



2025

# hotCLASS

PROFESSIONAL *equipment* SYSTEM



**Tradizione e Innovazione**

# GRIGLIA A CARBONE

“Il perchè di una scelta”:

## PROFESSIONISTI DA OLTRE 40 ANNI

Le GRIGLIE a carbone HOTCLASS 100% Made in Italy sono ideali per la cottura di Bistecche, Salsicce, Costate, Pollo, Pesce, Verdure, Formaggi, ecc. ecc. Realizzate a mano con particolare attenzione ai dettagli ed alle finiture, utilizzando sempre componenti ed acciai di prima qualità, garantiscono una grande solidità e durata nel tempo. Progettate e pensate specialmente per quelle attività che hanno l'esigenza di proporsi con il concetto del locale a vista

## ELEVATA EFFICIENZA

Con il sistema di doppia aspirazione (aspirazione superiore ed inferiore) è possibile sfruttare tutta la potenza calorifera del carbone, assicurando consumi molto limitati ed una produttività elevata. Grazie alle valvole posizionate sulla cappa è possibile regolare la doppia aspirazione, soprattutto l'aspirazione verso il basso per evitare ritorni di fiamma (quando le gocce di grasso si incendiano sgocciolando sulla brace) e per garantire una brace sempre viva (evita cali di rendimento e quindi la massima capacità termica della brace quando questa assopisce e quando nel piano di cottura, occupato integralmente dalla carne, si riduce l'ossigenazione). Il braciere di scorta (spessori lamiera zona brace 60/10, pareti superiori laterali e cappa coibentati per diminuire i consumi della brace e per limitare l'irraggiamento del calore verso l'operatore) garantisce brace sempre pronta all'uso per lavorare in modo continuativo, senza avere fermi macchina per la produzione della stessa

## FACILE INSTALLAZIONE, FACILE USO

L'installazione delle GRIGLIE HOTCLASS è facile e veloce perché queste arrivano già montate, evitando ulteriori costi per l'assemblaggio: basterà collegare il plenum (posizionato sopra la cappa) ad una canna fumaria (Ø minimo 250/300 mm) completa di motore aspirante e munirsi di una presa elettrica per l'illuminazione zona cottura.

## FACILE PULIZIA

In ogni pozzetto carbone è presente il cassetto estraibile raccogli cenere, il pozzetto stesso è facilmente smontabile per una rapida pulizia. Le griglie di cottura e le superfici di contatto (zona centrale) sono in Acciaio Inox AISI 304, sempre per una facile e rapida pulizia. Il plenum è facilmente ispezionabile per la raccolta dei grassi di cottura (grassi catturati grazie ad un particolare sistema di ingresso dei fumi aspirati, grassi che altrimenti si andrebbero a depositare nella canalizzazione), operazione da svolgere a Griglia fredda. Inoltre il plenum permette una migliore ripartizione dell'aspirazione superiore. Con la sola pulizia ordinaria è possibile mantenere le Griglie pari al nuovo nel tempo

## MASSIMA PRATICITÀ

L'uso delle Griglie è facile e molto semplice, NON SI UTILIZZA LEGNA, ma il suo derivato, IL CARBONE VEGETALE. La sua accensione è facilitata dall'aspirazione superiore regolabile e dalle prese d'aria nella zona inferiore, insieme garantiscono, in poco tempo, una brace sempre pronta all'uso, quindi un pronto macchina molto veloce. La brace risiede su un piano forato (necessario per utilizzare l'aspirazione inferiore) in acciaio termico regolabile in altezza su 5 posizioni. Infine la LAMA D'ARIA (optional) crea una barriera invisibile che garantisce la non fuoriuscita di odori e fumi nell'ambiente circostante, ed un abbattimento del calore verso l'operatore



Sistema sollevamento griglia (optional)

Sportello braciere di serie



## PER RIASSUMERE:

- Doppia aspirazione, superiore ed inferiore
- Braciere di scorta (spessore lamiera 60/10)
- Plenum
- Lama d'aria (optional)
- Pozzetto facilmente smontabile
- Regolazione griglia in altezza (5 posizioni)
- Struttura autoportante, Base spessore lamiera verniciata 40/10
- Lamiera in Acciaio Inox AISI 304 zona centrale
- Illuminazione di serie
- Cassetti raccogli cenere

Cassetto portacarbone di serie

Base chiusa con sportelli (optional)

## ROBUSTEZZA E QUALITÀ

La struttura autoportante in metallo verniciato a polvere con vernici speciali per le alte temperature, gli spessori di 40/10 nella struttura inferiore, garantiscono solidità e robustezza al macchinario, ma soprattutto evitano le deformazioni del metallo nel tempo quando questo viene a contatto con le alte temperature

## DOTAZIONE DI SERIE

Griglie di cottura in Acciaio Inox AISI 304 in tondino retinato con Ø 3,5mm su tutti i pozzetti, impianto di illuminazione a 220V, pala in Acciaio Inox

## ACCESSORI OPTIONAL

Lama d'aria (barriera o velo d'aria), Churrasco, Sistema sollevamento griglia cottura, Base chiusa con sportelli, Vetro posteriore termico, Profondità di cottura aumentata, Realizzazioni su misura.

## QUALITÀ CERTIFICATA

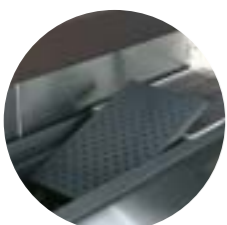
Certificazioni CE, MOCA, ISO9001, che testimoniano l'alta qualità e sicurezza del macchinario



# Particolari che fanno la differenza



Le graticole sono realizzate in tondino retinato di Acciaio Inox AISI 304 da 3,5 mm di diametro, consentendo una maggiore esposizione del cibo al calore, una migliore cottura ed una pulizia più facile. Possono essere a piano regolabile verticalmente oppure girevole (optional), entrambi sono intercambiabili sullo stesso pozzetto. **Di serie griglie retinate in Acciaio Inox AISI 304 per tutti i pozzetti.**



**Ogni pozzetto è costituito da una piastra forata in acciaio termico**, per sostenere le braci e mantenere il calore, risparmiando combustibile. I fori lasciano cadere la cenere combusta verso il basso ed il piano è estraibile per consentire la pulizia e l'accesso comodo alla parte inferiore.



