FORMULA

CUCINA SUPERIOR

Le migliori attrezzature professionali

by DIGRIM
DISTRIBUZIONE GRANDI IMPIANTI

METRO

IL VOSTRO SUCCESSO È IL NOSTRO IMPEGNO

FORMULA

CUCINA SUPERIOR

Le migliori attrezzature professionali

by DIGRIM DISTRIBUZIONE GRANDI IMPIANTI

I vantaggi della formula di acquisto Cucina Superior*

Se aderisci all'iniziativa sui prodotti presenti nel catalogo **FORMULA CUCINA SUPERIOR**, avrai diritto, oltre ad uno sconto **DIGRIM DEL 25%** riconosciuto dal rivenditore della rete sul prezzo di listino, anche ad un ulteriore contributo aggiuntivo riconosciuto da METRO che ridurrà ulteriormente il prezzo dell'attrezzatura. Sia lo sconto DIGRIM che il contributo METRO sono condizionati ad un impegno ad incrementare il tuo fatturato in METRO (per prodotti alimentari e non alimentari) nei 12 mesi successivi alla stipula dell'accordo. Potrai scegliere fra tre diversi target di fatturato incrementale: **maggiore è il target, maggiore sarà il contributo che otterrai da METRO per l'acquisto dell'attrezzatura dal tuo rivenditore della rete DIGRIM.**

PUOI SCEGLIERE FRA TRE DIVERSE SOGLIE TARGET DI FATTURATO INCREMENTALE

TARGET **SMALL**

ACQUISTI INCREMENTALI METRO PARI A	CONTRIBUTO METRO
16.000 € IVA ESCLUSA	800 € IVA INLCUSA / 5% DI 16.000 €

TARGET **MEDIUM**

ACQUISTI INCREMENTALI METRO PARI A	CONTRIBUTO METRO
40.000 € IVA ESCLUSA	2.400 € IVA INLCUSA / 6% DI 40.000 €

TARGET **LARGE***

ACQUISTI INCREMENTALI METRO PARI A	CONTRIBUTO METRO
55.000 € IVA ESCLUSA	3.850 € IVA INLCUSA / 7% DI 55.000 €

* Il target Large è applicabile solo se il prodotto ha un prezzo di listino superiore a 4.208,00 € IVA esclusa

METRO

IL VOSTRO SUCCESSO È IL NOSTRO IMPEGNO

Rational iCombi Pro

Il nuovo punto di riferimento

Tutto il meglio delle funzioni di cottura concentrato in unico sistema di cottura intelligente, controllato facilmente tramite lo schermo touchscreen. Grazie ad immagini esplicative e all'uso del controllo tramite scorrimento swipe, ti guida nei passaggi di lavoro logici con istruzioni chiare e interattive.

RATIONAL

Produzione efficiente con iProductManager

La funzione iProductionManager permette di cuocere contemporaneamente alimenti diversi indicando quali cotture possono essere programmate assieme. Ottimizza i processi di lavoro, fa risparmiare tempo ed energia.

Intelligenza di cottura con iCookingSuite

iCookingSuite conosce il risultato di cottura che desideri e lo riproduce ogni volta. Con qualità eccezionale.
Puoi anche intervenire in ogni momento durante il processo di cottura o passare dal caricamento singolo a quello misto

Maggiore produttività con iDensityControl

Con una più potente circolazione dell'aria iDensityControl assicura una produttività superiore di circa il 50% rispetto alla versione precedente, con una riduzione del tempo di cottura di circa il 10% e garantisce risultati uniformi, in ogni angolo.

Lavaggio ultrarapido con iCareSystem

Da sporco a pulito in circa 12 minuti. Il lavaggio standard fa risparmiare il 50% di detergenti rispetto alla versione precedente. Sempre pulito, meno momenti di inattività e maggiore produttività.

METRO. Il vostro successo è il nostro impegno

iCombi Pro E 6-1/1

iCombi Pro G 10-1/1

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE	POTENZA GAS	POTENZA ELETTRICA	DIMENSIONI
RTCB1ERRA.0000103	iCombi Pro E 6-1/1	Forno combinato Elettrico iCombi Pro 6-1/1		10,8 kW	850x754x775 mm
RTCB1GRRA.0000115	iCombi Pro G 6-1/1	Forno combinato a Gas metano iCombi Pro 6-1/1	13 kW		850x754x775 mm
RTCD1ERRA.0000104	iCombi Pro E 10-1/1	Forno combinato Elettrico iCombi Pro 10-1/1		18,9 kW	850x1014x775 mm
RTCD1GRRA.0000118	iCombi Pro G 10-1/1	Forno combinato a Gas metano iCombi Pro 10-1/1	22 kW		850x1014x775 mm
RT9999.8401	iCombi Pro E	Installazione unità iCombi Pro Elettrico (obbligatorio)			
RT9999.8402	iCombi Pro G	Installazione unità iCombi Pro Gas (obbligatorio)			

