

FORMULA



CUCINA SUPERIOR

Le migliori attrezzature professionali

by  **DIGRIM**
DISTRIBUZIONE GRANDE 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

16.000 €

IVA ESCLUSA

CONTRIBUTO METRO

800 €

IVA INLCUSA / 5% DI 16.000 €

TARGET MEDIUM

ACQUISTI INCREMENTALI
METRO PARI A

40.000 €

IVA ESCLUSA

CONTRIBUTO METRO

2.400 €

IVA INLCUSA / 6% DI 40.000 €

TARGET LARGE*

ACQUISTI INCREMENTALI
METRO PARI A

55.000 €

IVA ESCLUSA

CONTRIBUTO METRO

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 detersivi 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

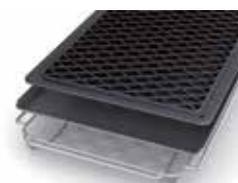
| CODICE | MODELLO | DESCRIZIONE | POTENZA GAS | POTENZA ELETTRICA | DIMENSIONI | PREZZO LISTINO |
|-------------------|---------------------|---|-------------|-------------------|-----------------|-------------------------------------|
| RTCB1ERRA.0000103 | iCombi Pro E 6-1/1 | Forno combinato Elettrico iCombi Pro 6-1/1 | | 10,8 kW | 850x754x775 mm | 10.730,00 € |
| RTCB1GRRA.0000115 | iCombi Pro G 6-1/1 | Forno combinato a Gas metano iCombi Pro 6-1/1 | 13 kW | | 850x754x775 mm | 12.800,00 € |
| RTCD1ERRA.0000104 | iCombi Pro E 10-1/1 | Forno combinato Elettrico iCombi Pro 10-1/1 | | 18,9 kW | 850x1014x775 mm | 15.090,00 € |
| RTCD1GRRA.0000118 | iCombi Pro G 10-1/1 | Forno combinato a Gas metano iCombi Pro 10-1/1 | 22 kW | | 850x1014x775 mm | 17.500,00 € |
| RT9999.8401 | iCombi Pro E | Installazione unità iCombi Pro Elettrico (obbligatorio) | | | | 400,00 €* 450,00 €* 450,00 €* |
| 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 | PREZZO LISTINO |
|------------------------|--|--------------------|--------------------|---------------------|---------------------|------------------------|
| RT60.31.105 | Supporto con ruote regolabili in altezza da utilizzare con unità 10-1/1 | | | ✓ | ✓ | 1.953,00 € |
| RT60.31.215 | Supporto con ruote regolabili in altezza da utilizzare con unità 6-1/1 | ✓ | ✓ | | | 2.179,00 € |
| RT60.76.088 | Starter kit per grigliare kit composto da 4 teglie 1x60.73.314 - 1x60.71.617 1x6019.1150 - 1x6010.1101 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 447,00 € |
| Chef Unit Introduction | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 249,00 €* 249,00 €* |

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, arrostitire, 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)

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 arrostitire, grigliare, friggere, brasare e cuocere a vapore su una superficie d'appoggio inferiore a 1 mq circa, sostituendosi a numerosi apparecchi di cottura tradizionale.

RATIONAL



Facile da usare

Manopola con funzione Push, display a colori, simboli intelleggibili 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 detersivi: più pulito di così non si può. Il sistema Care System previene anche la regolare decalcificazione del generatore di vapore.

