

LINEE COMPLETE PER  
CONFEZIONAMENTO E  
**TRASPORTO** PASTI  
E DERRATE ALIMENTARI

G.M.G.s.r.l.





La sede dell'azienda **G.M.G. s.r.l.** si sviluppa su di una superficie coperta di circa 1500 mq. ed è situata a pochi chilometri dal centro di Bologna e dalle uscite autostradali di Casalecchio di Reno e Borgo Panigale.

**G.M.G. s.r.l.** nasce come azienda artigiana nel 1950, e si sviluppa nel corso degli anni, fino ad arrivare all'attuale fase di espansione che le consente di essere all'avanguardia nel campo della progettazione e produzione di contenitori termici destinati alla ristorazione collettiva scolastica e ospedaliera. L'azienda produce, infatti, da oltre 20 anni, linee complete per il confezionamento e il trasporto di pasti, realizzando prodotti mirati alle esigenze del mercato mantenendosi in continua evoluzione.

La gamma dei prodotti comprende Contenitori Termici Riscaldanti, Refrigeranti ed Inerti per il trasporto dei pasti in legame fresco caldo, Macchine Termosigillatrici Manuali, Semiautomatiche ed Automatiche, Vaschette monouso mono e multi porzioni e relativo Film di sigillo, Vasche in Acciaio inox mod. Gastronorm e una vasta gamma di articoli monouso.

I prodotti vengono progettati e costruiti internamente presso la sede di Zola Predosa (BO), con personalizzazioni tecniche, serigrafiche e costruttive, per rispondere al meglio alle specifiche richieste dei clienti.

La "mission" che da sempre anima fondatori e collaboratori dell'azienda è infatti quella di ottenere la massima soddisfazione del Cliente, attraverso l'applicazione di procedure trasparenti condivise e ben definite. Il lavoro in team è perseguito e sostenuto in ogni aspetto dell'organizzazione e la ricerca di soluzioni innovative è sempre al centro di importanti investimenti aziendali.

La razionalizzazione di ogni fase di lavorazione, l'impegno costante per il corretto funzionamento di tutti i processi produttivi, le risposte concrete in termini di rispetto ambientale e sviluppo sostenibile, sono del resto aspetti che contribuiscono a rendere G.M.G. s.r.l. la scelta più giusta per garantire alla propria azienda soluzioni di elevata qualità alle migliori condizioni.

G.M.G. s.r.l. opera su tutto il territorio nazionale e si rivolge ad Aziende di Ristorazione Collettiva, Aziende U.S.L., Enti Pubblici e Privati fornendo, sia direttamente dalla sede centrale che tramite collaboratori sul territorio, un attento servizio di vendita e post vendita.



# LINEA CALDA

## CONTENITORI / CONTAINERS



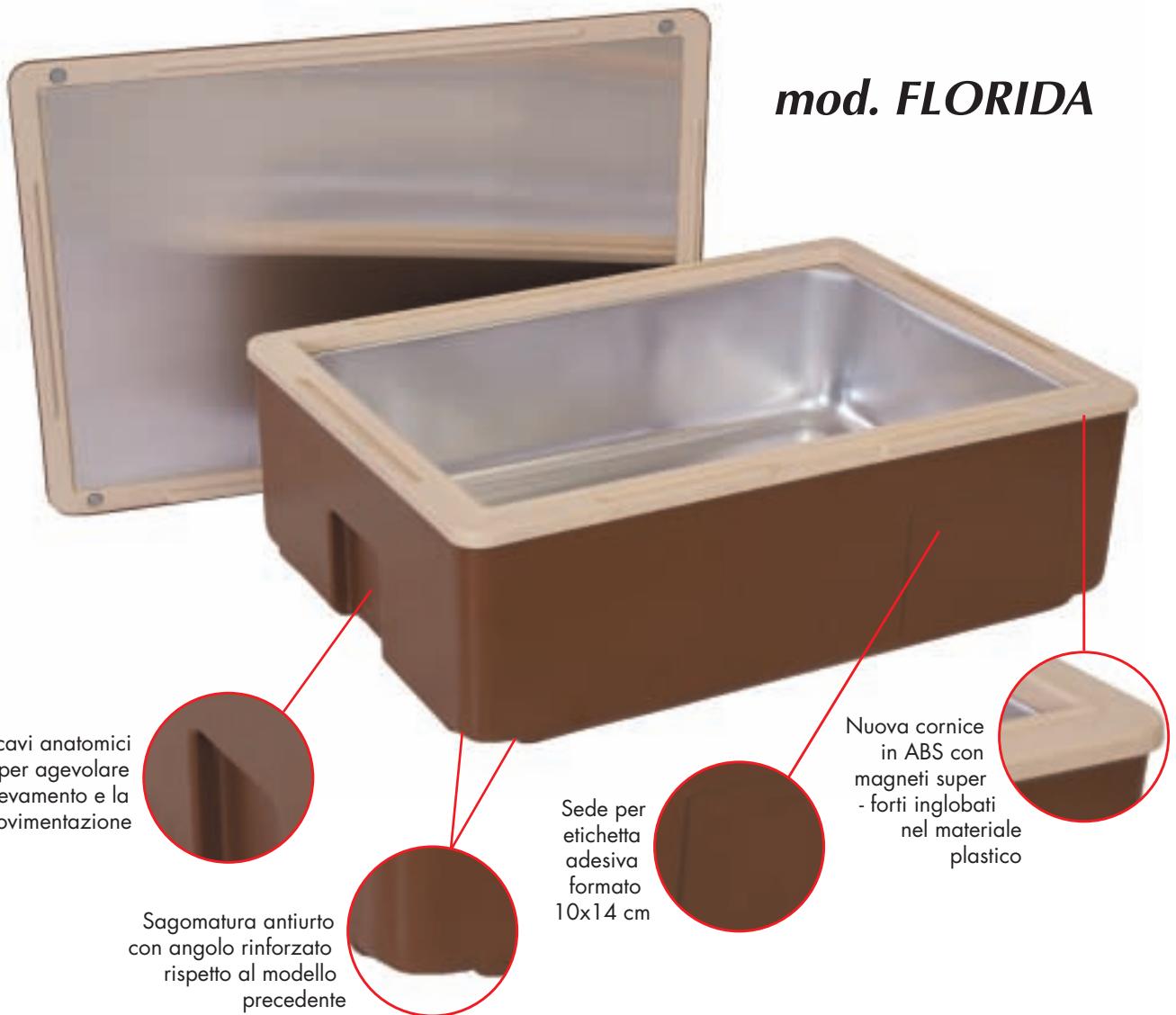
## CARRELLI / TROLLEYS



## VASSOI PERSONALIZZATI / CARRELLI



## LINEA CALDA contenitori



### Caratteristiche tecniche:

- Esterno in ABS antiurto marrone coibentazione in poliuretano espanso, vasca interna incorporata in alluminio decappato 10/10.
- Coperchio con chiusura a 4 magneti.
- Incavi anatomici per agevolare la movimentazione.
- Temperatura di esercizio 75° C, raggiungibili in 12' dall'accensione.
- Controllo temperatura con termostato a doppio intervento di sicurezza.
- Misure esterne: mm. 610 x 435 x 230.
- Misure interne: mm. 540 x 360 x 160.
- Volume interno utilizzabile Lt. 31.
- Tensione di lavoro 230 V - potenza 150 W.
- Peso Kg. 4,900 ca.
- Perdita di calore a contenitore non alimentato ca. 4 gradi l'ora con temperatura esterna di + 10° C.

### Può contenere in alternativa:

- n. 24 piattini di dimensioni mm. 180 x 180 x 35.
- n. 30 piattini di dimensioni mm. 180 x 180 x 25.
- n. 1 Gastronorm 1/1 h.150 mm e sottomultipli.

### Utilizzo:

- Trasporto e mantenimento della temperatura di pasti confezionati.

### Technical characteristics:

- Outside in brown shockproof ABS – insulation in foamed polyurethane, built-in internal tray in 10/10 pickled aluminium.
- Lid closing with 4 magnets.
- Handy grooves to facilitate handling.
- Working temperature: 75° C reached within 12 minutes from when the container is turned on.
- Temperature control with dual operation safety thermostat.
- Outside dimensions: 610 x 435 x 230 mm.
- Inside dimensions: 540 x 360 x 160 mm.
- Internal usable space: 31 Litres.
- Operational voltage 230 V – Capacity 150 W.
- Weight: 4.900 Kg approx.
- Heat loss when the container is not powered: roughly 4 degrees per hour, with outside temperature of 10° C.

