

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	TARGET MEDIUM*	TARGET LARGE**
ACQUISTI INCREMENTALI METRO IN 12 MESI PARI A	ACQUISTI INCREMENTALI METRO IN 12 MESI PARI A	ACQUISTI INCREMENTALI METRO IN 12 MESI PARI A
16.000 € IVA ESCLUSA	40.000 € IVA ESCLUSA	55.000 € IVA ESCLUSA
CONTRIBUTO METRO: 800 € IVA INCLUSA 5% di 16.000 €	CONTRIBUTO METRO: 2.400 € IVA INCLUSA 6% di 40.000 €	CONTRIBUTO METRO: 3.850 € IVA INCLUSA 7% di 55.000 €

* Il target **Medium** è applicabile solo se il prodotto ha un prezzo di listino superiore a 3.205,00 € IVA esclusa

** Il target **Large** è applicabile solo se il prodotto ha un prezzo di listino superiore a 5.135,00 € IVA esclusa

METRO

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 touch screen. 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
METRO_RTCB1ERRA.0000103	iCombi Pro E 6-1/1	Forno combinato Elettrico iCombi Pro 6-1/1		10,8 kW	850x754x775 mm	10.730,00 €
METRO_RTCB1GRRR.0000115	iCombi Pro G 6-1/1	Forno combinato a Gas metano iCombi Pro 6-1/1	13 kW		850x754x775 mm	12.800,00 €
METRO_RTCD1ERRA.0000104	iCombi Pro E 10-1/1	Forno combinato Elettrico iCombi Pro 10-1/1		18,9 kW	850x1014x775 mm	15.090,00 €
METRO_RTCD1GRRR.0000118	iCombi Pro G 10-1/1	Forno combinato a Gas metano iCombi Pro 10-1/1	22 kW		850x1014x775 mm	17.500,00 €
METRO_RT9999.8401	iCombi Pro E	Installazione unità iCombi Pro Elettrico (obbligatorio)				400,00 €*
METRO_RT9999.8402	iCombi Pro G	Installazione unità iCombi Pro Gas (obbligatorio)				450,00 €*

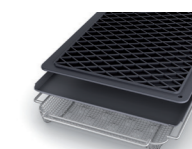
* Installazione obbligatoria da realizzarsi tramite centro di assistenza autorizzato Rational



METRO_RT60.31.105



METRO_RT60.31.215



METRO_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
METRO_RT60.31.105	Supporto con ruote regolabili in altezza da utilizzare con unità 10-1/1			✓	✓	1.953,00 €
METRO_RT60.31.215	Supporto con ruote regolabili in altezza da utilizzare con unità 6-1/1	✓	✓			2.179,00 €
METRO_RT60.76.088	Starter kit per grigliare kit composto da 4 teglie 1x60.73.314 - 1x60.71.617 - 1x6019.1150 - 1x6010.1101	✓	✓	✓	✓	447,00 €
METRO_RTIC-001	iCareSystem AutoDose - sistema di lavaggio autonomo per i modelli iCombi Pro da tavolo	✓	✓	✓	✓	750,00 €
METRO_RT56.01.912	Cartuccia di detergente Active Green per iCombi Pro con opzione iCareSystem AutoDose	✓	✓	✓	✓	192,00 €
METRO_RT56.01.914	Cartuccia Care per iCombi Pro con opzione iCareSystem AutoDose	✓	✓	✓	✓	188,00 €
	Chef Unit Introduction	✓	✓	✓	✓	249,00 €

Comandi: Display TFT a colori da 10.1" con touch screen 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)

⚡ 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 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 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 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
METRO_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 €
METRO_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 €
METRO_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 €
METRO_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 €
METRO_RT9999.8401	iCombi Classic E	Installazione unità iCombi Classic Elettrico (obbligatorio)				400,00 €*
METRO_RT9999.8402	iCombi Classic G	Installazione unità iCombi Classic Gas (obbligatorio)				450,00 €*