RT60.31.105

RT60.31.215

RT60.76.088

CODICE	DESCRIZIONE	iCombi Pro E 6-1/1	iCombi Pro G 6-1/1	iCombi Pro E 10-1/1	iCombi Pro G 10-1/1
RT60.31.105	Supporto con ruote regolabili in altezza da utilizzare con unità 10-1/1			✓	✓
RT60.31.215	Supporto con ruote regolabili in altezza da utilizzare con unità 6-1/1	✓	✓		
RT60.76.088	Starter kit per grigliare kit composto da 4 teglie 1x60.73.314 - 1x60.71.617 1x6019.1150 - 1x6010.1101	✓	✓	✓	✓
Chef Unit Introduction		✓	✓	✓	✓

Comandi: Display TFT a colori da 10.1" con touchscreen a simboli autoesplicativi per l'uso e il controllo facile e intuitivo mediante scorrimento o swipe.

Funzioni: **iCookingSuite** gestisce le modalità di cottura "bollire, arrostire, cuocere al forno, grigliare" adattando automaticamente il percorso di cottura. **iProductionManager** organizza in maniera intelligente e flessibile l'intero processo di produzione.

Pulizia: **lavaggio iCareSystem**, il sistema di pulizia e decalcificazione intelligente con riconoscimento del grado di sporcizia e suggerimento del livello di pulizia e della quantità di detergente chimico necessario.

Controllo Remoto di sistema: **ConnectedCooking** (connettività 4.0)

alimentazione elettrica / alimentazione a gas / macchine predisposte industria 4.0

METRO

Rational iCombi Classic

Il grande classico per prestazioni di cottura uniche

Robusto, affidabile, versatile e produttivo, iCombi Classic: un unico sistema di cottura adatto ad arrostire, grigliare, friggere, brasare e cuocere a vapore su una superficie d'appoggio inferiore a 1 mq circa, sostituendosi a numerosi apparecchi di cottura tradizionale.

Facile da usare

Manopola con funzione Push, display a colori, simboli intellegibili sull'interfaccia utente per poter lavorare in modo intuitivo e senza commettere errori.

Facile programmazione

Programmazione individuale con massimo 100 programmi e processi di cottura a più livelli fino a 12 fasi. Per risultati riproducibili all'infinito.

Clima Plus

Massime prestazioni di deumidificazione e capacità di impostazione dell'umidità a intervalli del 10% creano un clima preciso all'interno della camera di cottura. Per risultati veloci.

- fino a **105 litri/sec** deumidificazione
- **300°C** aria calda
- **MAX** saturazione del vapore

Pulizia e decalcificazione

Lavaggio automatico, anche di notte, pastiglie prive di fosfati e consumo ridotto di detergenti: più pulito di così non si può. Il sistema Care System previene anche la regolare decalcificazione del generatore di vapore.

iCombi Classic E 6-1/1

iCombi Classic G 10-1/1

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE	POTENZA GAS	POTENZA ELETTRICA	DIMENSIONI
RTCB2ERRA.0000151	iCombi Classic E 6-1/1	Forno combinato Elettrico iCombi Classic 6 ripiani-GN 1/1		10,8 kW	850x754x775 mm
RTCB2GRRA.0000169	iCombi Classic G 6-1/1	Forno combinato a Gas metano iCombi Classic 6 ripiani GN-1/1	13 kW		850x754x775 mm
RTCD2ERRA.0000781	iCombi Classic E 10-1/1	Forno combinato Elettrico iCombi Classic 10 ripiani GN-1/1		18,9 kW	850x1014x775 mm
RTCD2GRRA.0000170	iCombi Classic G 10-1/1	Forno combinato a Gas metano iCombi Classic 10 ripiani GN-1/1	22 kW		850x1014x775 mm
RT9999.8401	iCombi Classic E	Installazione unità iCombi Classic Elettrico (obbligatorio)			
RT9999.8402	iCombi Classic G	Installazione unità iCombi Classic Gas (obbligatorio)			