### In alternative it may hold:

- No. 24 plates size: 180 x 180 x 35 mm.
- No. 30 plates size: 180 x 180 x 25 mm.
- No. 1 Gastronorm 1/1 h.150 mm and its sub-varieties.

### Use:

- To transport and keep packed meals hot.

# *Accessori* **FLORIDA**



Termostato + 90°C



## Termometro con display digitale



Inverter di potenza per alimentazione contenitori da presa 12 volt

Personalizzazioni indelebili al Laser

© SSICA

STAZIONE Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari  
Viale di Pianoro, 100 - 40032 Sestola (MO) - Tel. 059-770011 - Telex 1443177-SCEA - fax 059-7700120  
Viale di Sogno, 100/A - 40032 Sestola (MO) - Tel. 059-770011 - Telex 1443177-SCEA - fax 059-7700120

Spettacolo  
GMG S.r.l.  
Via Madonna dei Prati, 11/a  
40069 ZOLA PREDOSA (BO)

Parma, 30 giugno 2009  
Prot. n. 3309 /50  
Pag. 1 di 5

Oggetto: Prove di decadimento termico su contenitori isotermici per il trasporto di elementi

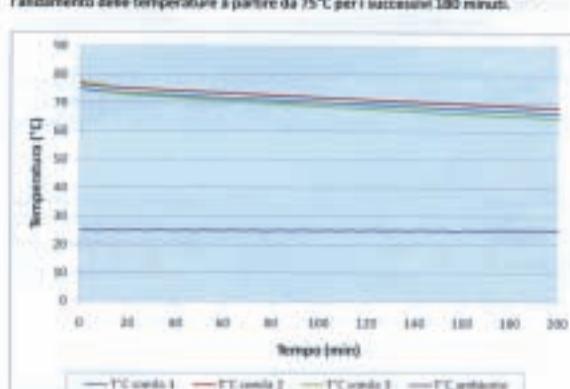
S riferisce sull'esito delle prove effettuate su vostri contenitori isotermodi per il trasporto di alimenti secondo quanto prescritto dalla Norma UNI EN 12571 (1999) "Materiali ed articoli in contatto con gli alimenti - Unità di trasporto per contenitori per la ristorazione collettiva contenenti alimenti preparati - Requisiti di temperatura ed istruzioni e metodi di prova".

## Parte sperimentale

#### **Tipologie di contesti socioculturali esaminati**

Le prove di decadimento termico sono state condotte su due tipi di contenitori isotermici (60 ore in avanti definiti "unità di trasporto 1 e 2" come da Norma UNI):

Contenitore Termico Riscaldante mod. Florida, esterno in ABS artiglio marrone, colbattazione in poliuretano espanso, con vasca interna incorporata in alluminio decapato 10/10 avente le seguenti dimensioni interne [L x P x A]: 540 x 360 x 160 mm (volume interno utilizzabile 31 litri).



**Figura 2.** Andamento delle temperature nei contenitori test durante le prove di sterilizzazione termica in condizioni di calore.

### Conclusion

**Conclusions**  
Le unità di trasporto oggetto di prova sono risultate idonee per il trasporto di alimenti sia in regime di caldo sia in regime di freddo.

Area Validazione di Processo  
Il Tecnico Responsabile

La Direzione

Dott.ssa Stefania Cimmarozza

Page 24

Si riferisce la costituzione esterna delle norme di funzionamento.

Allegato 2a-1d Decalitramento termico in regime di freddo  
Allegato 2a-2d Decalitramento termico in regime di calore

## LINEA CALDA contenitori



Cinghia regolabile per il trasporto (OPTIONAL)

### mod. MINI FLORIDA 1 VANO

#### Caratteristiche tecniche:

- Esterno in ABS antiurto marrone - coibentazione in poliuretano espanso, vasca interna incorporata in ABS.
  - Incavi anatomici per agevolare la movimentazione.
  - Temperatura di esercizio 75° C, raggiungibili in 12' dall'accensione.
  - Controllo temperatura con termostato a doppio intervento di sicurezza.
  - Misure esterne: mm. 610 x 270 x 180.
  - Misure interne: mm. 545 x 197 x 110.
  - Volume interno utilizzabile lt. 11.
  - Tensione di lavoro 230 V - potenza 80 W.
  - Peso Kg. 3 ca.
  - Perdita di calore a contenitore non alimentato ca. 4 gradi l'ora con temperatura esterna di +10° C.
- Può contenere in alternativa:**
- n. 6 piattini di dimensioni mm. 180 x 180 x 35.
  - n. 9 piattini di dimensioni mm. 180 x 180 x 25.
  - n. 2 Gastronom 1/4 e sottomultipli.

#### Utilizzo:

- Trasporto e mantenimento della temperatura di pasti confezionati.

#### A richiesta:

- Cinghia regolabile per il trasporto.

#### Technical characteristics:

- Outside in brown shock-proof ABS – insulation in foamed polyurethane, built-in internal tray in ABS.
- Handy grooves to facilitate handling.
- Working temperature: 75° C reached within 12 minutes from when the container is turned on.
- Temperature control with dual operation safety thermostat.
- Outside dimensions: 610 x 270 x 180 mm.
- Inside dimensions: 545 x 197 x 110 mm.
- Internal usable space: 11 Litres.
- Operational voltage 230 V - Capacity 80 W.
- Weight: 3 Kg approx.
- Heat loss when the container is not powered: roughly 4 degrees per hour, with outside temperature of 10° C.

#### In alternative it may hold:

- No. 6 plates size: 180 x 180 x 35 mm.
- No. 9 plates size: 180 x 180 x 25 mm.
- No. 2 Gastronom 1/4 and its sub-varieties.

#### Use:

- To transport and keep packed meals hot

#### On request:

- Adjustable belt for transport.

### mod. MINI FLORIDA 3 VANI

#### Caratteristiche tecniche:

- Esterno in ABS antiurto marrone, coibentazione in poliuretano espanso, vasca interna incorporata in ABS.
  - Incavi anatomici per agevolare la movimentazione.
  - Temperatura di esercizio per il vano caldo 75° C, raggiungibili in 12' dall'accensione.
  - Controllo temperatura con termostato a doppio intervento di sicurezza.
  - Misure esterne mm. 610 x 270 x 180.
  - Misure interne: mm. 195 x 215 x 100 (zona fredda e zona calda) mm. 95 x 215 x 110 (zona neutra).
  - Volume interno utilizzabile lt. 4,6 (zona fredda), lt. 4,6 (zona calda), lt. 2,1 (zona neutra).
  - Tensione di lavoro 230 V - potenza 25 W.
  - Peso Kg. 3 ca.
- Può contenere in alternativa:**
- n. 4 piattini di dim. mm. 180 x 180 x 35 (2 caldi e 2 freddi).
  - n. 6 piattini di dim. mm. 180 x 180 x 25 (3 caldi e 3 freddi).
  - n. 2 Gastronom (1 caldo e 1 freddo) 1/6 e sottomultipli (acqua, pane, frutta, posate, ecc.).

#### Utilizzo:

- Trasporti pasti confezionati caldi, freddi e inerti.

#### A richiesta:

- Cinghia regolabile per il trasporto.

#### Technical characteristics:

- Outside in brown shock-proof ABS – insulation in foamed polyurethane, built-in internal tray in ABS.
- Handy grooves to facilitate handling.
- Working temperature: 75° C reached within 12 minutes from when the container is turned on.
- Temperature control with dual operation safety thermostat.
- Outside dimensions: 610 x 270 x 180 mm.
- Inside dimensions: 540 x 195 x 105 mm.
- Internal usable space: 11 Litres.
- Operational voltage 230 V - Capacity 80 W.
- Weight: 3 Kg approx.
- Heat loss when the container is not powered: roughly 4 degrees per hour, with outside temperature of 10° C.

#### In alternative it may hold:

- No. 6 plates size: 180 x 180 x 35 mm.
- No. 9 plates size: 180 x 180 x 25 mm.
- No. 2 Gastronom 1/4 and its sub-varieties.