**La piastra forata è sostenuta da un telaio di struttura con deflettori** che hanno il compito di raccogliere la cenere e spostarla nel sottostante cassetto di raccolta. Il telaio è estraibile per consentire la sua pulizia e l'accesso alla parte sottostante. Mediante delle leve esso è regolabile in altezza.



**Struttura interna che evidenzia il meccanismo di sollevamento della griglia** ed il cassetto per la raccolta delle ceneri.



**I cassettei raccogli cenere** sono facilmente estraibili, sopra di essi vi sono delle feritoie regolabili millimetricamente per la corretta ossigenazione del carbone e per spegnere le fiamme che si possono eventualmente generare.



**Il sollevamento e l'abbassamento del piano del carbone, singolarmente per ogni punto di cottura**, si ottiene mediante lo spostamento delle apposite leve sottostanti il piano di appoggio frontale. **È regolabile in cinque posizioni** per consentire la corretta cottura di ogni pietanza.



Braciere ad angolo o frontale, con pareti e cappa coibentate.



**Il Plenum** posizionato sopra la cappa è ispezionabile per la pulizia. La sua funzione è quella di **raccogliere i fumi e i grassi di cottura e di creare una migliore distribuzione dell'aria sui vari pozzetti.**

**Le valvole di regolazione dei fumi**, garantiscono una corretta ossigenazione della brace, riducendo i tempi di cottura, l'operatore riuscirà inoltre a controllare le fiamme che normalmente sono generate dallo sgocciolamento del grasso.



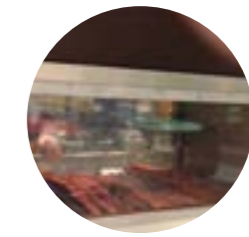
SSGH

SISTEMA SOLLEVAMENTO GRIGLIA in 5 posizioni per singolo pozzetto



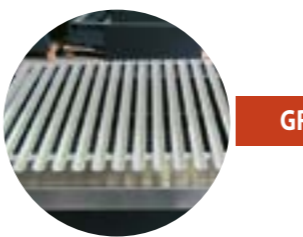
CHURH

CHURRASCO sistema di movimento manuale o elettrico per asta spiedo, asta e gabbia per polli.



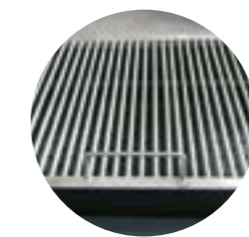
VETH

VETRO TERMICO temperato, resistente alle alte temperature, per visibilità posteriore punti di cottura



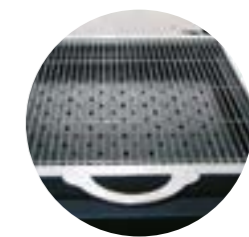
GRIVH

Griglia in Acciaio Inox con canalina tipo "V"



GRITH

Griglia in Acciaio Inox con tondino Ø 8 mm (interasse tondino/tondino 20 mm)



GRIRH

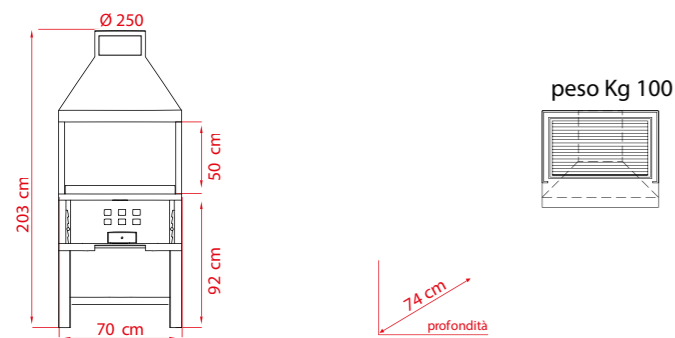
Griglia in Acciaio Inox con rete (di serie su qualsiasi griglia)

## ACCESSORI

- CHURH Sistema di movimento churrasco comprensivo di 8 aste spiedo standard, copertura e posizionamento su 2 pozzetti. Escluso per mod. BLH 70 e BLH100.
- VETH Vetro termico temperato, spessore 10 mm, altezza 400 mm, costo al mt. lineare
- GRIGRH Griglia Inox a rete, costo per singolo pozzetto
- GRIVH Griglia Inox con canalina a V, costo per singolo pozzetto
- GRITH Griglia Inox con tondino Inox Ø 8 mm, costo per singolo pozzetto
- GRIGH Griglia Inox girevole
- ASTAH Asta spiedo standard
- ASTAF Asta con fermapolli
- ASTAG Asta con gabbietta per polli
- SSGH Sistema sollevamento griglia per singolo pozzetto (OBBLIGATORIO SU TUTTI I POZZETTI)
- RUOH kit 4 ruote

Il costo della base chiusa con sportelli è da richiedere in fase di preventivo



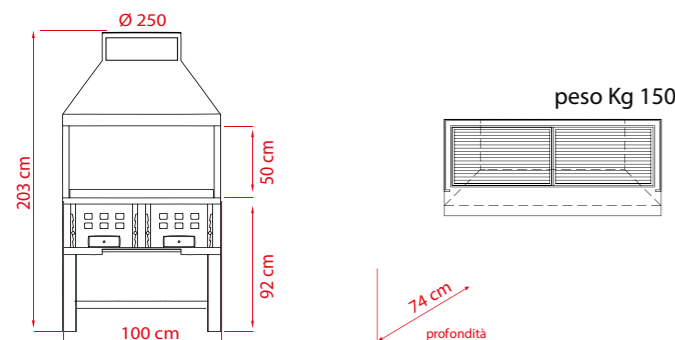


BLH 70 peso Kg 100

## BLH 70

- bistecchiera a un (1) pozzetto regolabile in altezza (63x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria

**SBA7 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)**

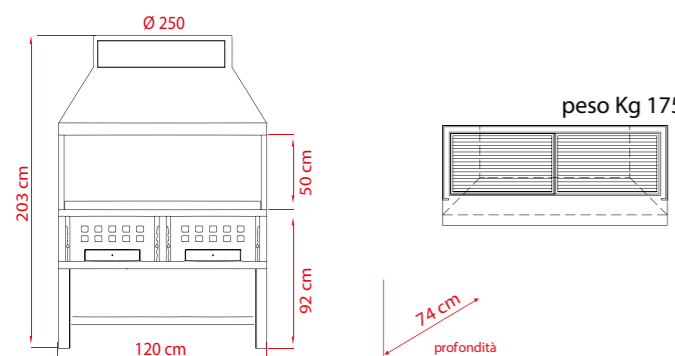


BLH 100 peso Kg 150

## BLH 100

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili in altezza (45x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria

**SBA10 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)**

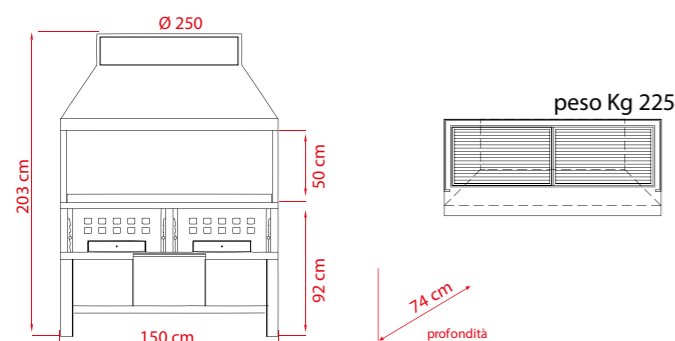


BLH 120 peso Kg 175

## BLH 120

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili in altezza (56x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria

**SBA12 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)**

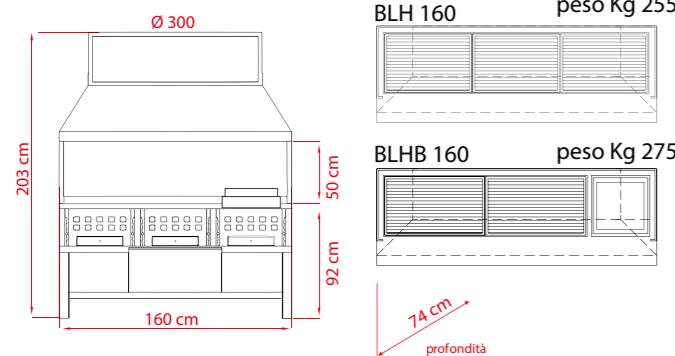


BLH 150 peso Kg 225

## BLH 150

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili in altezza (72x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria

**SBA15 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)**



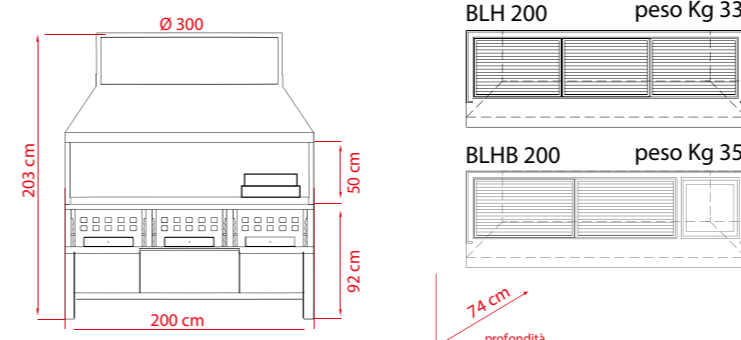
BLH 160 peso Kg 255

## BLH 160

- bistecchiera a tre (3) pozzetti regolabili in altezza (51x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria

**SBA16 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)**

- oppure mod. **BLHB 160**
- con pala Inox per carbone
- due (2) pozzetti regolabili in altezza (51x42 cm)
- un (1) braciere da 47 cm



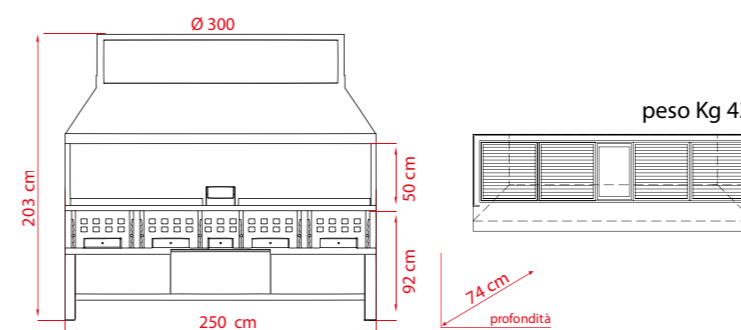
BLH 200 peso Kg 337

## BLH 200

- bistecchiera a tre (3) pozzetti regolabili in altezza (63x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria

**SBA20 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)**

- oppure mod. **BLHB 200**
- con pala Inox per carbone
- un (1) pozzetto regolabile in altezza (63x42 cm)
- un (1) pozzetto regolabile in altezza (73x42 cm)
- un (1) braciere da 50 cm

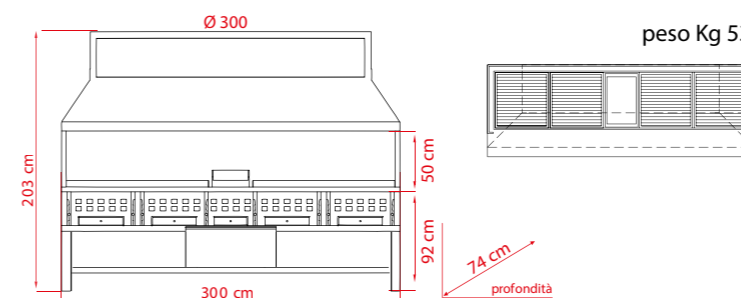


BLH 250 peso Kg 435

## BLH 250

- bistecchiera a quattro (4) pozzetti regolabili in altezza (50x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- un (1) braciere centrale da 33 cm
- completa di cappa e plenum
- senza aspiratore e canna fumaria
- con pala Inox per carbone

**SBA25 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)**



BLH 300 peso Kg 530

## BLH 300

- bistecchiera a quattro (4) pozzetti regolabili in altezza (60x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- un (1) braciere centrale da 45 cm
- completa di cappa e plenum
- senza aspiratore e canna fumaria
- con pala Inox per carbone