METRO. Il vostro successo è il nostro impegno



iCombi Classic E 6-1/1



iCombi Classic G 10-1/1

| CODICE | MODELLO | DESCRIZIONE | POTENZA GAS | POTENZA ELETTRICA | DIMENSIONI | PREZZO LISTINO |
|--------------------|-------------------------|--|-------------|-------------------|-----------------|-------------------------------------|
| RTCB2ERRA.0000151 | iCombi Classic E 6-1/1 | Forno combinato Elettrico iCombi Classic 6 ripiani-GN 1/1 | | 10,8 kW | 850x754x775 mm | 8.440,00 € |
| RTCB2GRRRA.0000169 | iCombi Classic G 6-1/1 | Forno combinato a Gas metano iCombi Classic 6 ripiani GN-1/1 | 13 kW | | 850x754x775 mm | 10.060,00 € |
| RTCD2ERRA.0000781 | iCombi Classic E 10-1/1 | Forno combinato Elettrico iCombi Classic 10 ripiani GN-1/1 | | 18,9 kW | 850x1014x775 mm | 11.860,00 € |
| RTCD2GRRRA.0000170 | iCombi Classic G 10-1/1 | Forno combinato a Gas metano iCombi Classic 10 ripiani GN-1/1 | 22 kW | | 850x1014x775 mm | 13.760,00 € |
| RT9999.8401 | iCombi Classic E | Installazione unità iCombi Classic Elettrico (obbligatorio) | | | | 400,00 €* 450,00 €* 450,00 €* |
| 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 | PREZZO LISTINO |
|------------------------|---|------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|
| RT60.31.105 | Supporto con ruote regolabili in altezza da utilizzare con unità 10-1/1 | | | ✓ | ✓ | 1.953,00 € |
| RT60.31.215 | Supporto con ruote regolabili in altezza da utilizzare con unità 6-1/1 | ✓ | ✓ | | | 2.179,00 € |
| RT60.76.088 | Starter kit per grigliare kit composto da 4 teglie 1x60.73.314 - 1x60.71.617 1x6019.1150 - 1x6010.1101 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 447,00 € |
| Chef Unit Introduction | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 249,00 €* 249,00 €* |

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.



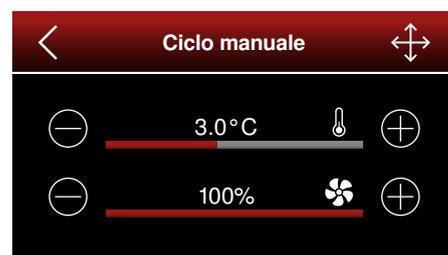
Layout personale

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 $-40^{\circ}+10^{\circ}\text{C}$. 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 $+3^{\circ}\text{C}$ | Resa in surgelamento -18°C | DIMENSIONI | PREZZO LISTINO |
|----------------|------|---|-----------------------------------|--------------------------------|---|--|----------------|----------------|
| CDW11033010001 | W5UG | Abbattitore Modi Up $-40^{\circ}+10^{\circ}\text{C}$ 5 teglie GN 1/1 P 700 mm plug-in ad aria | $-40^{\circ}/+10^{\circ}\text{C}$ | 1300 W 220-240 V - 50 Hz | 14 Kg | 10 Kg | 780x700x853 mm | 5.124,00 € |



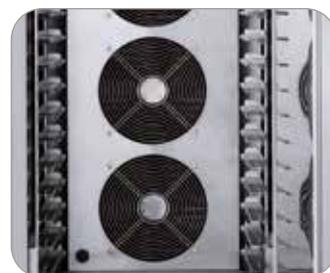
Fondo modulare



Valvola di espansione elettronica



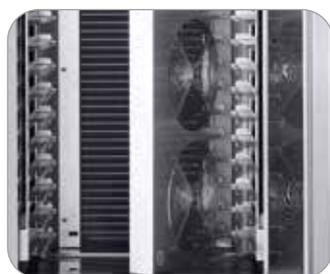
Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta



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 abbate 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.

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 raffreddamento, 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 $-40^{\circ}+65^{\circ}\text{C}$. 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 $+3^{\circ}\text{C}$ | Resa in surgelamento -18°C | DIMENSIONI | PREZZO LISTINO |
|----------------|------|--|------------------------------------|--------------------------------|---|--|-----------------|----------------|
| CDW11066000001 | W6A | Abbattitore Modi Active $-40^{\circ}+65^{\circ}\text{C}$ 6 teglie GN-EN 1/1 plug-in ad aria | $-40^{\circ}/ +65^{\circ}\text{C}$ | 1670 W 220-240 V - 50 Hz | 22 Kg | 18 Kg | 780x800x913 mm | 7.332,00 € |
| CDW11106000001 | W10A | Abbattitore Modi Active $-40^{\circ}+65^{\circ}\text{C}$ 10 teglie GN-EN 1/1 plug-in ad aria | $-40^{\circ}/ +65^{\circ}\text{C}$ | 5120 W 220-240 V - 50 Hz | 45 Kg | 32 Kg | 780x800x1563 mm | 11.110,00 € |

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

Funzioni: Tecnologia Multifunzione - range di lavoro che va da -40°C per l'abbattimento/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.

