération / Regenerierung

Moltiplicazione dei batteri/Bacteriological dangers
Multiplication des bactéries/Multiplication der Bakterien

I VANTAGGI

ADVANTAGES LES AVANTAGES DIE VORTEILE

L'impiego degli abbattitori/congelatori consente di ottenere un gran numero di vantaggi, tutti riscontrabili nel breve periodo.

The use of blast chillers/shock freezers has a great many immediate advantages.

Les avantages quand on utilise les cellules de refroidissement rapide/congélateurs sont nombreux et vous vous en rendrez compte très rapidement.

Der Einsatz von Schnellabkühlern/Schockfroster hat eine Reihe von Vorteilen, die bereits in kurzer Zeit feststellbar sind.

Risparmio di tempo: è possibile preparare in anticipo grandi quantità di alimenti, per servirli poi in un secondo momento freschi come appena fatti.

Menù più ricco e vario: non si è più costretti a seguire la stagionalità degli alimenti: tutto è sempre disponibile e, soprattutto, fresco.

Razionalizzazione del lavoro in cucina, riduzione dello stress: diventa possibile pianificare in anticipo le attività in cucina, evitare il super-lavoro dovuto, ad esempio, alle festività, dato che il momento della preparazione e della cottura è indipendente da quello del servizio.

Risparmio di denaro:
- perché si possono pianificare al meglio gli acquisti delle materie prime, comprandole in stagione o quando conviene;
- gli scarti sono ridotti al minimo;
- si riduce la perdita di peso degli alimenti a causa della disidratazione.

Time saving: large quantities of food can be prepared in advance, to be served later as fresh as when they were cooked.

Richer and more varied menus: no obligation to use food only when in season: everything is always available, and, even more important, fresh.

Rationalization of jobs in the kitchen, less stress: jobs in the kitchen can be planned in advance, avoiding the overwork of special occasions, as preparation and cooking are independent of the time of serving.

Money saving:
- because purchasing raw materials can be planned, buying in season or whenever prices are good;
- waste is reduced to a minimum;
- weight loss due to dehydration of the food is reduced.

Gagner du temps: vous pourrez préparer à l'avance de grandes quantités de nourriture que vous servirez par la suite, aussi fraîche que si vous veniez de la cuisiner.

Un menu plus riche et varié: plus besoin de suivre les saisons: tous les aliments sont toujours disponibles et, surtout, frais.

Rationnaliser le travail à la cuisine et rester zen: vous pourrez planifier les activités de la cuisine, éviter les surcharges de travail au moment des festivités par exemple vu que le moment de la préparation et de la cuisson ne dépendent plus du moment du service.

Economiser de l'argent:
- vous pourrez programmer l'achat de vos matières premières et les acheter en saison ou au moment où elles coûtent le moins;
- réduction des déchets qui sont limités au minimum;
- perte de poids moindre des aliments suite à la déshydratation.

Zeitersparnis: es können im Voraus große Mengen von Nahrungsmitteln zubereitet werden, die dann zu einem späteren Zeitpunkt frisch, wie soeben zubereitet, serviert werden können.

Vielseitigeres Menü: man ist nicht mehr an die Jahreszeiten gebunden: alles ist jederzeit verfügbar und vor allem frisch.

Rationalisierung der Arbeit in der Küche, weniger Stress: Die Arbeiten in der Küche können vorher geplant werden, um Arbeitsüberlastung, wie z.B. an Feiertagen, zu verhindern, da die Speisen vorher vorbereitet werden können.

Ersparnis an Geld:
- da der Einkauf der Rohmaterialien je nach bestem Angebot der Saison getätigt werden kann;
- Abfälle werden auf ein Minimum reduziert;
- weniger Gewichtsverlust auf Grund von Dehydratation

- Evaporatore con speciale trattamento anticorrosione, dotato di grandi superfici di scambio.
- Valvola di sicurezza per le alte pressioni.
- Tubi antivibrazione sulla parte aspirante del compressore.
- Pressostato di minima e massima pressione.
- Valvola termostatica MOP con equalizzatore esterno per salvaguardare il compressore dai bruschi aumenti di pressione.

- Evaporator specially treated against corrosion, with large exchange surface.
- High pressure safety valve.
- Anti-vibration tubes on the suction side of the compressor.
- Minimum and maximum pressure switch.
- MOP thermostat valve with external equalizer to safeguard the compressor from sudden increases in pressure.

- Evaporateur avec traitement anticorrosion doté de grande surface d'échange.
- Soupape de sécurité pour les hautes pressions.
- Tubes antivibration sur la partie aspirante du compresseur.
- Pressostat de pression minimum et maximum.
- Soupape thermostatique MOP avec égaliseur externe pour préserver le compresseur contre les brusques augmentations de pression.