RT60.31.105

RT60.31.215

RT60.76.088

CODICE	DESCRIZIONE	iCombi Classic E 6-1/1	iCombi Classic G 6-1/1	iCombi Classic E 10-1/1	iCombi Classic G 10-1/1
RT60.31.105	Supporto con ruote regolabili in altezza da utilizzare con unità 10-1/1			✓	✓
RT60.31.215	Supporto con ruote regolabili in altezza da utilizzare con unità 6-1/1	✓	✓		
RT60. 76.088	Starter kit per grigliare kit composto da 4 teglie 1x60.73.314 - 1x60.71.617 1x6019.1150 - 1x6010.1101	✓	✓	✓	✓
Chef Unit Introduction		✓	✓	✓	✓

Comandi: Manopola di regolazione centrale con funzione "Push" per impostare e confermare i dati inseriti. È inoltre possibile scorrere gli elenchi e selezionare i percorsi di cottura.

Funzioni: Clima Plus, misurazione accurata dell'umidità con 10 livelli di impostazione e regolazione. Modalità: Vapore 30°C - 130°C, Aria Calda 30°C - 300°C, Combinazione tra vapore e aria calda 30°C - 300°C.

Pulizia: 4 programmi di lavaggio automatici - pulizia lieve, media o accurata, lavaggio senza pastiglie.

Controllo Remoto di sistema: non presente.

Coldline Modi Up

Caldo o freddo? Da oggi ci pensa Modi

L'abbattitore MODI UP gestisce dinamicamente l'intensità del freddo e del caldo modulando costantemente temperatura, ventilazione e durata del ciclo.
Una tecnologia che preserva le caratteristiche degli alimenti allungandone la shelf life.

coldline

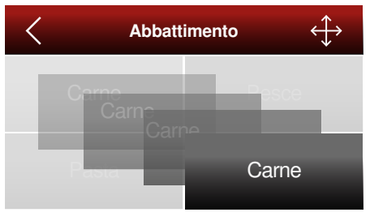
Protetto dal robusto vetro temperato, il touch screen 4,3" MODI rende l'utilizzo intuitivo e immediato per chiunque. Con un tocco è possibile avviare i programmi disponibili o personalizzarli creando un proprio menu.

Ricettario su misura

Hai a disposizione programmi personalizzabili specifici per ogni alimento.

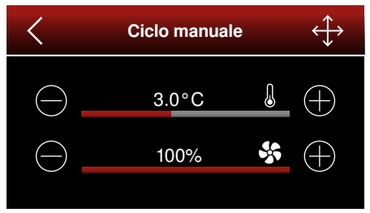
Layout personale

Puoi modificare la posizione dei tasti creando il tuo layout personale.



Ciclo Manuale

Ti permette di regolare la temperatura da -40°C/+10°C scegliendo l'intensità della ventilazione ottimale, modulabile dal 25% al 100%.



METRO. Il vostro successo è il nostro impegno

Abbattitore Modi W5UG

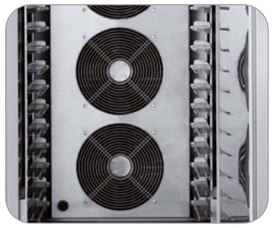
Abbattitore multifunzione Modi versione Up. 5 teglie, profondità 700 mm, Plug-In con condensazione ad aria, classe climatica 5, range di temperatura -40°+10°C. Touch screen 4,3" sulla porta, carter apribile senza attrezzi, è dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale.

CODICE	MOD.	DESCRIZIONE	Range temperatura	Potenza assorbita	Resa in abbattimento + 3°C	Resa in surgelamento - 18°C	DIMENSIONI
CDW11033010001	W5UG	Abbattitore Modi Up -40°+10°C 5 teglie GN 1/1 P 700 mm plug-in ad aria	- 40°/ +10°C	1300 W 220-240 V - 50 Hz	14 Kg	10 Kg	780x700x853 mm

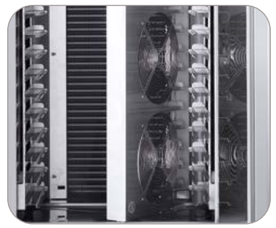
Fondo modulare

Valvola di espansione elettronica

Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta


Circolazione aria a flusso convogliato

Facile manutenzione


Gruppo ventilatori apribile

Guide a cremagliera

Sonda al cuore

Funzioni: Controllo manuale - con range dal 25% al 100%. Modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo o con sonda al cuore.