#### Use:

- To transport and keep packed meals hot

#### On request:

- Adjustable belt for transport.

### mod. MINI FLORIDA GA 2/3

#### Caratteristiche tecniche:

- Esterno in ABS antiurto marrone, coibentazione in poliuretano espanso, vasca interna incorporata in ABS.
- Incavi anatomici per agevolare la movimentazione.
- Temperatura di esercizio 75° C, raggiungibili in 12' dall'accensione.
- Controllo temperatura con termostato a doppio intervento di sicurezza.
- Misure esterne: mm. 450 x 420 x 230.
- Misure interne: mm. 360 x 330 x 165.
- Volume interno utilizzabile lt. 18.
- Tensione di lavoro 230 V - potenza 80 W.
- Peso Kg. 3,2 ca.

#### Può contenere in alternativa:

- n. 2 vasche GA 80.
- n. 3 vasche GA 50.
- n. 1 Gastronomie GA 2/3 e sottomultipli.

#### Utilizzo:

- Trasporto e mantenimento della temperatura di pasti confezionati.

#### A richiesta:

- Cinghia regolabile per il trasporto.

#### Technical characteristics:

- Outside in brown shock-proof ABS – insulation in foamed polyurethane, built-in internal tray in ABS.
- Handy grooves to facilitate handling.
- Working temperature: 75° C reached within 12 minutes from when the container is turned on.
- Temperature control with dual operation safety thermostat.
- Outside dimensions: 450 x 420 x 230 mm.
- Inside dimensions: 360 x 330 x 165 mm.
- Internal usable space: 18 Litres.
- Operational voltage 230 V – Capacity 80 W.
- Weight: 3.2 Kg approx.

#### In alternative it may hold:

- No. 2 dishes type GA 80.
- No. 3 dishes type GA 50.
- No. 1 Gastronomie GA 2/3 and its sub-varieties.

#### Use:

- To transport and keep packed meals hot.

#### On request:

- Adjustable belt for transport.



## **mod. SAHARA**

### **Caratteristiche tecniche:**

- Esterno in ABS antiurto rosso amaranto e/o marrone, coibentazione in poliuretano espanso, vasca interna incorporata in alluminio anodizzato 10/10.
- Cestello estraibile in acciaio inox brillantato.
- Incavi anatomici per agevolare la movimentazione.
- Temperatura di esercizio 75° C, raggiungibili in 5' dall'accensione.
- Controllo temperatura con termostato a doppio intervento di sicurezza.
- Misure esterne: mm. 610 x 435 x 230.
- Misure interne: mm. 540 x 360 x 160.
- Volume interno utilizzabile Lt. 28.
- Tensione di lavoro 230 V - potenza 700 W.
- Peso Kg. 3,8 ca.

#### **Può contenere in alternativa:**

- n. 18 piattini di dimensioni mm. 180 x 180 x 35.
- n. 24 piattini di dimensioni mm. 180 x 180 x 25.
- n. 1 Gastronomie 1/1 e sottomultipli.

#### **Utilizzo:**

- Rinvenimento e trasporto pasti refrigerati.

### **Technical characteristics:**

- Outside in amaranthine red and/or brown shock-proof ABS – insulation in foamed polyurethane, built-in internal tray in 10/10 anodised aluminium.
- Extractable basket in polished stainless steel.
- Handy grooves to facilitate handling.
- Working temperature: 75°C reached within 5 minutes from when the container is turned on.
- Temperature control with dual operation safety thermostat.
- Outside dimensions: 610 x 435 x 230 mm.
- Inside dimensions: 540 x 360 x 160 mm.
- Internal usable space: 28 Litres.
- Operational voltage 230 V – Capacity 700 W.
- Weight: 3,8 Kg approx.

#### **In alternative it may hold:**

- No. 18 plates size: 180 x 180 x 35 mm.
- No. 24 plates size: 180 x 180 x 25 mm.
- No. 1 Gastronomie 1/1 and its sub-varieties.

#### **Use:**

- To refresh and transport cold meals.

## **CARRELLI**

## **mod. C1 + C1M + C/ST.11**

### **Caratteristiche tecniche:**

- Base e maniglia in alluminio satinato.
- Ruote girevoli.
- Peso Kg. 3,7 ca. C1 / Kg. 4,9 ca. C1 con maniglia.

#### **Può contenere in alternativa:**

- Contenitori mod. Florida, mod. Artico, mod Sahara, mod. Inerte e contenitori in polistirolo e/o polipropilene.

#### **Utilizzo:**

- Movimentazione dei contenitori dalla cucina all'automezzo di trasporto e da quest'ultimo all'utilizzatore.

#### **A richiesta:**

- Base e maniglia in acciaio inox.
- Ruote diametro superiore, con o senza freno.

### **Technical characteristics:**

- Base and handle in glazed aluminium.
- Swivelling casters.
- Weight: C1-3,7 Kg. approx./C1 with handle-4,9 Kg. approx.

#### **In alternative it may hold:**

- Containers type Florida, Artico, Sahara, Inert and containers in polystyrene and/or polypropylene.

#### **Use:**

- To transport containers from the kitchen to the means of transport and from the latter to the place in which the meals will be used.

#### **On request:**

- Base and handle in stainless steel.
- Larger casters with or without brake.



**mod. C1M**



**mod. C1**



**mod. C/ST.11**

## LINEA CALDA carrelli



### CARRELLO mod. C6

#### Caratteristiche tecniche:

- Attrezzatura modulare in altezza in acciaio verniciato colore base bianco panna.
- Piano di servizio.
- Ruote girevoli con freno.
- Impianto elettrico a norma CE.
- Differenziale magnetotermico.
- Spia luminosa rossa a bassa tensione.
- Tensione 230 V. Potenza max a pieno carico: 900 W.
- Guide per contenitori in acciaio inox.
- Dimensioni: mm. 690 x 450 x 1740.
- Peso Kg. 46 ca.

#### Può contenere in alternativa:

- n. 6 contenitori mod. Florida / Mini Florida.

#### Utilizzo:

- Alimentazione contemporanea di n. 6 contenitori con un unico cavo di alimentazione.
- Movimentazione contemporanea di 6 contenitori dalla cucina all'automezzo di trasporto.

#### A richiesta:

- Ruote di diametro superiore con o senza freno.
- Telai in acciaio inox.

#### Technical characteristics:

- Equipment modular in height in steel painted a base creamy-white colour.
- Work surface.
- Swivelling casters with brake.
- CE standard electrical system.
- Magneto thermal differential.
- Low voltage red LED.
- Voltage 230V. Max. capacity under full load 900W.
- Guides for stainless steels containers.
- Dimensions: 690 x 450 x 1740 mm.
- Weight: 46 Kg. Approx.

#### In alternative it may hold:

- No. 6 containers, type Florida / Mini Florida.

#### Use:

- To simultaneously power no. 6 containers with one power supply cable.
- To simultaneously transport no. 6 containers from the kitchen to the means of transport.

#### On request:

- Larger casters with or without brake.
- Frame in stainless steel.

### CARRELLO mod. C6 PS

#### Caratteristiche tecniche:

- Attrezzatura modulare in altezza in acciaio verniciato colore base bianco panna, piano di servizio, maniglie in acciaio inox.
- Piani scorrevoli verso l'operatore.
- Ruote girevoli con freno.
- Impianto elettrico a norma CE.
- Differenziale magnetotermico.
- Spia luminosa rossa a bassa tensione.
- Tensione 230 V. Potenza max a pieno carico: 900 W.
- Guide per contenitori in acciaio inox.
- Dimensioni: mm. 729 x 750 x 1830.
- Peso Kg. 74,5 ca.

#### Può contenere in alternativa:

- n. 6 contenitori mod. Florida / Mini Florida.

#### Utilizzo:

- Alimentazione contemporanea di n. 6 contenitori con un unico cavo di alimentazione.
- Movimentazione contemporanea di 6 contenitori dalla cucina all'automezzo di trasporto.

#### A richiesta:

- Ruote di diametro superiore, con o senza freno.
- Telai in acciaio inox.