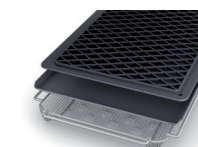
* Installazione obbligatoria da realizzarsi tramite centro di assistenza autorizzato Rational



METRO_RT60.31.105



METRO_RT60.31.215



METRO_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
METRO_RT60.31.105	Supporto con ruote regolabili in altezza da utilizzare con unità 10-1/1			✓	✓	1.953,00 €
METRO_RT60.31.215	Supporto con ruote regolabili in altezza da utilizzare con unità 6-1/1	✓	✓			2.179,00 €
METRO_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 €

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.

⚡ alimentazione elettrica / 🔥 alimentazione a gas / 🏭 macchine predisposte industria 4.0

METRO

Coldline Smart

Tecnologia evoluta, semplicità assoluta.

Gli abbattitori Smart Coldline sono progettati per offrire prestazioni professionali con un utilizzo immediato e intuitivo. Grazie al nuovo sistema di flusso d'aria convogliato, alla potenza del gas naturale R290 e ai controlli digitali di ultima generazione, Smart garantisce un abbattimento e una surgelazione rapidi, uniformi e affidabili.

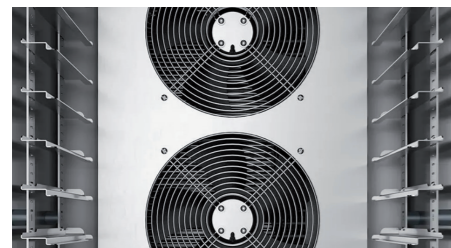
Disponibili nelle versioni 5 teglie e 10 teglie, gli Smart sono la soluzione ideale per ristorazione, laboratori gastronomici, pasticceria e panificazione che cercano massima efficienza con un'interfaccia semplice.

coldline



Flusso convogliato

L'innovativo sistema di circolazione dell'aria avvolge il prodotto e ne accelera il raffreddamento, garantendo risultati uniformi su ogni teglia.



Raccolta condensa su guide

La vaschetta estraibile, posizionata sul fondo, semplifica le operazioni di controllo e pulizia senza smontare componenti.



Sonda al cuore con alloggiamento dedicato

Design ergonomico e alloggiamento integrato sulla porta rendono l'uso più pratico e riducono il rischio di danneggiamento.



Abbattitore Smart W5



Abbattitore Smart W10

CODICE	MOD.	DESCRIZIONE	Range temperatura	Potenza assorbita	Resa in abbattimento +3°C	Resa in surgelamento -18°C	DIMENSIONI	PREZZO LISTINO
METRO_W11033010021	W5XG	Abbattitore Smart 5T	-40°C / +10°C	765 W	18 kg	13 kg	710x700x843 mm	3.997,00 €
METRO_W11103000021	W10X	Abbattitore Smart 10T	-40°C / +10°C	1597 W	45 kg	30 kg	780x800x1553 mm	7.389,00 €



GAS R290: ecologico, efficiente, GWP 3.



CONTROLLI DIGITALI: intuitivi per utilizzo intensivo.



GUARNIZIONI: in mescola D7, isolanti +35% rispetto agli standard di mercato.



BLOCCO PORTA: per mantenere la camera arieggiata fuori uso.



INTEGRIAMENTO OTTIMIZZATO W10: con guide EN60x40 e GN1/1 a sgancio rapido.



INTEGRIAMENTO OTTIMIZZATO W5: con reggigriglia filo inox GN1/1.

RANGE DI TEMPERATURA: -40°C / +10°C.