**SBA30 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)**

## Braciere ad angolo

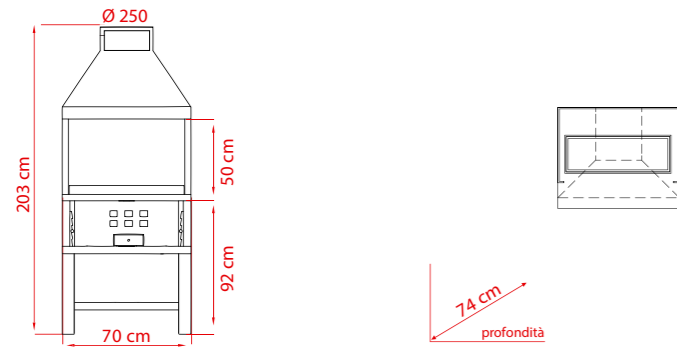


Braciere ad angolo peso Kg 180

## BAH

- un (1) braciere ad angolo
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm di profondità
- completo di cappa e pareti laterali e posteriori in doppia lamiera coibentata
- con pala Inox per carbone
- plenum
- senza aspiratore e canna fumaria
- senza aspirazione inferiore

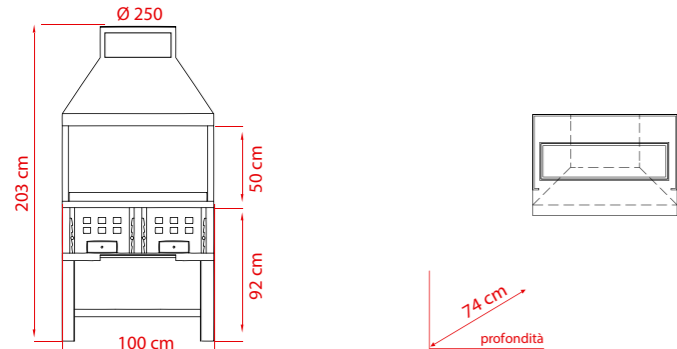




## GSH70

- graticola per spiedini con un (1) canale da 62 cm
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

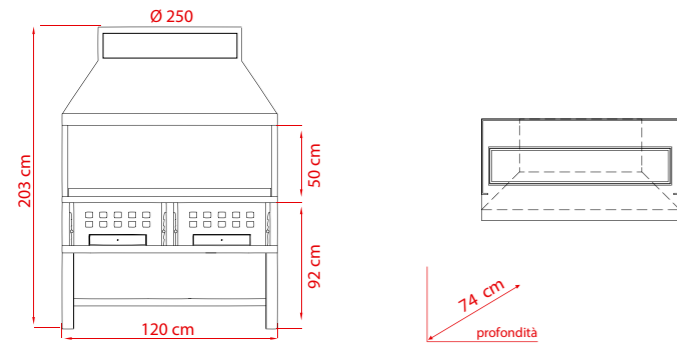
**SBA7 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)**



## GSH100

- graticola per spiedini con un (1) canale da 92 cm
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

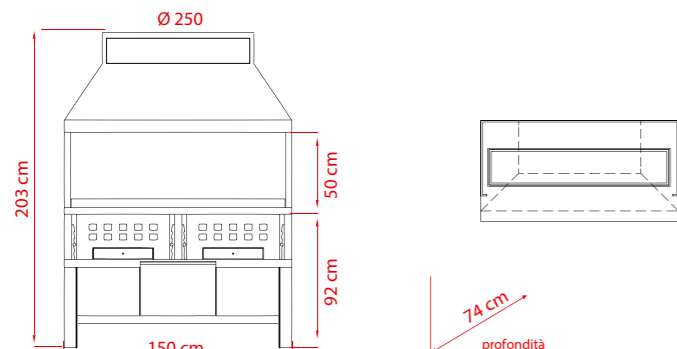
**SBA10 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)**



## GSH120

- graticola per spiedini con un (1) canale da 112 cm
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

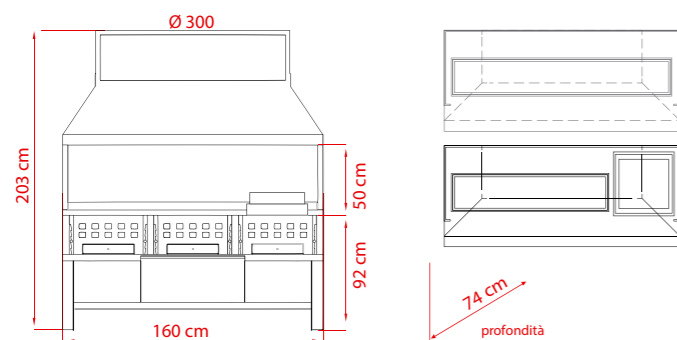
**SBA12 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)**



## GSH150

- graticola per spiedini con un (1) canale da 142 cm
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

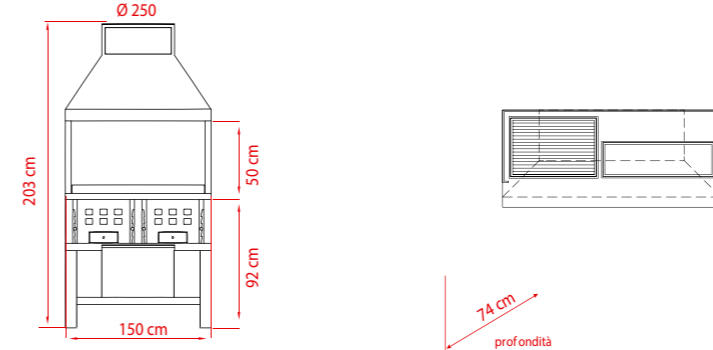
**SBA15 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)**



## GSH160

- graticola per spiedini con un (1) canale da 152 cm
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria
- oppure:
- graticola per spiedini con un (1) canale da 105 cm
- un (1) braciere da 47 cm

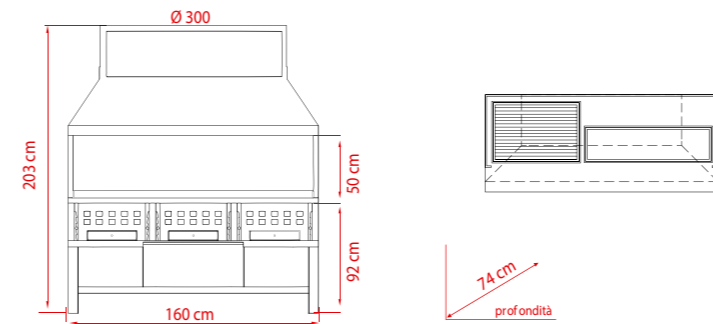
**SBA16 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)**