#### Technical characteristics:

- Equipment modular in height, in steel painted a base creamy-white colour, work surface and stainless steel handles.
- Shelves that slide out towards the operator.
- Swivelling casters with brake.
- CE standard electrical system.
- Magneto thermal differential.
- Low voltage red LED.
- Voltage 230V. Max. capacity under full load 900 W.
- Guides for stainless steels containers.
- Dimensions: 729 x 750 x 1830 mm.
- Weight: 74,5 Kg. Approx.

#### In alternative it may hold:

- No. 6 containers, type Florida / Mini Florida.

#### Use:

- To simultaneously power no. 6 containers with one power supply cable.
- To simultaneously transport no. 6 containers from the kitchen to the means of transport.

#### On request:

- Larger casters with or without brake.
- Frame in stainless steel.



Sistema scorrimento piano

## CARRELLO mod. C8

### Caratteristiche tecniche:

- Attrezzatura modulare in altezza in acciaio verniciato colore base bianco panna.
- Piano di servizio.
- Ruote girevoli con freno.
- Impianto elettrico a norma CE.
- Differenziale magnetotermico.
- Spia luminosa rossa a bassa tensione.
- Tensione 230 V. Potenza max a pieno carico: 1200 W.
- Dispositivo su ogni piano per mantenere l'apertura parziale dei coperchi dei contenitori Florida per facilitarne il riempimento.
- Guide per contenitori in acciaio inox.
- Dimensioni: mm. 1310 x 453 x 1630.
- Peso Kg. 50 ca.

### Può contenere in alternativa:

- n. 8 contenitori mod. Florida / Mini Florida.

### Utilizzo:

- Alimentazione contemporanea di n. 8 contenitori con un unico cavo di alimentazione.
- Movimentazione contemporanea di 8 contenitori dalla cucina all'automezzo di trasporto.

### A richiesta:

- Ruote di diametro superiore, con o senza freno.
- Telai in acciaio inox.

### Technical characteristics:

- Equipment modular in height, in steel painted a base creamy-white colour.
  - Work surface.
  - Swivelling casters with brake.
  - CE standard electrical system.
  - Magneto thermal differential.
  - Low voltage red LED.
  - Voltage 230V. Max. capacity under full load 1200 W.
  - Device on each shelf to keep the Florida container lids partially open to facilitate their filling.
  - Guides for stainless steels containers.
  - Dimensions: 1310 x 453 x 1630 mm.
  - Weight: 50 Kg. Approx.
- In alternative it may hold:**
- No. 8 containers, type Florida / Mini Florida.
- Use:**
- To simultaneously power no. 8 containers with one power supply cable.
  - To simultaneously transport no. 8 containers from the kitchen to the means of transport.
- On request:**
- Larger casters with or without brake.
  - Frame in stainless steel.



Realizzazione mediante  
saldature

Dispositivo apertura  
coperchio

## CARRELLO mod. C16

### Caratteristiche tecniche:

- Attrezzatura modulare in altezza in acciaio verniciato colore base bianco panna.
- Piano di servizio.
- Ruote girevoli con freno.
- Impianto elettrico a norma CE.
- Differenziale magnetotermico.
- Spia luminosa rossa a bassa tensione.
- Tensione 230 V. Potenza max a pieno carico: 2400 W.
- Dispositivo su ogni piano per mantenere l'apertura parziale dei coperchi dei contenitori Florida per facilitarne il riempimento.
- Guide per contenitori in acciaio inox.
- Dimensioni: mm 1310 x 860 x 1620.
- Peso Kg. 78,3 ca.

### Può contenere in alternativa:

- n. 16 contenitori mod. Florida / Mini Florida.

### Utilizzo:

- Alimentazione contemporanea di n. 16 contenitori con un unico cavo di alimentazione.
- Movimentazione contemporanea di n. 16 contenitori dalla cucina all'automezzo di trasporto.

### A richiesta:

- Ruote di diametro superiore, con o senza freno.
- Telai in acciaio inox.

### Technical characteristics:

- Equipment modular in height in steel painted a base creamy-white colour.
- Work surface.
- Swivelling casters with brake.
- CE standard electrical system.
- Magneto thermal differential.
- Low voltage red LED.
- Voltage 230V. Max. capacity under full load 2400 W.
- Device on each shelf to keep the Florida container lids partially open to facilitate their filling.
- Guides for stainless steels containers.
- Dimensions: 1310 x 860 x 1620 mm.
- Weight: 78,3 Kg. Approx.

### In alternative it may hold:

- No. 16 containers, type Florida / Mini Florida.
- Use:**
- To simultaneously power no. 16 containers with one power supply cable.
  - To simultaneously transport no. 16 containers from the kitchen to the means of transport.
- On request:**
- Larger casters with or without brake.
  - Frame in stainless steel.



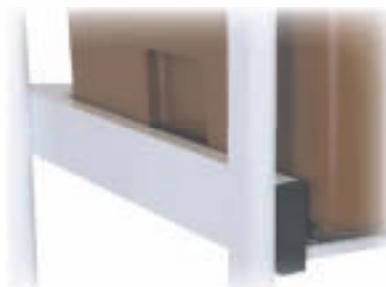
Dispositivo apertura  
coperchio

Realizzazione mediante  
saldature

## LINEA CALDA contenitori



**CARRELLO  
mod. C24**



Realizzazione mediante  
saldature

### Caratteristiche tecniche:

- Attrezzatura modulare in altezza in acciaio verniciato colore base bianco panna.
- Piano di servizio.
- Ruote girevoli con freno.
- Impianto elettrico a norma CE.
- Differenziale magnetotermico.
- Spia luminosa rossa a bassa tensione.
- Tensione 230 V. Potenza max a pieno carico: 3600 W.
- Guide per contenitori in acciaio inox.
- Dimensioni: mm 1310 x 860 x 1780.
- Peso Kg. 97,3 ca.

#### Può contenere in alternativa:

- n. 24 contenitori mod. Florida / Mini Florida.

#### Utilizzo:

- Alimentazione contemporanea di n. 24 contenitori con un unico cavo di alimentazione.
- Movimentazione contemporanea di n. 24 contenitori dalla cucina all'automezzo.

#### A richiesta:

- Ruote di diametro superiore, con o senza freno.
- Telaio in acciaio inox.

### Technical characteristics:

- Equipment modular in height in steel painted a creamy-white colour.
- Work surface.
- Swivelling casters with brake.
- CE standard electrical system.
- Magnetic thermal differential.
- Low voltage red LED.
- Voltage 230V. Max. capacity under full load 3600 W.
- Guides for stainless steels containers.
- Dimensions: 1310 x 860 x 1780 mm.
- Weight: 97,3 Kg. Approx.

#### In alternative it may hold:

- No. 24 containers, type Florida / Mini Florida.

#### Use:

- To simultaneously power no. 24 containers with one power supply cable.
- To simultaneously transport no. 24 containers from the kitchen to the means of transport.

#### On request:

- Larger casters with or without brake.
- Frame in stainless steel.



## **mod. FLORIDA INTELLIGENTE**

### **Caratteristiche tecniche:**

- Esterno in materiale plastico, colore grigio antiurto.
- Coibentazione in poliuretano espanso.
- Coperchio e fondo con due magneti per facilitarne la chiusura.
- Temperatura di esercizio 70° C, raggiungibili in 12' dall'accensione.
- Misure esterne: mm. 505 x 405 x 115.
- Tensione di lavoro 12 -: 28 V.DC 12 -: 20 V.AC.
- Potenza 60 W. max.
- Peso Kg. 3,5 ca.
- Diodi luminosi: verdi presenza tensione, rossi raggiungimento temperatura.

#### **Può contenere:**

- n. 3 piattini dim. mm. 180 x 180 x 35.
- n. 1 vaschetta dim. mm. 145 x 108 x 53.

#### **Utilizzo:**

- Trasporto pasti caldi per ospedali, strutture sociali, ecc.

#### **A richiesta:**

- Cinghia per trasportare 1 o più vassoi contemporaneamente

### **Technical characteristics:**

- Outside in grey shock-proof plastic material.
- Insulation in foamed polyurethane.
- Lid and bottom with two magnets to facilitate closure.
- Working temperature: 70° C reached within 12 minutes from when it is turned on.
- Outside dimensions: 505 x 405 x 115 mm.
- Operational voltage 12 -: 28 V.DC or 12 -: 20 V.AC.
- Capacity 60 W max.
- Weight: 3.5 Kg approx.
- LEDs: green=powered, red=temperature reached.