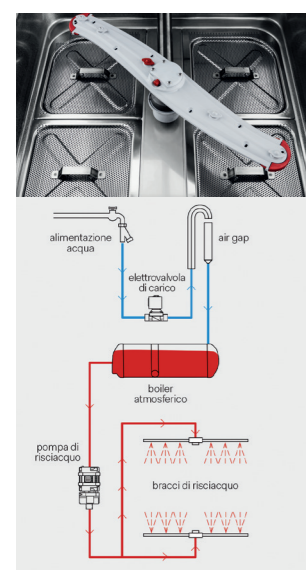


FUNZIONI: ABBATTIMENTO HARD, ABBATTIMENTO SOFT, SURGELAZIONE.

Comenda Prime e Hi-Line sottobanco

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.



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 DD PS

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 DD PS

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.

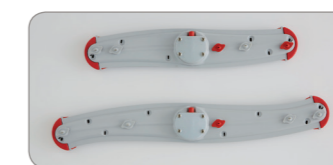
CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE	Potenza elettrica	Produzione con collegamento acqua calda	Altezza utile di lavaggio	DIMENSIONI	PREZZO LISTINO
METRO_CG6F0300D-DPS	Prime Multipower PF45 DD PS	Lavastoviglie a carico frontale cesto 50x50	5,45 kW 400V 3N 50Hz o 230V - 50Hz	40 cestelli /h	360 mm	600x605x820 mm	3.680,00 €
METRO_CG6F0301D-DPS	Prime Multipower PF45 R DD PS	Lavastoviglie a carico frontale cesto 50x50 con sistema RCD integrato	5,45 kW 400V 3N 50Hz o 230V - 50Hz	40 cestelli /h	360 mm	600x605x820 mm	4.200,00 €
METRO_CG6F0301BW	Prime Multipower PF45 R B-GREEN	Lavastoviglie cesto 50x50 RCD	7,45 kW 400V 3N 50Hz o 230V - 50Hz	14 cestelli bottiglie/h 40 cestelli standard/h	360 mm	600x605x820 mm	5.230,00 €
METRO_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	600x600x820 mm	5.280,00 €



Display con tastiera a pulsante



Cestello carico piatti



Ugelli di risciacquo a baionetta



Filtraggio multiplo

CODICE	DESCRIZIONE	Prime Multipower PF45 DD PS	Prime Multipower PF45 R DD PS	PREZZO LISTINO
METRO_CG621151	Supplemento Boiler 7 kW	✓	✓	150,00 €
METRO_CG660829	Kit piedini di rialzo 125-166 mm	✓	✓	140,00 €
METRO_CG342298	Basamento con sportello h 350 mm	✓	✓	450,00 €
METRO_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 (tranne PF45 DD PS) - 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**.

⚡ alimentazione elettrica / 🔌 alimentazione a gas / 📶 macchine predisposte industria 4.0



Comenda Prime e Hi-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

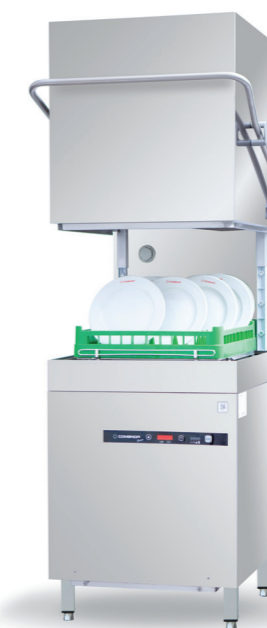
Display digitale con visualizzazione delle temperature e contatore totale dei cicli eseguiti. Stato di avanzamento del ciclo mediante countdown alfanumerico e avvio automatico del ciclo a chiusura capote.

Pulizia

I bracci rotanti di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori sono in acciaio inox (con tecnologia WRIS2+® solo su modello PC07 DD). 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.