## BGH150

- bistecchiera a un (1) pozzetto regolabile (72x42 cm)
- graticola per spiedini con canale da 72 cm regolabile in larghezza
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completo di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

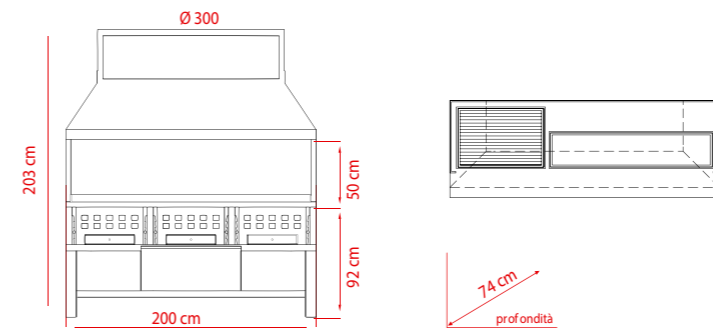
**SBA15 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)**



## BGH160

- bistecchiera a un (1) pozzetto regolabile (50x42 cm)
- graticola per spiedini con canale da 102 cm regolabile in larghezza
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completo di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

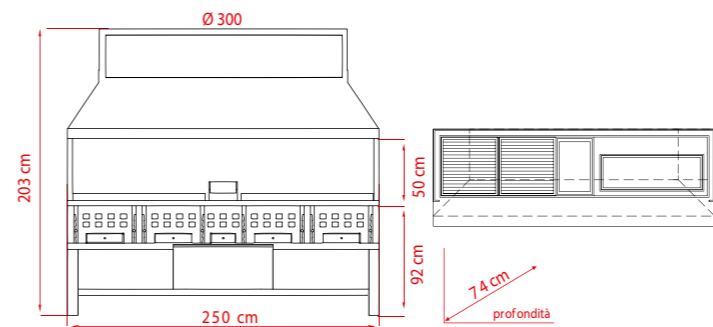
**SBA16 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)**



## BGH200

- bistecchiera a un (1) pozzetto regolabile (63x42 cm)
- graticola per spiedini con canale da 127 cm regolabile in larghezza
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completo di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

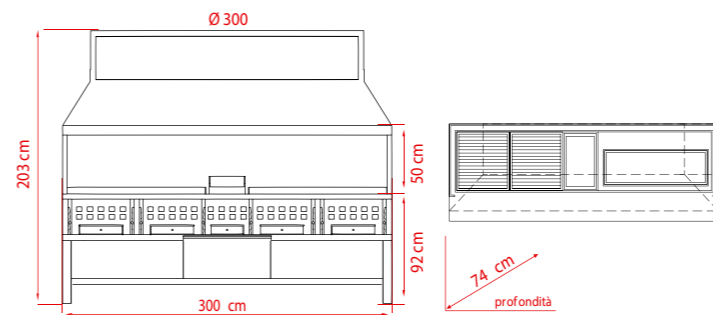
**SBA20 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)**



## BGH250

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili (50x42 cm)
- graticola per spiedini con canale da 100 cm regolabile in larghezza
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- un (1) braciere centrale da 33 cm
- completo di cappa e plenum
- senza motore e canna fumaria

**SBA25 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)**



## BGH300

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili (60x42 cm)
- graticola per spiedini con canale da 120 cm regolabile in larghezza
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- un (1) braciere centrale da 45 cm
- completo di cappa e plenum
- senza motore e canna fumaria

**SBA30 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)**



# FORNO GRIGLIA A CARBONE

“Il perchè di una scelta”:

## PROFESSIONISTI DA OLTRE 40 ANNI

I **FORNI GRIGLIA HOTCLASS** 100% Made in Italy consentono cotture alla griglia per Carne, Pesce, Verdure, Formaggi, ecc. ecc, ma anche cibi in teglia, in entrambi i casi con risultati eccellenti. Grazie alla griglia posizionabile in 3 differenti livelli di cottura (è possibile cucinare anche su più livelli contemporaneamente) si ottengono cotture rapide ed omogenee di qualsiasi alimento. Sono **realizzati completamente a mano**, con particolare cura nei dettagli e nelle finiture, utilizzando sempre componenti ed acciai di prima qualità

## VERSATILITÀ ED EFFICIENZA

Il **FORNO GRIGLIA** è un'elegante combinazione tra un forno ed una griglia in una sola macchina, **unisce le funzioni di 2 prodotti in 1**, con un significativo risparmio di spazio. Progettato per grigliare, il Forno Griglia assicura ottimi risultati grazie all'utilizzo della brace. L'eccezionale sistema di isolamento del forno (ad alta efficienza) consente di raggiungere temperature molto elevate in poco tempo, abbattendo così i tempi di cottura e permettendo allo stesso tempo anche di cucinare cibi in teglia

## RISPARMIO ENERGETICO E VELOCITÀ

I bassi consumi di combustibile solido (carbone), in combinazione con il massimo sfruttamento dell'energia termica e lo speciale isolamento, riducono al minimo i costi di funzionamento. Inoltre la struttura solida che garantisce la lunga durata del prodotto, **il pozzetto porta brace sostituibile**, i bassi costi di gestione ed un eccezionale rapporto qualità prezzo, portano al recupero dell'investimento in tempi brevi. Infine, grazie alle **2 valvole di ventilazione**, è possibile regolare al meglio l'ossigenazione della brace per sfruttare al massimo la potenza calorifera del carbone, si ottengono così consumi molto limitati ed una velocità del pronto macchina imbattibile

## FACILE INSTALLAZIONE, FACILE USO, NO MANUTENZIONE

L'installazione del FORNO GRIGLIA è facile e veloce perché questo arriva già montato, evitando ulteriori costi per l'assemblaggio: non è necessaria una canna fumaria speciale, è sufficiente posizionare il forno sotto una qualsiasi cappa perché questo è provvisto di un'appendice parascintille che assorbe gran parte della fuliggine. Il controllo della temperatura viene effettuato tramite termometro posizionato nella fiancata laterale/alta del forno. Infine, non avendo parti sensibili all'usura, non ha bisogno di manutenzione tecnica

## FACILE PULIZIA

La camera di cottura costruita in Acciaio INOX AISI 304, insieme alle superfici di contatto nella zona centrale, al cassetto raccogli cenere ed al cassetto raccogli grassi entrambi estraibili e posizionati sotto al forno, rendono la pulizia facile e veloce