Risparmio Energetico: Valvola di espansione elettronica - l'iniezione del fluido refrigerante è dosata con precisione dalla valvola di espansione elettronica che migliora del 25% le performance e abbatte drasticamente i consumi. La potenza di raffreddamento viene costantemente modulata dal software in base alle reali necessità, alla fase del programma e alla temperatura dell'alimento.

Controllo Remoto di sistema: Cosmo - è la tecnologia wifi che permette di connettere, aggiornare e monitorare da smartphone l'abbattitore Modi. Modi è anche un Cosmo hub e consente la supervisione remota degli apparecchi Coldline a lui collegati.

alimentazione elettrica / alimentazione a gas / macchine predisposte industria 4.0

METRO

Coldline Modi Active

Da oggi l'abbattimento è multifunzione

**È finito il tempo degli abbattitori che si limitano solo a raffreddare gli alimenti.
In una moderna attività ristorativa è necessario svolgere molteplici attività che richiedono strumenti diversi. Per questo è nato MODI ACTIVE.**

coldline

Più funzioni in un unico apparecchio ti consentono un utilizzo 24 ore su 24 risparmiando spazio e l'acquisto di ulteriori attrezzature non necessarie.

ABBATTIMENTO RAPIDO A +3°C

Fagiolini abbattuti con MODI Blocca la cottura, mantiene sapore, consistenza e colori vivi

Fagiolini raffreddati in ambiente Il prodotto si ossida, perde consistenza e parte delle sostanze nutrienti

SURGELAZIONE RAPIDA A -18°C

Salmone surgelato con MODI Surgelazione rapida, formazione di microcristalli, fibre e struttura integre

Salmone congelato nel freezer Lento raffredamento, formazione di macrocristalli, fibre lacerate e perdita di liquidi

CICLO MANUALE

UP da - 40°C / + 10°C

ACTIVE da - 40°C / + 65°C

DECONGELAMENTO

MANTENIMENTO

ESSICCAZIONE

LIEVITAZIONE

CIOCCOLATO

METRO. Il vostro successo è il nostro impegno

Abbattitore Modi W6A

Abbattitore Modi W10A

Abbattitore multifunzione Modi versione Active. Profondità 800 mm, Plug-In con condensazione ad aria, classe climatica 5, range di temperatura -40°+65°C. Touch screen 4,3" sulla porta, carter apribile senza attrezzi, è dotato delle seguenti funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato.

CODICE	MOD.	DESCRIZIONE	Range temperatura	Potenza assorbita	Resa in abbattimento + 3°C	Resa in surgelamento - 18°C	DIMENSIONI
CDW11066000001	W6A	Abbattitore Modi Active -40°+65°C 6 teglie GN-EN 1/1 plug-in ad aria	-40°/ +65°C	1670 W 220-240 V - 50 Hz	22 Kg	18 Kg	780x800x913 mm
CDW11106000001	W10A	Abbattitore Modi Active -40°+65°C 10 teglie GN-EN 1/1 plug-in ad aria	-40°/ +65°C	5120 W 220-240 V - 50 Hz	45 Kg	32 Kg	780x800x1563 mm

Comandi: Display touch screen 4,3" con presa USB.

Funzioni: Tecnologia Multifunzione - range di lavoro che va da -40°C per l'abbatimento/surgelazione, passa ad un riscaldamento massimo fino a 65°C per il decongelamento, mantenimento o lievitazione dell'alimento ne consente un utilizzo 24h/24.
Ricettario Personalizzabile - I numerosi programmi a disposizione sono personalizzabili in ogni parametro per realizzare nuove ricette.

Risparmio Energetico: Valvola di espansione elettronica - L'iniezione del fluido refrigerante è dosata con precisione dalla valvola di espansione elettronica che migliora del 25% le performance e abbatte drasticamente i consumi. La potenza di raffreddamento viene costantemente modulata dal software in base alle reali necessità, alla fase del programma e alla temperatura dell'alimento.

Controllo Remoto di sistema: Cosmo - è la tecnologia wifi che permette di connettere, aggiornare e monitorare da smartphone l'abbattitore Modi. Modi è anche un Cosmo hub e consente la supervisione remota degli apparecchi Coldline a lui collegati.

alimentazione elettrica / alimentazione a gas / macchine predisposte industria 4.0

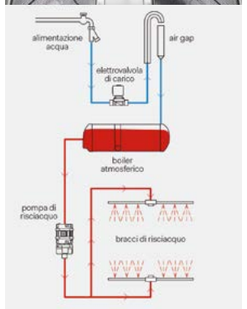
METRO

Comenda Prime Line Multipower

Per arrivare primi anche nel lavaggio

Solida e flessibile, la lavastoviglie a carico frontale della Linea Prime è progettata per sostenere ritmi di lavoro intensi: garantisce risultati e la massima igiene, minimizzando i consumi di energia, acqua e detergente.