#### **It may hold:**

- No. 3 plates size: 180 x 180 x 35 mm.
- No. 1 dish size: 145 x 108 x 53 mm.

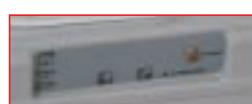
#### **Use:**

- To transport hot meals for hospitals, social structures, etc.

#### **On request:**

- Belt for transporting 1 or a number of trays simultaneously

## **mod. FLORIDA 2 POSIZIONI FISSE**



### **Caratteristiche tecniche:**

- Esterno in materiale plastico, colore grigio antiurto.
- Coibentazione in poliuretano espanso.
- Coperchio e fondo con due magneti per facilitarne la chiusura.
- Temperatura di esercizio 70° C, raggiungibili in 12' dall'accensione.
- Misure esterne: mm. 505 x 405 x 115.
- Tensione di lavoro 12 -: 28 V.DC 12 -: 20 V.AC.
- Potenza 40 W. max.
- Peso Kg. 3,5 ca.
- Diodi luminosi: verdi presenza tensione, rossi raggiungimento temperatura.

#### **Può contenere:**

- n. 3 piattini dim. mm. 180 x 180 x 35.
- n. 1 vaschetta dim. mm. 145 x 108 x 53.

#### **Utilizzo:**

- Trasporto pasti caldi per ospedali, strutture sociali, ecc.

#### **A richiesta:**

- Cinghia per trasportare 1 o più vassoi contemporaneamente

### **Technical characteristics:**

- Outside in grey shock-proof plastic material.
- Insulation in foamed polyurethane.
- Lid and bottom with two magnets to facilitate closure.
- Working temperature: 70° C reached within 12 minutes from when it is turned on.
- Outside dimensions: 505 x 405 x 115 mm.
- Operational voltage 12 -: 28 V.DC or 12 -: 20 V.AC.
- Capacity 40 W max.
- Weight: 3.5 Kg approx.
- LEDs: green=powered, red=temperature reached.

#### **It may hold:**

- No. 3 plates size: 180 x 180 x 35 mm.
- No. 1 dish size: 145 x 108 x 53 mm.

#### **Use:**

- To transport hot meals for hospitals, social structures, etc.

#### **On request:**

- Belt for transporting 1 or a number of trays simultaneously

## LINEA CALDA carrelli

### CARRELLO mod. V20



#### Caratteristiche tecniche:

- Attrezzatura modulare in altezza in acciaio inox.
- Piano di servizio.
- Ruote inox girevoli con freno.
- Impianto elettrico a norma CE.
- Piano porta coperchi.
- Tensione ingresso 230 V.
- Potenza max a pieno carico: 1200 W.
- Tensione in uscita 20 V. ac.
- Interruttore magnetotermico per ogni piano.
- Guide per contenitori in acciaio inox.
- Dimensioni: mm 1630 x 435 x 1640.
- Peso Kg. 90 ca.

#### Può contenere:

- n. 20 vassoi Florida.

#### Utilizzo:

- Alimentazione contemporanea di 20 vassoi mod. Florida.

#### A richiesta:

- Telai in acciaio verniciato.
- Ruote di diametro superiore, con o senza freno.

#### Technical characteristics:

- Equipment modular in height in stainless steel.
- Work surface.
- Stainless swivelling casters with brake.
- CE standard electrical system.
- Lid holding shelf.
- Input voltage 230V.
- Max. capacity under full load: 1200 W.
- Output voltage: 20 V. ac.
- Magneto thermal switch for each shelf.
- Guides for stainless steels containers.
- Dimensions: 1630 x 435 x 1640 mm.
- Weight: 90 Kg. Approx.

#### Use:

- To simultaneously power no. 20 Florida type trays.

#### It may hold:

- No. 20 Florida type trays.

#### On request:

- Frame in painted steel.
- Larger casters with or without brake.

#### Caratteristiche tecniche:

- Attrezzatura modulare in altezza in acciaio inox.
- Piano di servizio.
- Ruote inox girevoli con freno.
- Impianto elettrico a norma CE.
- Tensione ingresso 230 V.
- Potenza max pieno carico: 1800 W.
- Tensione in uscita 20 V. AC.
- Interruttore magnetotermico per ogni piano.
- Guide per contenitori in acciaio inox.
- Dimensioni: mm 1630 x 435 x 1847.
- Peso Kg. 110 ca.

#### Può contenere:

- n. 30 vassoi Florida.

#### Utilizzo:

- Alimentazione contemporanea di 30 vassoi mod. Florida.

#### A richiesta:

- Telai in acciaio verniciato.
- Ruote di diametro superiore, con o senza freno.

### CARRELLO mod. V30



#### Technical characteristics:

- Equipment modular in height in stainless steel.
- Work surface.
- Stainless swivelling casters with brake.
- CE standard electrical system.
- Input voltage 230V.
- Max. capacity under full load: 1800 W.
- Output voltage: 20V AC.
- Magneto thermal switch for each shelf.
- Guides for stainless steel containers.
- Dimensions: 1630 x 435 x 1847 mm.
- Weight: 110 Kg.

#### Approx. It may hold:

- No. 30 Florida type trays.

#### Use:

- To simultaneously power no. 30 Florida type trays.

#### On request:

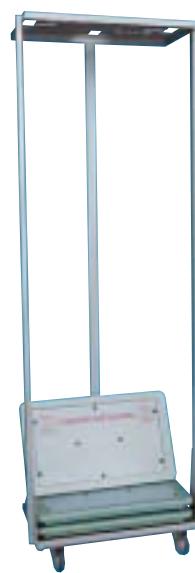
- Frame in painted steel.
- Larger casters with or without brake.

# LINEA FREDDA

## CONTENITORI / CONTAINERS



## PIASTRE REFRIGERANTI E CARRELLI/ COOLING PLATES AND TROLLEY



## LINEA FREDDA contenitori

### mod. ARTICO



#### Caratteristiche tecniche:

- Esterno in ABS antiurto grigio ghiaccio.
- Coibentazione in poliuretano espanso, vasca interna in alluminio decappato 10/10.
- Incavi anatomici per agevolare la movimentazione.
- Coperchio con chiusura a 4 magneti contenente liquido refrigerante.
- Misure esterne: mm. 610 x 430 x 230.
- Misure interne: mm. 540 x 360 x 160.
- Volume interno utilizzabile lt. 31.
- Peso 5,6 Kg. ca.

#### Può contenere in alternativa:

- n. 24 piattini di dim. mm. 180 x 180 x 35.
- n. 30 piattini di dim. mm. 180 x 180 x 25.
- n. 1 gastronorme 1/1 e sottomultipli.

#### Utilizzo:

- Trasporto pasti aziendali freschi e refrigerati.

#### Technical characteristics:

- Outside in ice-grey shock-proof ABS.
- Insulation in foamed polyurethane,
- internal tray in 10/10 pickled aluminium.
- Handy grooves to facilitate handling.
- Lid closing with 4 magnets, containing coolant.
- Outside dimensions: 610 x 430 x 230 mm.
- Inside dimensions: 540 x 360 x 160 mm.
- Internal usable space: 31 Litres.
- Weight: 5.6 Kg approx.

#### In alternative it may hold:

- No. 24 plates size: 180 x 180 x 35 mm.
- No. 30 plates size: 180 x 180 x 25 mm.
- No. 1 Gastronorme 1/1 and its sub varieties.

#### Use:

- To transport fresh and cooled company meals.

### mod. ARTICO light



#### Caratteristiche tecniche:

- Esterno in polipropilene colore blu.
- Vasca interna in alluminio 10/10. (optional)
- Coperchio con piastra eutettica refrigerante.
- Lavabile esternamente ed internamente.
- Misure esterne: mm. 600 x 420 x 300 (210)  
mm. 600 x 420 x 250 (160)  
mm. 600 x 420 x 165 (85).
- Misure interne: mm. 545 x 375 x 215 (210)  
mm. 545 x 375 x 165 (160)  
mm. 545 x 375 x 90 (85).
- Volume interno utilizzabile lt. 38.
- Peso Kg. 3,5.