Base appoggio optional

Cappa/vano scaldavivande optional



## PER RIASSUMERE:

- Valvole di ventilazione regolabili
- Isolamento ad alta efficienza per bassi consumi di carbone
- Termometro
- Camera di cottura in Acciaio Inox AISI 304
- Sportello in Acciaio Inox AISI 304, la "cover" in Acciaio Inox AISI 304 o in lamiera verniciata a polvere (di serie colore rame bucciato)
- Cassetti raccogli cenere e raccogli grassi integrati ed estraibili
- Pozzetto porta brace removibile
- Ø diametro uscita fumi mm 180

## ROBUSTEZZA E QUALITÀ

La struttura (interno ed esterno) è realizzata completamente in Acciaio Inox AISI 304, sportello in lamiera verniciata colore standard ramato bucciato (su richiesta colori RAL optional)

## DOTAZIONE DI SERIE

Griglia di cottura in Acciaio Inox AISI 304 con tondino Ø 8 mm

## ACCESSORI OPTIONAL

Cappa / Vano porta vivande con sportelli a battente, Base neutra porta oggetti con sportelli, Sportello forno completamente in Acciaio Inox AISI 304

## QUALITÀ CERTIFICATA

Certificazioni CE, MOCA, ISO9001, che testimoniano l'alta qualità e sicurezza del macchinario



# SOLUZIONE COMBINATA FORNO/GRIGLIA

| Modello                      | FGS          | FGM          | FGL           |
|------------------------------|--------------|--------------|---------------|
| Dimensioni esterne mm        | 690x670x810h | 850x670x810h | 1010x670x810h |
| Dimensioni camera cottura mm | 400x500x300h | 560x500x300h | 720x500x300h  |
| Tipo combustibile            | CARBONE      | CARBONE      | CARBONE       |
| Peso Kg.                     | 120          | 135          | 153           |



## ACCESSORI

Cappa/vano scaldavivande in Acciaio Inox AISI 304 con sportelli in lamiera verniciata colore rame bucciato

| Modello               | CSS         | CSM         | CSL           |
|-----------------------|-------------|-------------|---------------|
| Dimensioni mm (LxPxH) | 690x800x350 | 850x800x350 | 1.010x800x350 |
| Peso Kg.              | 22          | 29          | 36            |



Base di appoggio con vano portaoggetti in Acciaio Inox AISI 304 con sportelli in lamiera verniciata colore rame bucciato

| Modello             | BS          | BM          | BL            |
|---------------------|-------------|-------------|---------------|
| Dimensioni mm LxPxH | 690x670x760 | 850x670x760 | 1.010x670x760 |
| Peso Kg.            | 25          | 32          | 40            |



Porta forno con colori RAL (di serie colore rame bucciato)

| Modello | RFGS | RFGM | RFGL |
|---------|------|------|------|
|---------|------|------|------|

Su richiesta si costruiscono macchine su misura, il costo verrà definito in fase di preventivo



Mod. **COMBIG**

Base chiusa con sportelli  
(optional)

Sportello porta carbone di serie

## COMBIP

Combinato con griglia da cm 160 mod. BLHB160  
e forno da 69 cm mod. FGS. Peso Kg 620  
Dimendioni totali mm 260x93x203h

## COMBIG

Combinato con griglia da cm 200 mod. BLHB200  
e forno da 85 cm mod. FGM. Peso Kg 640  
Dimendioni totali mm 300x93x203h

Su richiesta si possono preventivare combinazioni di griglia e forno di altre dimensioni



# GIRARROSTI A LEGNA

Girarrosti a legna professionali realizzati con particolare cura sia nei dettagli estetici che funzionali, per rappresentare al meglio la tecnica della cottura allo spiedo indicata non solo per polli, galletti o volatili in genere, ma anche per agnelli, maialini, costate, con il gusto unico di una carne cotta con questo straordinario sistema di cottura. La solida struttura, l'alta qualità dei materiali impiegati, conferiscono al prodotto garanzia di durata nel tempo. L'alimentazione a legna consente di avere bassissimi costi di gestione



## PRONTI A QUALSIASI ESIGENZA

Oltre ai girarrosti standard **possiamo costruire anche macchine su misura** per risolvere tutte le esigenze del professionista qualificato

## QUALITÀ CERTIFICATA

Certificazioni CE, MOCA, ISO9001, che testimoniano l'alta qualità e sicurezza del macchinario



| Modello                          | GAH 80/4    | GAH 80/6    | GAH 100/4   | GAH 100/6   | GAH 120/6   |
|----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Dimensioni cm LxPxH              | 120x115x210 | 120x135x210 | 140x115x210 | 140x135x210 | 160x135x210 |
| N° Asta spiedi/Lunghezza asta cm | 4/80        | 6/80        | 4/100       | 6/100       | 6/120       |
| Capacità polli                   | 16          | 24          | 20          | 30          | 36          |
| Larghezza porta carico legna cm  | 32          | 32          | 32          | 32          | 32          |
| Diametro canna fumaria Ø cm      | 35          | 35          | 35          | 35          | 35          |
| Tipo combustione                 | Legna       | Legna       | Legna       | Legna       | Legna       |
| Peso Kg.                         | 408         | 520         | 520         | 585         | 630         |
| Alimentazione Volt               | 220/380     | 220/380     | 220/380     | 220/380     | 220/380     |

## MASSIMA PRATICITÀ



- Camera di combustione rivestita con mattoni refrattari estraibili



- Cassetto raccolta cenere scorrevole



- Cassetto raccogli grasso estraibile

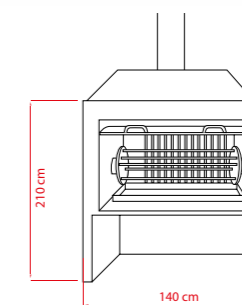


- Sistema planetario costruito in Acciaio Inox AISI 304



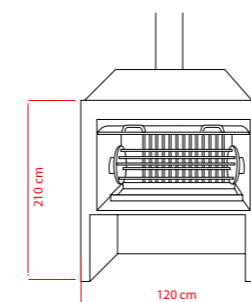
## ROBUSTEZZA E QUALITÀ

- Struttura realizzata in metallo con verniciatura a polvere
- Motoriduttore
- Sistema planetario ad ingranaggi con alimentazione 230/400 Volt
- Sportelli con calamita e vetro ceramizzato resistente alle alte temperature
- Sportello per carico legna posizionabile sul lato destro o sinistro da precisare in fase di ordine
- Impianto luce 230 volts
- Base armadiata portaccessori