COMENDA



Sistema di lavaggio WRIS2

Il design innovativo del sistema di lavaggio e risciacquo WRIS2+® consente di ridurre del 25% l'acqua di risciacquo, con risultati sempre impeccabili. Grazie a una doppia lama d'acqua, il WRIS2+® aumenta il tempo di contatto con le stoviglie, permettendo di raggiungere anche i punti più critici, con risultati sempre brillanti.

Rinse Control Device / Solo su modello PF45 R+

Le lavastoviglie Prime Multipower R sono dotate di sistema RCD, un boiler atmosferico che garantisce la temperatura costante dell'acqua in vasca e una pompa di risciacquo che garantisce la giusta pressione di uscita dell'acqua nella fase finale del processo di pulizia. Il boiler atmosferico preriscalda l'acqua portandola alle corrette temperatura di esercizio, permette così un'azione ottimale del brillantante sulle stoviglie, riducendo la quantità di schiuma in vasca. La pompa di risciacquo, invece, garantisce che l'acqua venga sempre spinta alla medesima potenza in vasca, impedendo il residuo di detergenti sui bicchieri garantendone una asciugatura perfetta. Le alte temperature di lavaggio e di risciacquo garantiscono i massimi livelli di igiene.

Prime Multipower PF45+

Lavastoviglie a carico frontale con porta stampata in doppia parete e maniglia in polipropilene.
Dotata del sistema di lavaggio WRIS2+®. L'intuitivo pannello comandi permette di visualizzare i cicli di lavaggio e risciacquo. La dotazione prevede il doppio dosatore per il dosaggio di brillantante e detergente, oltre alla pompa di scarico.

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE	Potenza elettrica	Produzione con collegamento acqua calda	Altezza utile di lavaggio	DIMENSIONI
CG6F0300DDPS	Prime Multi-power PF45+	Lavastoviglie a carico fron-tale cesto 50x50	5,45 kW 400 V 3N 50 Hz o 230V - 50Hz	40 cestelli /h	360 mm	600x605x820 mm
CG6F0301DDPS	Prime Multi-power PF45 R+	Lavastoviglie a carico fron-tale cesto 50x50 con sistema RCD integrato	5,45 kW 400 V 3N 50 Hz o 230V - 50Hz	40 cestelli /h	360 mm	600x605x820 mm
CG6F0101	Hi Line HF45 R WiFi	Lavastoviglie cesto 50x50 RCD e predisposto Industria 4.0	5,70 kW 400 V 3N 50 Hz o 230V - 50Hz	40 cestelli /h	400 mm	600x605x820 mm

Display con tastiera a pulsante

Cestello carico piatti

Ugelli di risciacquo a baionetta

Filtraggio multiplo

CODICE	DESCRIZIONE	Prime Multipower PF45 +	Prime Multipower PF45 R+
CG621151	Supplemento Boiler 7 kW	✓	✓
CG660829	Kit piedini di rialzo 125-166 mm	✓	✓
CG342298	Basamento con sportello h 350 mm	✓	✓
CG660824	Kit piedini di rialzo per Basamento 130-180 mm	✓	✓

Comandi: Intuitivo **pannello comandi digitale**. Permette di visualizzare i cicli di lavaggio e risciacquo. Il Tasto Start utilizza colori diversi per indicare lo stato di avanzamento della macchina e offre quattro cicli di lavaggio: bicchieri, piatti, intensivo e rapido.

Funzioni: Soft Start - Grazie alla funzione Soft Start, il ciclo inizia dolcemente per arrivare gradualmente a piena velocità, senza il rischio di danneggiare le stoviglie. RCD (solo PF45 R+) - Il sistema Rinse Control Device assicura pressione e temperatura dell'acqua costanti durante il risciacquo.

Pulizia: Sanitizing System - Dispositivo che, mediante un ciclo di autolavaggio a fine servizio, provvede a sanitizzare tutte le superfici interne della macchina.

Controllo Remoto di sistema: Solo su modello **HF45 R WiFi.**

alimentazione elettrica / alimentazione a gas / macchine predisposte industria 4.0

METRO

Comenda Prime Line Capot

La sicurezza sta nei dettagli

La flessibilità e i dettagli sono il cuore della linea Prime.
Semplici da utilizzare, pratiche e veloci per le operazioni di pulizia quotidiana,
sono progettate per soddisfare le molteplici esigenze della ristorazione professionale.