#### Può contenere in alternativa:

- n. 30 piattini di dim. mm. 180 x 180 x 35.
- n. 42 piattini dim. mm. 180 x 180 x 25.
- n. 1 gastronorm 1/1 h. 200/sottomultipli.  
(160) 24 - piatti dim. 180 x 180 x 35  
30 - piatti dim. 180 x 180 x 25.  
(85) 12 - piatti dim. 180 x 180 x 25/35.

#### Utilizzo:

- Trasporto pasti freschi e refrigerati.

#### Technical characteristics:

- Outside in blue polypropylene.
- Internal tray in 10/10 aluminium. (optional)
- Lid with eutectic cooling plate.
- Washable inside and out.
- Outside dimensions: 600 x 420 x 300 mm (210)  
600 x 420 x 250 mm (160)  
600 x 420 x 165 mm (85).
- Inside dimensions: 545 x 375 x 215 mm (210)  
545 x 375 x 165 mm (160)  
545 x 375 x 90 mm (85).
- Internal usable space: 38 Litres.
- Weight: 3.5 Kg approx.

#### In alternative the container may hold:

- No. 30 plates size: 180 x 180 x 35 mm.
- No. 42 dishes size: 145 x 108 x 35 mm.
- No. 1 Gastronom 1/1 h. 200/sub-varieties.  
(160) 24 - plates dim. 180 x 180 x 35  
30 - plates dim. 180 x 180 x 25.  
(85) 12 - plates dim. 180 x 180 x 25/35.

#### Use:

- To transport fresh and cold meals.

### PIASTRA EUTETTICA REFRIGERANTE



#### Caratteristiche tecniche:

- Esterno in materiale plastico per alimenti.
- Interno: liquido refrigerante.
- Peso Kg. 1,4.
- Misure: mm. 450 x 300 x 15

#### Utilizzo:

- Mantenimento degli alimenti in legame fresco e refrigerato.

#### Technical characteristics:

- Outside in plastic material for food purposes.
- Coolant inside.
- Weight: 1.4 Kg.
- Size: 450 x 300 x 15 mm.

#### Use:

- To keep wrapped food fresh and cold.

## CARRELLO mod. P50



### Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio inox.
- Ruote inox girevoli.
- Dimensioni e peso:  
P50 mm. 460 x 310 x 1225 Kg. 12,2 ca.  
P100 mm. 617 x 466 x 1225 Kg. 15,5 ca.

#### Utilizzo:

- Trasporto 50/100 piastre eutettiche refrigeranti da e per cella frigorifera.

#### A richiesta:

- Ruote di diametro superiore, con o senza freno.



## CARRELLO mod. P100

### Technical characteristics:

- Stainless steel structure.
- Swivelling stainless casters.
- Dimensions and weights:  
P50: 460 x 310 x 1225 mm 12.2 Kg approx.  
P100: 617 x 466 x 1225 mm 15.5 Kg approx.

#### Use:

- To transport 50/100 eutectic cooling plates to and from the refrigeration chamber.

#### On request:

- Larger casters with or without brake.



## CARRELLI PER COPERCHI IN POLIPROPILENE

### Caratteristiche tecniche:

- Struttura in alluminio anodizzato o acciaio inox.
- Ruote girevoli.
- Dimensioni e peso:  
alluminio mm. 656 x 456 x 1980 Kg. 11,2 ca.  
acciaio inox mm. 656 x 438 x 1900 Kg. 25,5 ca.

#### Contiene:

- n. 27 copertini con piastra refrigerante.

#### Utilizzo:

- Trasporto n. 27 copertini con piastra eutettica refrigerante da e per cella frigorifera.

#### A richiesta:

- Ruote di diametro superiore, con o senza freno.

### Technical characteristics:

- Anodised aluminium or stainless steel structure.
- Swivelling casters.
- Dimensions and weights:  
aluminium: 656 x 456 x 1980 mm 11.2 Kg approx.  
stainless steel: 656 x 438 x 1900 mm  
25.5 Kg approx.

#### It holds:

- No. 27 lids with eutectic cooling plate.

#### Use:

- To transport no. 27 lids with eutectic cooling plates to and from the refrigeration chamber.

#### On request:

- Larger casters with or without brake.



# LINEA INERTE

---

## CONTENITORI / CONTAINERS



## VASSOI / TRAY





## CONTENITORE mod. INERTE

### Caratteristiche tecniche:

- Esterno in ABS antiurto grigio.
- Coibentazione in poliuretano espanso, vasca interna in alluminio decappato 10/10.
- Incavi anatomici per agevolare la movimentazione.
- Coperchio con chiusura a 4 magneti.
- Misure esterne: mm. 610 x 435 x 230.
- Misure interne: mm. 540 x 360 x 160.
- Volume interno utilizzabile lt.31.
- Peso 4,5 Kg. ca.

#### Può contenere in alternativa:

- n. 24 piattini di dim. mm.180 x 180 x 35.
- n. 30 piattini di dim. mm. 180 x 180 x 25.
- n. 1 gastronomie 1/1 e sottomultipli.

#### Utilizzo:

- Trasporto pasti inerti.

### Technical characteristics:

- Outside in grey shock-proof ABS.
- Insulation in foamed polyurethane.
- Internal tray in 10/10 pickled aluminium.
- Handy grooves to facilitate handling.
- Lid closing with four magnets.
- Outside dimensions: 610 x 435 x 230 mm.
- Inside dimensions: 540 x 360 x 160 mm.
- Internal usable space: 31 litres.
- Weight: 4.5 Kg approx.

#### *It may hold:*

- No. 24 plates size: 180 x 180 x 35 mm.
- No. 30 plates size: 180 x 180 x 25 mm.
- No. 1 Gastronorme 1/1 and its sub-varieties.

#### *Use:*

- To transport inert meals.

## CONTENITORE mod. INERTE LIGHT

### Caratteristiche tecniche:

- Esterno in polipropilene colore blu.
- Vasca interna in alluminio decappato 10/10. (optional)
- Lavabile esternamente ed internamente.
- Misure esterne: mm. 600 x 420 x 300 (210)  
mm. 600 x 420 x 250 (160)  
mm. 600 x 420 x 165 (85).
- Misure interne: mm. 545 x 375 x 215 (210)  
mm. 545 x 375 x 165 (160)  
mm. 545 x 375 x 90 (85)
- Volume interno utilizzabile lt. 38.
- Peso Kg. 2,1.

#### Può contenere in alternativa:

- n. 30 piattini di dim. mm. 180 x 180 x 35.
- n. 42 piattini dim. mm. 180 x 180 x 25.
- n. 1 gastronomie 1/1 h. 200/sottomultipli.  
(160) 24 - piatti dim. 180 x 180 x 35  
30 - piatti dim. 180 x 180 x 25.  
(85) 12 - piatti dim. 180 x 180 x 25/35.

#### Utilizzo:

- Trasporto pasti inerti.

### Technical characteristics:

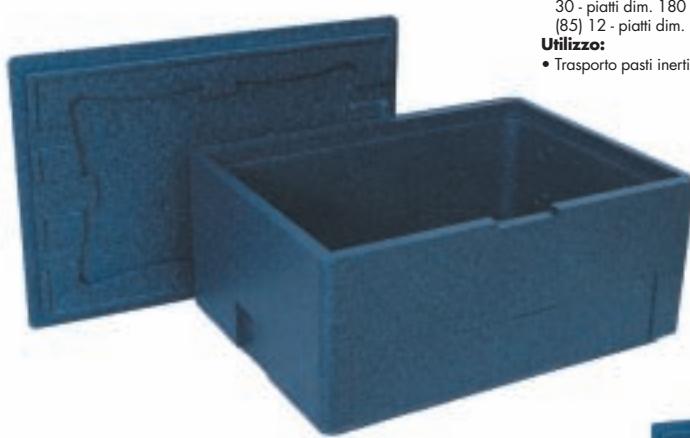
- Outside in blue polypropylene.
- Internal tray in 10/10 pickled aluminium. (optional)
- Washable inside and out.
- Outside dimensions: 600 x 420 x 285 mm (210)  
600 x 420 x 235 mm (160)  
600 x 420 x 145 mm (85).
- Inside dimensions: 540 x 360 x 205 mm (210)  
540 x 360 x 160 mm (160)  
540 x 360 x 85 mm (85).
- Internal usable space: 38 Litres.
- Weight: 2.1 Kg approx.