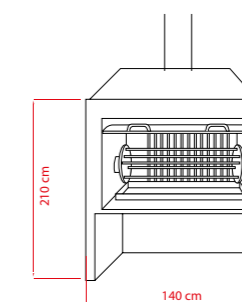
### GAH100/4

- quattro (4) aste da 100 cm
- Larghezza porta di carico: 32 cm
- 2 punti luce con lampade da 40W cad.
- dimensioni: L140xP115xH210 cm



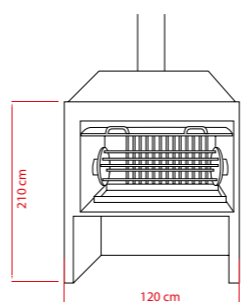
### GAH80/4

- quattro (4) aste da 80 cm
- larghezza porta di carico: 32 cm
- 1 punto luce con lampada da 40W
- dimensioni: L120xP115xH210 cm



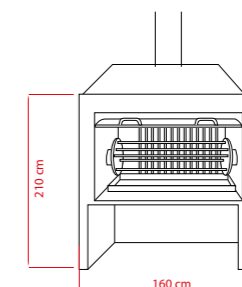
### GAH100/6

- sei (6) aste da 100 cm
- larghezza porta di carico: 32 cm
- 2 punti luce con lampade da 40W cad.
- dimensioni: L140xP135xH210 cm



### GAH80/6

- sei (6) aste da 80 cm
- larghezza porta di carico: 32 cm
- 1 punto luce con lampada da 40W
- dimensioni: L120xP135xH210 cm



### GAH120/6

- sei (6) aste da 120 cm
- Larghezza porta di carico: 32 cm
- 2 punti luce con lampade da 40W cad.
- dimensioni: L160xP135xH210 cm





## ARMADI PANORAMICI PER FROLLATURA MEAT BLACK

Armadi di frollatura panoramici per carne dal pregevole design in grado di catalizzare l'attenzione dei clienti verso i prodotti esposti e caratterizzare fortemente l'immagine stessa del locale. Pannello comandi con centralina elettronica per il controllo della temperatura e dell'umidità con sistema Wi-Fi. Tutti i modelli sono a controllo remoto compatibili quindi con la 4.0 Industria con la possibilità di poter essere comandati, oltre che dal termostato, anche da esterno tramite una speciale App dedicata, semplice ed intuitiva, comodissima sia nelle funzioni di visualizzazione dei vari parametri di funzionamento che per la gestione ottimale degli stessi. Fornita di serie di uno speciale sistema di sanificazione dei flussi d'aria che in maniera preventiva passando attraverso l'irradiazione di speciali lampade a UV rendono l'ambiente di conservazione delle carni igienicamente più sicuro. Il movimento d'aria e di umidità garantisce la perfetta distribuzione in ogni ripiano della vetrina. Gruppo refrigerante Secop facilmente ispezionabile. Temperatura -2°/+8°C 30-90% U.R. Sbrinamento automatico con resistenza. Illuminazione interna tramite doppia fila di LED specifici per le carni. Vaschetta di raccolta per carico acqua di condensa. Porte reversibili con triplo cristallo temperato con sistema vetrocamera. Alimentazione 230V.

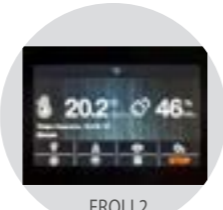


### FROLL60N

Dim. mm 620x660x1960h

### FROLL80N

Dim. mm 820x660x1960h



CONTROLLO ELETTRONICO TOUCH VISION (OPTIONAL)



### FROLL120N

Dim. mm 1250x660x1960h

### FROLL160N

Dim. mm 1650x660x1960h

## ARMADI PER FROLLATURA CARNE

Armadi di frollatura per carne con pannello comandi con centralina elettronica per il controllo della temperatura e dell'umidità con sistema Wi-Fi. Tutti i modelli sono a controllo remoto compatibili quindi con la 4.0 Industria con la possibilità di poter essere comandati, oltre che dal termostato, anche da esterno tramite una speciale App dedicata, semplice ed intuitiva, comodissima sia nelle funzioni di visualizzazione dei vari parametri di funzionamento che per la gestione ottimale degli stessi. Fornita di serie di uno speciale sistema di sanificazione dei flussi d'aria che in maniera preventiva passando attraverso l'irradiazione di speciali lampade a UV rendono l'ambiente di conservazione delle carni igienicamente più sicuro. Il movimento d'aria e di umidità garantisce la perfetta distribuzione in ogni ripiano della vetrina. Gruppo refrigerante Secop facilmente ispezionabile. Temperatura -2°/+8°C 30-90% U.R. Sbrinamento automatico con resistenza. Illuminazione interna tramite doppia fila di LED specifici per le carni. Vaschetta di raccolta per carico acqua di condensa. Porte reversibili. Alimentazione 230V.



### FROLL700

Dim. mm 720x820x2050h

### FROLL1400

Dim. mm 1440x820x2050h



### FROLL700N

Dim. mm 720x820x2050h

### FROLL1400N

Dim. mm 1440x820x2050h

## ACCESSORI

### FROLL2

Centralina di programmazione Touch Vision

### FROLL5

Gancera composta da coppia guide dentate e tubi inox

### FROLL6

Coppia guide per ripiano inox forato

### FROLL8

Ripiano inox forato

### FRUOTE

Kit 4 ruote (2 con freno)

|           | Dim. esterne mm (L x P x H) | Alimentazione Volt | Potenza Watt | Gas refrigerante | Temperatura °C | Illuminazione | Sbrinamento | Peso Kg | Tipo compressore |
|-----------|-----------------------------|--------------------|--------------|------------------|----------------|---------------|-------------|---------|------------------|
| FROLL700  | 720x820x250                 | 230                | 650          | R290             | -2°/+8°        | LED           | autom.      | 155     | Secop/Embraco    |
| FROLL1400 | 1440x820x2050               | 230                | 950          | R290             | -2°/+8°        | LED           | autom.      | 255     | Secop/Embraco    |
| FROLL60N  | 620x660x1960                | 230                | 350          | R290             | -2°/+8°        | LED           | autom.      | 195     | Secop/Embraco    |
| FROLL80N  | 820x660x1960                | 230                | 350          | R290             | -2°/+8°        | LED           | autom.      | 260     | Secop/Embraco    |
| FROLL120N | 1250x660x1960               | 230                | 700          | R290             | -2°/+8°        | LED           | autom.      | 390     | Secop/Embraco    |
| FROLL160N | 1650x660x1960               | 230                | 700          | R290             | -2°/+8°        | LED           | autom.      | 520     | Secop/Embraco    |