Prime Line PC09 DD

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
METRO_CG6C2000DD	Prime Line Mutipower PC07 DD	Lavastoviglie a capot cesto 50x50	7,7 kW 400V 3N 50Hz o 230V - 50Hz	40 cestelli /h	440 mm	625x740x1475/1960 mm	5.510,00 €
METRO_CG6C2010DD	Prime Line PC09 DD	Lavastoviglie a capot cesto 50x50 trifase multivoltaggio	10,1 kW 230 V 3 50 Hz o 400 V 3N 50 Hz	48 cestelli /h	440 mm	625x740x1475/1960 mm	6.360,00 €
METRO_CG6C1151	Hi Line HC10 R WiFi	Lavastoviglie a capot cesto 50x50 trifase multivoltaggio predisposto industria 4.0	10,1 kW 230 V 3 50 Hz o 400 V 3N 50 Hz	55 cestelli /h	440 mm	625x740x1520/2020 mm	8.420,00 €

CODICE	DESCRIZIONE	Prime Line PC09 DD	Prime Line PC07 DD	PREZZO LISTINO
METRO_CG621120	Supplemento Boiler 9 kW		✓	320,00 €
METRO_CG621121	Supplemento Boiler 14 kW	✓		390,00 €
METRO_CG650633K	Kit pompa scarico (fornita separatamente)	✓	✓	220,00 €
METRO_CG770232	Mensola e sottomensola 600 mm	✓	✓	350,00 €
METRO_CG770160	Mensola entrata/uscita da 600 mm	✓	✓	680,00 €
METRO_CG770161	Mensola entrata/uscita da 800 mm	✓	✓	770,00 €
METRO_CG770287	Mensola prelavaggio con lavello e paraspruzzi l.1000 mm	✓	✓	2.170,00 €
METRO_CG770107	Mensola prelavaggio con lavello e paraspruzzi e foro rifiuti 1.1800 mm	✓	✓	3.090,00 €
METRO_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 DD)

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**.

Hoshizaki IM CUBE

Il ghiaccio perfetto, sempre.

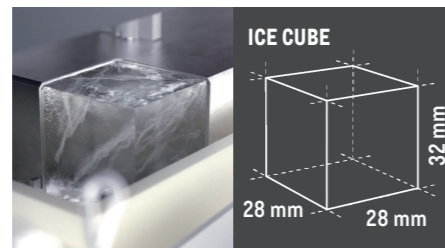
I fabbricatori Hoshizaki della serie IM CUBE rappresentano lo standard più alto del settore: ghiaccio compatto e cristallino, prodotto attraverso un sistema a celle chiuse, che garantisce cubetti a spigoli vivi, più densi e quindi più duraturi.

Il ghiaccio Hoshizaki, grazie alle sue qualità, garantisce la giusta temperatura e la diluizione perfetta delle bevande ed è ideale per bar, mixology, ristorazione e hotellerie.



Sistema a celle chiuse

Ogni cubetto viene formato in una cella indipendente, garantendo ghiaccio compatto, denso e perfettamente regolare, tipico dei modelli Hoshizaki.



Effetto Marmorizzato

Una volta pronto, il ghiaccio viene sottoraffreddato. Questo processo crea all'interno del cubetto l'effetto della marmorizzazione, caratteristica fondamentale del ghiaccio Hoshizaki.

Motore pompa DC a velocità variabile

Regola automaticamente il flusso e la pressione dell'acqua nelle varie fasi, eliminando cubetti scheggiati o torbidi e riducendo l'usura dei componenti.