#### *In alternative it may hold:*

- n. 30 plates di dim. mm. 180 x 180 x 35.
- n. 42 plates dim. mm. 180 x 180 x 25.
- n. 1 gastronom 1/1 h. 200/sottomultipli.  
(160) 24 - plates dim. 180 x 180 x 35  
30 - plates dim. 180 x 180 x 25.  
(85) 12 - plates dim. 180 x 180 x 25/35.

#### *Use:*

- To transport inert meals.



## LINEA INERTE contenitori

### CONTENITORE TERMICO mod. MINI INERTE GA 2/3



#### Caratteristiche tecniche:

- Esterno in ABS antiurto grigio, coibentazione in poliuretano espanso, vasca interna incorporata in ABS.
- Incavi anatomici per agevolare la movimentazione.
- Misure esterne: mm. 450 x 420 x 230.
- Misure interne: mm. 360 x 330 x 165.
- Volume interno utilizzabile lt. 18.
- Peso Kg. 2,9 ca.

#### Può contenere in alternativa:

- n. 2 vasche GA 80, o n.3 vasche GA 50.
- n. 1 Gastronomie GA 2/3 e sottomultipli.

#### Utilizzo:

- Trasporto pasti inerti.

#### A richiesta:

- Cinghia regolabile per il trasporto.

#### Technical characteristics:

- Outside in grey shock-proof ABS, insulation in foamed polyurethane, built-in internal tray in ABS.
- Handy grooves to facilitate handling.
- Outside dimensions: 450 x 420 x 230 mm.
- Inside dimensions: 360 x 330 x 165 mm.
- Internal usable space: 18 Litres.
- Weight: 2.9 Kg approx.

#### In alternative it may hold:

- No. 2 dishes type GA 80 or no. 3 dishes type GA 50.
- No. 1 Gastronomie GA 2/3 and its sub-varieties.

#### Use:

- To transport inert meals.

#### On request:

- Adjustable belt for transport.

### CONTENITORE TERMICO mod. MINI INERTE 1 VANO



### VASSOIO mod. INERTE LIGHT



#### Caratteristiche tecniche:

- Esterno in ABS antiurto grigio, coibentazione in poliuretano espanso, vasca interna incorporata in ABS.
- Incavi anatomici per agevolare la movimentazione.
- Misure esterne: mm. 500 x 400 x 120.
- Misure interne: mm. 450 x 360 x 50.
- Volume interno utilizzabile lt. 18.
- Peso Kg. 1,8 ca.

#### Può contenere in alternativa:

- n. 2 vasche GA 80, o n.3 vasche GA 50.
- n. 1 Gastronomie GA 2/3 e sottomultipli.

#### Utilizzo:

- Trasporto pasti inerti.

#### A richiesta:

- Cinghia regolabile per il trasporto.

#### Technical characteristics:

- Outside in grey shock-proof ABS, insulation in foamed polyurethane, built-in internal tray in ABS.
- Handy grooves to facilitate handling.
- Outside dimensions: 500 x 400 x 120 mm.
- Inside dimensions: 450 x 360 x 50 mm.
- Internal usable space: 18 Litres.
- Weight: 1,8 Kg approx.

#### In alternative it may hold:

- No. 2 dishes type GA 80 or no. 3 dishes type GA 50.
- No. 1 Gastronomie GA 2/3 and its sub-varieties.

#### Use:

- To transport inert meals.

#### On request:

- Adjustable belt for transport.



## VASSOIO INERTE IN ABS GRIGIO

### Caratteristiche tecniche:

- Esterno in materiale plastico colore grigio, coibentazione in poliuretano espanso.
- Coperchio e fondo con due magneti per facilitarne la chiusura.
- Lavabile in lavatrice industriale.
- Misure esterne: mm. 505 x 405 x 115.
- Peso Kg. 3 ca.

#### Può contenere:

- n. 3 piattini di dim. mm. 180 x 180 x 35.
- n. 1 vaschetta di dim. mm. 145 x 108 x 53.

#### Utilizzo:

- Trasporto pasti per strutture sociali, ospedaliero, ecc.

#### In alternativa:

- Versione in polipropilene.
- Peso Kg. 1,8.

#### A richiesta:

- Cinghia per trasportare 1 o più vassoi contemporaneamente.

### Technical characteristics:

- Outside in grey plastic material, insulation in foamed polyurethane.
- Lid and bottom with two magnets to facilitate closure.
- Washable in industrial washing machine.
- Outside dimensions: 505 x 405 x 115 mm.
- Weight: 3 Kg approx.

#### If may hold:

- No. 3 plates size: 180 x 180 x 35 mm.
- No. 1 dish size: 145 x 108 x 53 mm.

#### Use:

- To transport meals for social structures, hospitals etc.

#### In alternative:

- Version in polypropylene.
- Weight: 1,8 Kg.

#### On request:

- Belt for transporting 1 or a number of trays simultaneously.

## PRODOTTI PER IL CONFEZIONAMENTO MONOUSO

<b>Codice</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Dimensioni (mm.)</b>	<b>Pezzi per cartone</b>	<b>Cartoni per bancale</b>
P001.0	 Piatto mod. A25 (Polipropilene per alimenti - PP) Colore Bianco	180 x 180 x 25	1.100	40
P002.2	 Piatto mod. A35 (Polipropilene per alimenti - PP) Colore Bianco	180 x 180 x 35	900	40
P003.0	 Piatto mod. A35 Biscomparto (Polipropilene per alimenti - PP) Colore Bianco	180 x 180 x 40	600	35
P011.0	 Piatto mod. A45 (Polipropilene per alimenti - PP) Colore Bianco	180 x 180 x 45	500	40
P013.0	 Piatto mod. A65 (Polipropilene per alimenti - PP) Colore Trasparente	180 x 180 x 65	360	35
P253.0	 Vaschetta mod. SB45 (Polipropilene per alimenti - PP) Trasparente	260 x 164 x 45	600	9
P254.0	 Vaschetta mod. SB80 (Polipropilene per alimenti - PP) Colore Bianco / Trasparente	260 x 164 x 80	600	9
P256.0	 Vaschetta mod. GN50 (Polipropilene per alimenti - PP) Termoformato Colore Bianco	325 x 265 x 50	270	9
P260.0	 Vaschetta mod. GN80 (Polipropilene per alimenti - PP) Termoformato Colore Bianco	325 x 265 x 80	240	9
P261.0	 Vaschetta mod. H40 (Polipropilene per alimenti - PP) Termoformato Colore Bianco	320 x 260 x 40	162	12
P136.0	 Vaschetta mod. L60 i (Polipropilene per alimenti - PP) Iniezione Colore Bianco	325 x 265 x 60	108	18
P021.0	 Vaschetta mod. L90 i (Polipropilene per alimenti - PP) Iniezione Colore Bianco	325 x 265 x 90	105	18
P024.0	 Vaschetta mod. L110 i (Polipropilene per alimenti - PP) Iniezione Colore Bianco	325 x 265 x 110	99	18
P251.0	 Vassoio multiscomparto in PP (Polipropilene per alimenti - PP) Iniezione Colore Bianco	325 x 265 x 35	230	15

## PRODOTTI PER IL CONFEZIONAMENTO MONOUSO

Codice	Descrizione	Dimensioni (mm.)	Pezzi per cartone	Cartoni per bancale
P196.0	 Vaschetta mod. TC25 (Polipropilene per alimenti - PP) Colore Bianco	diam. 83mm h 25 mm	1152	12
P156.0	 Vaschetta mod. TC40 (Polipropilene per alimenti - PP) Colore Bianco	diam. 83mm h 40 mm	1248	12
P228.0	 Vaschetta mod. TC70 (Polipropilene per alimenti - PP) Colore Bianco	diam. 83mm h 70 mm	1128	12
P022.0	 Piatto mod. R40 (Polipropilene per alimenti - PP) Colore Bianco	145 x 105 x 40	525	24
P255.0	 Piatto mod. R53 (Polipropilene per alimenti - PP) Colore Bianco	145 x 105 x 53	490	24
P273.0	 Piatto mod. R80 (Polipropilene per alimenti - PP) Colore Bianco	145 x 105 x 80	406	24
P285.0	 Bis posate + tovagliolo Colore Bianco	-	1000	20
P314.0	 Tris posate + tovagliolo Colore Bianco	-	500	20
P070.0	 Bicchiere 160 cc in PST Colore Bianco	160 cc	3000	24
		Vassoio Self-Service Mod. VCS (in PSP/ABS) Dim. 375 x 450 mm.	25 pezzi per cartone	