## BANCHI REFRIGERATI PER ESPOSIZIONE CARNI PER LA RISTORAZIONE



**HCIVED810**

Dim. mm 1025x800x1235h

Vetrine refrigerate ventilate, canalizzabili, profondità 960 mm. Struttura esterna realizzata in lamiera di acciaio plastificata. Vetro squadrato frontale temperato ribaltabile (apertura dall'alto). Piano di lavoro operatore, piano di esposizione e piano superiore realizzati in Acciaio Inox AISI 304. Spazio espositivo utile di 680 mm di profondità. Illuminazione con doppia fila di led. Riserva refrigerata. Temperatura -1°/+5°C garantita ad una temperatura ambiente max di 25° C con il 60% di umidità. Possibilità di personalizzazione della fascia frontale e dei laterali in tutti i colori RAL senza sovrapprezzo. Scorrevoli posteriori in plexiglas e ripiano di cristallo intermedio forniti di serie. Alimentazione 230V.

Vetrine refrigerate statiche, non canalizzabili, di ingombro contenuto (profondità solo 800 mm). Struttura esterna realizzata in lamiera di acciaio preverniciata. Vetro curvo frontale temperato ribaltabile (apertura dall'alto). Piano di esposizione e piano di lavoro in AISI 304. Spazio espositivo utile di 485 mm di profondità. Illuminazione a led. Riserva refrigerata. Temperatura -1°/+5°C garantita ad una temperatura ambiente max di 25°C con il 60% di umidità. Di serie colore esterno grigio, interno grigio chiaro. Fascia frontale disponibile in 10 differenti colori senza sovrapprezzo. Ripiano intermedio di cristallo e scorrevoli in plexiglas (optional). Alimentazione 230V.

**HCIVED815**

Dim. mm 1505x800x1235h

**HCIVED820**

Dim. mm 1985x800x1235h



**HCVE910RCTF**

Dim. mm 1025x960x1235h

**HCVE915RCTF**

Dim. mm 1505x960x1235h

**HCVE920RCTF**

Dim. mm 1985x960x1235h

## CEPPO POLIETILENE

Adatti per la lavorazione di carne, pesce, verdure e di tutti gli alimenti in genere, sono indispensabili nelle macellerie, salumifici, nelle industrie alimentari e nelle cucine di alberghi e ristoranti. Piani in polietilene HD da 30 mm non assorbono, sono antibatterici e facilmente lavabili. Non deteriorano il filo dei coltelli. Struttura in tubo di alluminio anodizzato mm 50x50 rinforzate internamente con acciaio zincato per una maggiore stabilità e robustezza. Disponibili in tre versioni.



**CEP40**

Dim. mm 400x400x900h

**CEP50**

Dim. mm 500x500x900h

**CEP60**

Dim. mm 600x600x900h

## STERILIZZATORE A RAGGI UV



Costruito interamente in Acciaio Inox AISI 430 e porta in plexiglass oscurato. Portacoltelli in plexiglass totalmente estraibile per una semplice pulizia, consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare. Lampada ai vapori di mercurio protetta da rete metallica. Microinterruttore di sicurezza sulla porta che spegne la lampada all'apertura e la riaccende alla chiusura. Particolare lampada di cortesia che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0". Sterilizzatore elettrico dotato di attacchi per acqua in entrata e in uscita, con rubinetto di regolazione e scarico per evitare qualsiasi fuoriuscita del liquido. Temperatura a regolazione costante automatica a 90°C. Alimentazione 230V

**STERILUV**

Capacità 15 coltelli, lunghezza max lama 310 mm  
Lampade n. 2  
Dim. mm 400x140x520h  
Alimentazione 230V

|              | Dim. esterne mm (L x P x H) | Alimentazione Volt | Potenza Watt | Gas refrigerante | Temperatura °C | Illuminazione | Sbrinamento | Peso Kg | Tipo compressore | Nr. sportelli riserva refrigerata |
|--------------|-----------------------------|--------------------|--------------|------------------|----------------|---------------|-------------|---------|------------------|-----------------------------------|
| HCVED810     | 1055x800x1230               | 230                | 856          | R452a            | -1°/+5         | LED           | autom.      | 98      | Huayi            | 1                                 |
| HCVED815     | 1525x800x1230               | 230                | 1000         | R452a            | -1°/+5         | LED           | autom.      | 126     | Secop            | 2                                 |
| HCVED820     | 2025x800x1230               | 230                | 1243         | R452a            | -1°/+5         | LED           | autom.      | 168     | Embraco          | 3                                 |
| HCVED910RCTF | 1055x940x1230               | 230                | 863          | R452a            | -1°/+5         | LED           | autom.      | 130     | Huayi            | 1                                 |
| HCVED915RCTF | 1525x940x1230               | 230                | 1102         | R452a            | -1°/+5         | LED           | autom.      | 141     | Embraco          | 2                                 |
| HCVED920RCTF | 2025x940x1230               | 230                | 1277         | R452a            | -1°/+5         | LED           | autom.      | 200     | Huayi            | 3                                 |
| STERILUV     | 400x140x520                 | 230                | 16           | -                | -              | UV            | -           | 11      | -                | -                                 |



A close-up, high-angle photograph of a piece of seared meat, likely a steak, resting on a metal grill. The meat is cooked to a medium-rare doneness, with a dark, charred crust and a lighter, pinkish interior. The grill's metal bars are visible in the foreground, and the background is softly blurred, showing more pieces of meat on the grill.

*hot* **CLass**  
PROFESSIONAL *equipment* SYSTEM

HOT CLASS SRL

Via Corradino D'Ascanio, 4 - 64010 Colonnella (TE) - Tel. 0861 753523

[www.hotclass.it](http://www.hotclass.it) [commerciale@hotclass.it](mailto:commerciale@hotclass.it)