- Verdampfer mit spezifischer Rostschutzbehandlung und großer Wärmetauschfläche
- Sicherheitsventil für hohen Druck
- Antivibrationsschläuche an der ansaugenden Seite des Verdichters
- Druckwächter für Mindest- und Höchstdruck
- Thermostatventil MOP mit externem Druckausgleicher zum Schutz des Verdichters vor plötzlicher Druckerhöhung



Affidabilità, sicurezza e alte prestazioni anche nel campo del freddo.

Reliability, safety and high performance also in the field of refrigeration.

Fiabilité, sécurité et hautes performances même dans le secteur du froid.

Zuverlässigkeit, Sicherheit und hohe Leistungsfähigkeit auch im Kühlbereich.



Economy System.

I modelli da 20 e 40 teglie sono dotati di un particolare sistema refrigerante che prevede l'impiego della massima potenza nelle fasi di abbattimento/congelamento, mentre richiede solo metà della potenza nella fase di conservazione.

20 and 40 tray models come with a special cooling system that uses maximum power during the chill/freeze stages, then requires only half the power for preservation.

Les modèles à 20 et 40 plats sont dotés d'un système réfrigérant spécial où la puissance est maximum pendant les phases de refroidissement/congélation alors que pendant la phase de conservation 50 % de la puissance suffit.

Die Modelle mit 20 und 40 Blechen sind mit einem Spezialkühlsystem ausgestattet, das höchste Leistung in der Schnellabkühl-/Schockgefrierphase vorsieht, während für die Konservierung nur die Hälfte der Leistung erforderlich ist.



Unità di controllo digitale

Digital control unit Unité de contrôle numérique Digital-Steuereinheit



L'unità di controllo digitale consente di effettuare l'abbattimento o la congelazione, normali o intensivi, con sonda o a tempo, secondo 50 diversi programmi, e di conservare gli alimenti.
E' predisposta, inoltre, per il collegamento di una stampante e programmata per segnalare gli allarmi in caso di guasto.

The digital control unit is used to chill or freeze normally or intensively, by probe or timer, with 50 different programs, and to preserve food. It is predisposed for connection to a printer and programmed to give alarms in the event of faulty operation.

L'unité de contrôle numérique permet de refroidir ou de congeler en mode normal ou intensif, avec sonde ou minuterie, selon 50 programmes différents, et de conserver les aliments. Elle peut être reliée à une imprimante et programmée pour lancer l'alarme en cas de défaillance.

Mit der Digital-Steuereinheit kann das Schnellabkühlen oder Schockfrostten, normal oder intensiv, mit Kerntemperaturfühler oder nach Zeit, mit 50 verschiedenen Programmen durchgeführt und die Nahrungsmittel konserviert werden. Sie ist auch für den Anschluss eines Druckers versehen und so programmiert, dass bei Betriebsstörungen eine entsprechende Alarmanzeige erscheint.



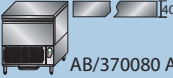
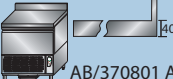
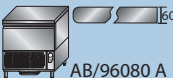




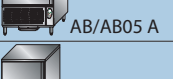



Gli abbattitori Erre 2 consentono tante possibili combinazioni: affiancati ad un tavolo caldo o refrigerato (1), posizionati sotto ad un tavolo da lavoro (2), singolarmente (3) o direttamente sotto ad un forno senza bisogno di ulteriori strutture di supporto (4).







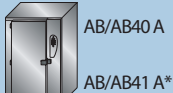


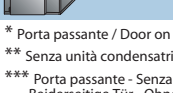
Erre 2 blast chillers can be used in many different combinations: beside a hot or cold table (1), placed under a work table (2), stand-alone (3) or directly under an oven without the need for other support structures (4).

Avec les cellules de refroidissement rapide Erre 2, beaucoup de combinaisons sont possibles : flanqués à une table chaude ou réfrigérée (1), installés sous un plan de travail (2) seuls (3) ou directement sous un four sans autre structure de support (4).

Die Schnellabkühler von Erre 2 können vielfach kombiniert werden: mit einem beheizten oder gekühlten Tisch (1), unter einem Arbeitstisch (2) einzeln (3) oder direkt unter einem Backofen, ohne weitere tragende Strukturen (4).