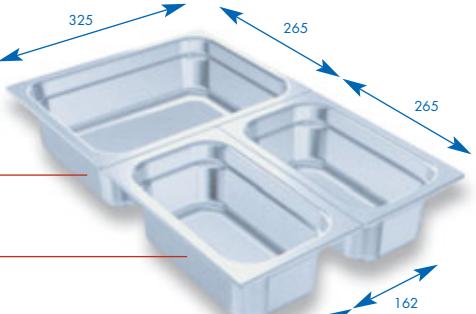
## FILM DI SIGILLO



G.M.G. S.r.l. al fine di offrire un servizio completo ai propri clienti, propone una gamma completa di Film di sigillo per piatti e vaschette. Disponibili nelle versioni pelabili e non pelabili, possono essere personalizzati con marchio e logo del cliente sia a colori che in bianco e nero. Le altezze delle bobine vengono gestite a seconda delle richieste del cliente. I materiali spaziano dal polipropilene, adatto alla termosigillatura di vaschette e piatti dello stesso materiale, ai materiali per vaschette da forno, anch'essi anonimi o personalizzabili, con un range d'utilizzo da -40° C a +220° C.

GMG S.r.l., in order to provide its customers with a complete service, offers a complete range of sealing film for plates and dishes. Available in the peel-off and non peel-off versions, they may be customised with the customer's colour or black and white trade mark or logo. The height of the reels are managed according to the customer's requirements. The materials range from polypropylene, suitable for the hot sealing of trays and dishes in the same material, to materials for baking dishes, these too with or without the customer's mark with an operational range from -40° C to +220° C.

## PRODOTTI PER IL CONFEZIONAMENTO

Gastronorm	Caratteristiche / Codice	Capacità (Lt.)
 <b>1/1</b>	Dim. 1/1 h. 20 (Cod. 11020) Dim. 1/1 h. 65 (Cod. 11065) Dim. 1/1 h. 100 (Cod. 11100) Dim. 1/1 h. 150 (Cod. 11150) Dim. 1/1 h. 200 (Cod. 11200)	9,5 14 21
 <b>1/2</b>	Dim. 1/2 h. 20 (Cod. 12020) Dim. 1/2 h. 65 (Cod. 12065) Dim. 1/2 h. 100 (Cod. 12100) Dim. 1/2 h. 150 (Cod. 12150) Dim. 1/2 h. 200 (Cod. 12200)	3,75 6,25 9,5 12,75
 <b>1/4</b>	Dim. 1/4 h. 20 (Cod. 14020) Dim. 1/4 h. 65 (Cod. 14065) Dim. 1/4 h. 100 (Cod. 14100) Dim. 1/4 h. 150 (Cod. 14150) Dim. 1/4 h. 200 (Cod. 14200)	1,5 2,75 4,25 6
 <b>2/3</b>	Dim. 1/3 h. 20 (Cod. 13020) Dim. 1/3 h. 65 (Cod. 13065) Dim. 1/3 h. 100 (Cod. 13100) Dim. 1/3 h. 150 (Cod. 13150) Dim. 1/3 h. 200 (Cod. 13200)	2,5 3,75 5,75 7,65
 <b>1/3</b>	Dim. 2/3 h. 20 (Cod. 23020) Dim. 2/3 h. 65 (Cod. 23065) Dim. 2/3 h. 100 (Cod. 23100) Dim. 2/3 h. 150 (Cod. 23150) Dim. 2/3 h. 200 (Cod. 23200)	5,75 8,75 13,5 18

- Tutte le Vasche in Acciaio Inox possono essere dotate di Coperchi Normali o a Tenuta Liquidi.

## MACCHINA TERMOSIGILLATRICE MANUALE mod. TSP

### Caratteristiche tecniche:

- Dimensione ingombro massima: 510x290x460 h.
- Alimentazione elettrica: 230 v / 50-60 hz.
- Potenza installata: 1 kw.
- Movimentazione: manuale.
- Formato massimo contenitore: 180x180x 100 h.
- Stampo dim. 180x180 di serie.



## MACCHINA TERMOSIGILLATRICE SEMITERNAUTOMATICA mod. TS 395

### Caratteristiche tecniche:

- Rumorosità: < 70 dB (A)
- Alimentazione: 220 - 230 Volt 50 - 60 Hz.
- Alimentazione pneumatica: 6 - 8 bar per ciclo
- Dimensioni Ingombro: 500 x 750 x Altezza 530 mm.
- Peso: 40 Kg. circa.
- Formato contenitore max: 265 x 325 x Altezza 110 mm.
- Capacità produttiva: 500 Pezzi / ora  
(con stampo 1 imp.)
- Dimensione Massima Stampo: 325 x 265 mm.
- Dimensione Massima Bobina: 330 mm.



## MACCHINE TERMOSIGILLATRICI

### MACCHINA TERMOSIGILLATRICE AUTOMATICA mod. TSS 130

- Realizzata per il confezionamento in linea automatica di vaschette preformate per diverse dimensioni con film di chiusura compatibili
- Costruita in acciaio inox e alluminio anodizzato
- Carrello mobile
- La pompa del vuoto e l'equipaggiamento generale sono integrati nella macchina
- Modalità di utilizzo a ciclo automatico e singolo
- Dieci programmi memorizzabili
- Funzionamento pratico e sicuro
- Possibilità di realizzare tre tipo di confezionamenti:
  - solo saldatura;
  - sigillatura sottovuoto
  - sigillatura in atmosfera modificata
- Un sensore elettronico controlla la precisione la percentuale del vuoto e la percentuale del gas immessa
- Stampi fustellati personalizzabili
- Piastra soldante in alluminio teflonato
- Cambio formato rapido
- Movimentazione vaschette senza catene

#### Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: mm. 950 x 590 x 1.450
- Cicli di produzione: 8/10 solo sigillatura
- Dim. Max Vaschetta: mm. 210x270x72
- Pompa per vuoto: 25 mc / h.
- Potenza: min. 2,5 Kw - max 3,5 Kw
- Collegamento: elettrico 230 V - 50 Hz
- Aria compressa: 6/8 bar
- Peso: 190 kg.

**Termosigillatrice Automatica mod. TSS130**  
Completa di stampo e controstampo fustellato ad 1 impronta 180x180 mm.



## NOTE



## COME RAGGIUNGERICI

### ***in Auto***

Dall'autostrada A14 o A1 (Milano-Bologna) uscita di Casalecchio di Reno, dopo il pedaggio prendere la 2° uscita direzione BAZZANO – MARANELLO dopo 7 Km prendere l'uscita PONTE RONCA, all'uscita dalla rampa tenere la destra (via Madonna Prati) al n. 11/A si trova la sede GMG SRL.

Dall'autostrada A13 (Padova-Bologna) uscita Arcoveggio, prendere la tangenziale in direzione Casalecchio, uscita n.1, seguire l'indicazione BAZZANO - MARANELLO dopo alcuni Km prendere l'uscita PONTE RONCA, all'uscita dalla rampa tenere la destra (via Madonna Prati) al n. 11/A si trova la sede GMG SRL.

### ***in Treno***

Dalla stazione centrale di Bologna è possibile prendere un treno della linea suburbana ed arrivare a Ponte Ronca. La sede GMG SRL dista alcune centinaia di metri da questa fermata.

### ***in Aereo***

Siamo distanti circa 14 Km dall'aeroporto internazionale Guglielmo Marconi di Bologna.

Rivenditore autorizzato



40069 ZOLA PREDOSA (BO) Italy - Via Madonna dei Prati, 11/a - Tel. +39 051 756924 - Fax +39 051 756958  
E-mail: ristorazione@gmg-srl.com - Sito Internet: [www.ristorazione.gmg-srl.com](http://www.ristorazione.gmg-srl.com)