COMENDA

Funzionalità

Display digitale con visualizzazione delle temperature e contatore totale dei cicli eseguiti. Stato di avanzamento del ciclo mediante countdown alfanumerico e avvio automatico del ciclo a chiusura capote.

Pulizia

I bracci rotanti di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori sono in acciaio inox (con tecnologia WRIS2+® solo su modello PC07 D). La vasca è con fondo stampato, inclinato verso lo scarico e spigoli arrotondati per evitare residui di sporco. Guide porta cestello in filo: nessuna zona d'ombra per garantire un'accurata pulizia delle stoviglie. Forma arrotondata per evitare l'accumulo di sporco. Il sistema di filtraggio si compone di 4 filtri in vasca removibili + il filtro a protezione della pompa per una pratica pulizia quotidiana.

Sicurezza

Microinterruttore magnetico di arresto del ciclo, in caso di apertura accidentale della capote. ThermoStop: garantisce il raggiungimento della corretta temperatura di risciacquo. Regolazione temperature boiler/vasca tramite sonde NTC.

METRO. Il vostro successo è il nostro impegno

Prime Line PC09 D

Lavastoviglie a carico passante. Dotata del sistema di lavaggio con mulinelli di lavaggio e risciacquo in acciaio inox. Il sistema di apertura e chiusura è pratico ed ergonomico, non richiede alcuno sforzo da parte dell'operatore. La dotazione prevede il doppio dosatore per il dosaggio di brillantante e detergente.

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE	Potenza elettrica	Produzione con collegamento acqua calda	Altezza utile di lavaggio	DIMENSIONI
CCG6C2010DD	Prime Line PC09 D	Lavastoviglie a capot cesto 50x50 trifase	10,1 kW 400 V 3N 50 Hz	48 cestelli /h	440 mm	625x740x1460/1960 mm
CG6C2000DD	Prime Line PC07 DD	Lavastoviglie a capot Multipower	7,7 kW 230/400 V - 50Hz	40 cestelli /h	440 mm	625x740x1460/1960 mm
CG6C1151	Hi Line HC10 R WiFi	Lavastoviglie a capot trifase predisposto industria 4.0	10,1 kW 400 V 3N 50 Hz	55 cestelli /h	440 mm	625x740x1520/2020 mm

CODICE	DESCRIZIONE	Prime Line PC09 D	Prime Line PC07 DD
CG621121	Supplemento Boiler 14 kW	✓	✓
CG650633K	Kit pompa scarico (fornita separatamente)	✓	✓
CG770232	Mensola e sottomensola 600 mm	✓	✓
CG770160	Mensola entrata/uscita da 600 mm	✓	✓
CG770161	Mensola entrata/uscita da 800 mm	✓	✓
CG770287	Mensola prelavaggio con lavello e paraspruzzi l.1000 mm	✓	✓
CG770107	Mensola prelavaggio con lavello e paraspruzzi e foro rifiuti 1.1800 mm	✓	✓
CG440905	Doccione con braccio orientabile	✓	✓

Comandi: Intuitivo **pannello comandi digitale**. Permette di visualizzare i cicli di lavaggio e risciacquo. Il Tasto Start utilizza colori diversi per indicare lo stato di avanzamento della macchina. Avvio automatico lavastoviglie con chiusura capote.

Funzioni: Soft Start - Grazie alla funzione Soft Start, il ciclo inizia dolcemente per arrivare gradualmente a piena velocità, senza il rischio di danneggiare le stoviglie (solo su modello PC07 D)

Pulizia: Sanitizing System - Dispositivo che, mediante un ciclo di autolavaggio a fine servizio, provvede a sanitizzare tutte le superfici interne della macchina.

Controllo Remoto di sistema: Solo su modello **HC10 R WiFi.**

alimentazione elettrica / alimentazione a gas / macchine predisposte industria 4.0

METRO

FORMULA

CUCINA SUPERIOR

Le migliori attrezzature professionali

by DIGRIM
DISTRIBUZIONE GRANDI IMPIANTI

SELF-SERVICE ALL'INGROSSO. INGRESSO RISERVATO A RIVENDITORI, UTILIZZATORI PROFESSIONALI E TITOLARI DI TESSERA METRO.

Proprietario METRO Italia S.p.A. - Reg. Trib. di Milano n° 222