Comenda Prime Line Multipower

Per arrivare primi anche nel lavaggio

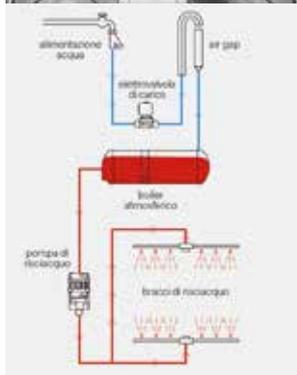
Solida e flessibile, la lavastoviglie a carico frontale della Linea Prime è progettata per sostenere ritmi di lavoro intensi: garantisce risultati e la massima igiene, minimizzando i consumi di energia, acqua e detergente.

 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 detersivi sui bicchieri garantendone una asciugatura perfetta. Le alte temperature di lavaggio e di risciacquo garantiscono i massimi livelli di igiene.

METRO. Il vostro successo è il nostro impegno



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 | PREZZO LISTINO |
|--------------|--------------------------|---|--|---|---------------------------|----------------|----------------|
| CG6F0300DDPS | Prime Multipower PF45+ | Lavastoviglie a carico frontale cesto 50x50 | 5,45 kW 400 V 3N 50 Hz o 230V - 50Hz | 40 cestelli /h | 360 mm | 600x605x820 mm | 3.710,00 € |
| CG6F0301DDPS | Prime Multipower PF45 R+ | Lavastoviglie a carico frontale cesto 50x50 con sistema RCD integrato | 5,45 kW 400 V 3N 50 Hz o 230V - 50Hz | 40 cestelli /h | 360 mm | 600x605x820 mm | 4.230,00 € |
| 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 | 5.280,00 € |



Display con tastiera a pulsante



Cestello carico piatti



Ugelli di risciacquo a baionetta



Filtraggio multiplo

| CODICE | DESCRIZIONE | Prime Multipower PF45 + | Prime Multipower PF45 R+ | PREZZO LISTINO |
|----------|--|-------------------------|--------------------------|----------------|
| CG621151 | Supplemento Boiler 7 kW | ✓ | ✓ | 150,00 € |
| CG660829 | Kit piedini di rialzo 125-166 mm | ✓ | ✓ | 140,00 € |
| CG342298 | Basamento con sportello h 350 mm | ✓ | ✓ | 450,00 € |
| CG660824 | Kit piedini di rialzo per Basamento 130-180 mm | ✓ | ✓ | 140,00 € |

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 sanitzare tutte le superfici interne della macchina.

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

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.



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 | PREZZO LISTINO |
|--|---------------------|---|----------------------------|---|---------------------------|----------------------|----------------|
| CG6C2010DD | 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 | 6.360,00 € |
| CG6C2000DD | Prime Line PC07 DD | Lavastoviglie a capot Multipower | 7,7 kW 230/400 V - 50Hz | 40 cestelli /h | 440 mm | 625x740x1460/1960 mm | 5.510,00 € |
| 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 | 8.420,00 € |

| CODICE | DESCRIZIONE | Prime Line PC09 D | Prime Line PC07 DD | PREZZO LISTINO |
|-----------|--|-------------------|--------------------|----------------|
| CG621121 | Supplemento Boiler 14 kW | ✓ | ✓ | 390,00 € |
| CG650633K | Kit pompa scarico (fornita separatamente) | ✓ | ✓ | 220,00 € |
| CG770232 | Mensola e sottomensola 600 mm | ✓ | ✓ | 350,00 € |
| CG770160 | Mensola entrata/uscita da 600 mm | ✓ | ✓ | 680,00 € |
| CG770161 | Mensola entrata/uscita da 800 mm | ✓ | ✓ | 770,00 € |
| CG770287 | Mensola prelavaggio con lavello e paraspruzzi 1.1000 mm | ✓ | ✓ | 2.170,00 € |
| CG770107 | Mensola prelavaggio con lavello e paraspruzzi e foro rifiuti 1.1800 mm | ✓ | ✓ | 3.090,00 € |
| CG440905 | Doccione con braccio orientabile | ✓ | ✓ | 940,00 € |

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 sanitzare tutte le superfici interne della macchina.

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

FORMULA



CUCINA SUPERIOR

Le migliori attrezzature professionali

by **DIGRIM**
DISTRIBUZIONE GRANDE 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