Fabbricatore di ghiaccio, ad aria
IM-30CPE



Fabbricatore di ghiaccio, ad acqua
IM-30CWPE



Fabbricatore di ghiaccio, ad aria
IM-65PE

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE	Produzione giornaliera	Capacità deposito	Potenza	Tipologia di raffreddamento	DIMENSIONI	PREZZO LISTINO
METRO_HZM110	IM-30CPE	Fabbricatore ghiaccio sottobanco 34/11,5 con deposito, ad aria, gas refrigerante R290, Cub-Large dimensioni 28x28x32 mm	34 kg	11,5 kg	170 W	ad aria	398x451x695 mm	2.620,00 €
METRO_HZM110-D002	IM-30CWPE	Fabbricatore ghiaccio sottobanco 32/11,5 con deposito, ad acqua, gas refrigerante R290, Cub-Large dimensioni 28x28x32 mm	32 kg	11,5 kg	170 W	ad acqua	398x451x695 mm	2.895,00 €
METRO_HZM113	IM-65PE	Fabbricatore ghiaccio 58/26 con deposito, ad aria, gas refrigerante R29, Cub-Large dimensioni 28x28x32 mm	58 kg	26 kg	290 W	ad aria	633x506x840 mm	4.070,00 €



Circuito dell'acqua protetto: impedisce contaminazioni esterne durante tutte le fasi di produzione.

Filtro aria removibile e lavabile: permette una manutenzione più semplice e mantiene costante l'efficienza del condensatore.

Accesso diretto al pannello di controllo: facilita le regolazioni e le operazioni di diagnostica.

Guarnizione porta removibile: agevola la pulizia e previene gli accumuli di residui.

Predisposizione UV-C: possibilità di aggiungere sanificazione a raggi UV per massima igiene (sui modelli predisposti).

Predisposizione pompa di scarico: consente installazioni anche in condizioni di scarico difficili (sui modelli predisposti).

Stand-by & funzione decalcificazione guidata: riduce i consumi energetici e semplifica la pulizia ordinaria.

Esterno in acciaio inox AISI 430: maggiore resistenza, durabilità e igiene nel lungo periodo.

Refrigerante naturale R290: massima efficienza energetica e minor impatto ambientale.

Notifiche di pulizia (acqua/condensatore): ricorda quando effettuare le manutenzioni ordinarie per performance costanti.

3 anni di garanzia parti e manodopera: affidabilità certificata da Hoshizaki.

Confezionatrici a campana Valko plus

Tecnologia che evolve, qualità che resta.

Le confezionatrici sottovuoto VALKO plus rappresentano l'evoluzione della tradizionale macchina a campana: più rapide, più precise, più sicure. La gestione elettronica del vuoto assoluto, il controllo digitale dei parametri e la struttura in acciaio inox garantiscono prestazioni costanti in ogni ambiente professionale, dalla cucina al laboratorio gastronomico.

Una gamma completa progettata per preservare la qualità degli alimenti, estendere la shelf-life e ottimizzare i processi di conservazione, marinatura e cottura sottovuoto

VALKO
SINCE 1995



Soft-Air di serie

Rilascio controllato dell'aria per proteggere prodotti delicati, liquidi e preparazioni irregolari. Garantisce confezionamenti perfetti senza schiacciamenti.



Vuoto con sensore assoluto

La gestione elettronica misura il vuoto reale all'interno della camera, assicurando cicli precisi, ripetibili e ottimizzati per ogni tipologia di alimento.



Programmazione avanzata

Schermo OLED con 20 parametri personalizzabili: vuoto, gas inerte e saldatura possono velocizzare il lavoro e standardizzare i risultati.



Confezionatrice sottovuoto Valko plus 20/315



Confezionatrice sottovuoto Valko plus 25/415

CODICE	MOD.	DESCRIZIONE	Lunghezza barra	Pompa vuoto	Voltaggio	Assorbimento elettrico	Dimensioni Camera	DIMENSIONI ESTERNE	PREZZO LISTINO
METRO_VA1410V366	Valko plus 20/315	Confezionatrice sottovuoto Valko plus 20/315	315 mm	20 m³/h	230V~	900 W	322x365x160 mm	390x545x355 mm	3.194,00 €
METRO_VA1410V369	Valko plus 25/415	Confezionatrice sottovuoto Valko plus 25/415	415 mm	25 m³/h	230V~	900 W	422x503x220 mm	490x680x400 mm	4.080,00 €