Modello Model Modèle Modell	Teglie Baking trays Plates Einschübe (Nr.)	Dim. esterne Overall Dim. Dim. Ext.-Maße Dim. (cm.)	Resa Frigorif. Refrigerating capacity Rendement frigorifique Kühlung Leistung -10/+40 °C (Watt)	Resa Abbattimento Blast chilling duty Rendement refroidissement rapide Schockfrost Leistung +3 °C (Kg.) -18 °C		Assorb. Absorption Nennaufnahme (Watt)	Tensione Voltage Tension Nennspannung (Volt)	Gas Gaz
 AB/370080 A	3 GN1/1	L=80 P=70 H=90	1100	9	7	900	230	R404A
 AB/370801 A	3 GN1/1	L=80 P=70 H=90	1100	9	7	900	230	R404A
 AB/96080 A	3 GN1/1	L=80 P=70 H=90	1100	9	7	900	230	R404A
 AB/96801 A	3 GN1/1	L=80 P=70 H=90	1100	9	7	900	230	R404A
 AB/96802 A	3 GN1/1	L=80 P=70 H=90	1100	9	7	900	230	R404A
 AB/AB03 A	3 GN1/1	L=80 P=67 H=78	1100	9	7	900	230	R404A
 AB/AB05 A	5 GN1/1	L=87 P=70 H=95,7	2200	19	11	1200	230	R404A
 AB/AB10 A	10 GN1/1	L=82 P=80 H=179,5	6000	30	20	2600	400-3N	R404A
 AB/AB14 A	14 GN1/1	L=82 P=80 H=179,5	6300	38	28	2800	400-3N	R404A
 AB/AB03 PA	3x(40x60)	L=80 P=67 H=78	1000	9	7	800	230	R404A
 AB/AB05 PA	5x(40x60)	L=87 P=70 H=95,7	2200	19	11	1000	230	R404A

Modello Model Modèle Modell	Teglie Baking trays Plates Einschübe (Nr.)	Dim. esterne Overall Dim. Dim. Ext.-Maße Dim. (cm.)	Resa Frigorif. Refrigerating capacity Rendement frigorifique Kühlung Leistung -10/+40 °C (Watt)	Resa Abbattimento Blast chilling duty Rendement refroidissement rapide Schockfrost Leistung +3 °C (Kg.) -18 °C		Assorb. Absorption Nennaufnahme (Watt)	Tensione Voltage Tension Nennspannung (Volt)	Gas Gaz
 AB/AB10 PA	10x(40x60)	L=82 P=80 H=179,5	6000	30	20	2300	400-3N	R404A
 AB/AB14 PA	14x(40x60)	L=82 P=80 H=179,5	6300	38	28	2500	400-3N	R404A
 AB/AB20 A  AB/AB21 A*	20 GN1/1 20x(40x60)	L=138 P=96 H=208	12000	105	75	5000	400-3N	R404A
 AB/AB22**  AB/AB23***	20 GN1/1 20x(40x60)	L=138 P=96 H=208	--	--	--	800	230	R404A
 AB/AB40 A  AB/AB41 A*	20 GN1/1 20x(40x60)	L=138 P=96 H=208	12600	200	140	6500	400-3N	R404A
 AB/AB42**  AB/AB42***	40 GN1/1 40x(40x60)	L=138 P=96 H=208	--	--	--	800	230	R404A

* Porta passante / Door on both side / Porte sur deux faces / Beiderseitige Tür

** Senza unità condensatrice / Without remote cooling unit / Sans groupe à distance / Ohne Zentralkühlung

*** Porta passante - Senza unità condensatrice / Door on both side - Without remote cooling unit / Porte sur deux faces - Sans groupe à distance - Beiderseitige Tür - Ohne Zentralkühlung

A richiesta: spillone riscaldato, lampada ultravioletti, registratore e stampante, kit ruote e kit piedi regolabile per modelli 20/40 teglie, ... W Impianto di raffreddamento ad acqua del condensatore.

On request: heated core probe, ultraviolet lamp, recorder and printer, set of wheels and set of adjustable feet for 20/40 tray models, ... W Water condensator cooling.

Sur demande: sonde à coeur chauffante, lampe à U.V., enregistreur et imprimante, jeu de roulettes et jeu de pieds réglables pour les modèles 20/40 plats, ... W Refroidissement du condensateur par l'eau.

Auf Anfrage: beheizter Kerntemperaturfühler, Ultraviolettampe, Registriergerät und Drucker, Räder-Kit und höhenverstellbare FüÙe für Modelle 20/40 Bleche, ... W Wassergekühlter Kondensator.

Erre 2 mette a disposizione una vasta gamma di accessori: griglie in acciaio inox, kit ruote, ganciera per carni, bacinella per pesce con falsofondo, coppia guide e griglietta intermedia.

Erre 2 can provide a vast range of accessories: stainless steel racks, set of castors, meat hooks, double-bottomed fish trays, pair of intermediate runners and rack.

Erre 2 met une vaste gamme d'accessoires à votre disposition: clayettes en acier inox, kit roulettes, porte crocs à viande, cuve à poissons à faux fonds, paire de glissières et clayette intermédiaire.

Erre 2 stellt eine reichhaltige Auswahl von Zubehör zur Verfügung.: Edelstahlroste, Räder-Set, Fleischhaken, Fischschale mit doppeltem Boden, Führungen und Zwischenrost.



**ERRE
2**

ERRE 2 SRL
Forni per Gastronomia - Impianti Grandi cucine
Via 4 Novembre, 81/A - 31028 Vazzola - TV - Italy
Tel. +39 0438 740418 - Fax +39 0438 441425
erre2srl@libero.it