CODICE	DESCRIZIONE	Valko plus 20/315	Valko plus 25/415	PREZZO LISTINO
METRO_VA1408V137	Unità iniezione gas	✓		210,00 €
METRO_VA1408V138	Unità iniezione gas		✓	260,00 €
METRO_VA1408V017	Piano inclinato per prodotti liquidi	✓		80,00 €
METRO_VA1408V018	Piano inclinato per prodotti liquidi		✓	116,00 €
METRO_VA1408V074	Maniglia sonda per vuoto esterno	✓	✓	82,00 €

Struttura in acciaio inox: garantisce robustezza, igiene e durata nel tempo anche in utilizzo intensivo.

Camera rinforzata: mantiene stabilità e uniformità del vuoto in ogni ciclo.

Riduttori di volume inclusi: ottimizzano il vuoto con prodotti piccoli riducendo lo spazio interno.

Coperchio trasparente ad alta resistenza: permette il controllo visivo del ciclo senza interrompere la lavorazione.

Barra saldante a doppia piattina bombata: assicura una chiusura più forte e sicura in ogni condizione.

Controllo indipendente della saldatura: permette di impostare tempi e intensità senza influire sul ciclo di vuoto.

Gestione progressiva del vuoto: ideale per alimenti fragili o irregolari che necessitano di cicli più controllati.

Funzione marinatura sottovuoto: accelera i processi di assorbimento di condimenti e preparazioni.

Diagnostica elettronica integrata: controlla lo stato della macchina e segnala eventuali anomalie.

METRO. Il vostro successo è il nostro impegno

METRO

Valko Roner

Lenta cottura per risultati costanti. Sempre.

Le macchine Sous Vide Valko garantiscono un controllo ultra preciso della temperatura, una circolazione dell'acqua uniforme e una gestione intelligente dei programmi di cottura.

Una tecnologia progettata per esaltare gusto, texture e shelf-life, riducendo scarti e ottimizzando i tempi di lavoro.

Dalla ristorazione tradizionale alla cucina professionale più evoluta, la cottura sottovuoto diventa semplice, replicabile e perfettamente calibrata.

VALKO
SINCE 1996



Ricettario dedicato

Programmi preimpostati per categorie alimentari, con parametri di tempo e temperatura già ottimizzati. Ogni operatore può avviare una cottura perfetta senza rischio di errore.



Layout personalizzabile

È possibile creare cicli di cottura su misura, salvare ricette proprie e organizzare il pannello in base alle esigenze del laboratorio. Più efficienza, zero complessità.



Ciclo Manuale

Per i professionisti che richiedono il massimo controllo: regolazione precisa della temperatura al 1/10°C e timer dedicato. La cottura sottovuoto al suo livello più tecnico.



GN 2/1 LT.45 INCLUSA

Idrochef 216 Touch Roner Kit



GN 1/1 LT.20 INCLUSA

Kuoco Plus Roner Kit

CODICE	MOD.	DESCRIZIONE	Adatta per vasche fino a	Temperatura massima raggiungibile	Voltaggio	Assorbimento elettrico	DIMENSIONI	PREZZO LISTINO
METRO_VAKITKUOCOPLUS METRO	KUOCO plus	KUOCO Plus Roner Kit	20 Litri	95°C	230V~	2 KW	164x180x265 mm	1.408,00 €
METRO_VAKITIDROCHEF METRO	IDROCHEF 216 Touch	IDROCHEF 216 Touch Roner Kit	60 Litri	95°C	230V~	2 KW	164x220x415 mm	2.090,00 €



METRO_VA0401VB25



METRO_VA15030125

CODICE	DESCRIZIONE	KUOCO plus	IDROCHEF 216 Touch	PREZZO LISTINO
METRO_VA0401VB25	Divisorio per bacinella	✓	✓	58,00 €
METRO_VA15030125	Eko Cleaner, anticalcare e disincrostante	✓	✓	86,00 €



Comandi: OLED su Kuoco Plus, Touch 2,8" su Idrochef 216.

Cottura Sous Vide: circolazione orizzontale e controllo termico al 1/10°C.

Modalità Manuale: impostazione precisa di temperatura e tempi.

Ricette: programmi predefiniti + possibilità di salvare ricette personalizzate.

KiPro Speed Oven

Cottura veloce, ovunque.

KiPro Speed Oven è il forno ad alta velocità progettato per lavorare in qualsiasi contesto, anche dove non sono disponibili collegamenti idrici o sistemi di aspirazione.

Grazie alla combinazione di convezione, microonde e impingement, KiPro Speed Oven cuoce, rigenera, gratina e tosta in pochi secondi, garantendo risultati professionali con minima occupazione di spazio.

Disponibile nelle versioni XS e M, offre un'interfaccia intuitiva da 7", con ricette integrate e connettività cloud, permettendo di standardizzare i processi e semplificare il lavoro in ogni punto vendita.



Kipro Speed Oven XS

Kipro Speed Oven M



High Speed Oven

Sistema di cottura rapido che combina convezione, microonde e impingement per ottenere dorature perfette in tempi estremamente ridotti.

Combi Wave

Permette di utilizzare lo Speed Oven come forno a convezione (30–300°C), come microonde o in combinato, con ricette automatiche testate e pronte all'uso.

Odorless System

Filtro catalitico che abbate vapori, odori e grassi, consentendo l'utilizzo senza cappa o canna fumaria, riducendo costi e vincoli d'installazione.

CODICE	MOD.	DESCRIZIONE	Potenza microonde	Voltaggio	Assorbimento elettrico	Dimensioni camera	DIMENSIONI ESTERNE	PREZZO LISTINO
METRO_KPFAST3003	Speed Oven	Forno cottura accelerata formato XS	1 kW	1N-AC 230 V - 50	3,6 kW	306x322x176 mm	356x588x580 mm	6.988,00 €
METRO_KPFAST3002	Speed Oven	Forno cottura accelerata versione boosted a 6 kW trifase	2 kW	400 V - 3N	6 kW	310x320x180 mm	467x609x630 mm	10.805,00 €

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO LISTINO
METRO_KPFAST4043	Paletta in alluminio	101,00 €
METRO_KPFAST4040	Washable Box XS. Speciale camera box antiaderente in teflon, estraibile e lavabile	297,00 €
METRO_KPFAST4035	Starter kit accessori. Kit composto da: 1 x paletta + 1 teglia in teflon forata 140x286 + 1 teglia in teflon liscia 286x286 + 1 piastra di cottura rigata	813,00 €
METRO_KPFAST4036	Starter kit accessori per la pulizia. Kit composto da: 1 Washable Box + 1 Detergente Forno + 1 Protettore Forno + 1 foglio di cottura antiaderente in teflon + 1 rivestimento adesivo per interno porta	670,00 €
METRO_KPFAST4041	Panini Speed	545,00 €
METRO_KPFAST4028	Kit per sovrapposizione	41,00 €
METRO_KPFAST4029	Mensola a parete in acciaio inox	497,00 €
METRO_KPFAST4039	Supporto in acciaio inox con piedini regolabili, per due forni affiancati	813,00 €

Assortimento teglie di cottura in teflon lisce, forate e speciali disponibili a richiesta.



Total Plug&Play: nessun collegamento idrico, nessuna cappa
Interfaccia 7" configurabile con avvio "One Touch"

Connettività Nabook Plus per ricette, HACCP, diagnosi remota
Camera inox diamantata per flussi ottimali e pulizia facilitata

Ricette integrate e organizzabili in cartelle
Preriscaldamento fino a 300°C (mod. M)

Raffreddamento rapido della camera a porta aperta
Profilo slim per installazione in spazi ridotti (XS: 351x480 mm).

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

