



# CATALOGO GENERALE

- ✓ **ARTICOLI E ATTREZZATURE PER IL SETTORE ALIMENTARE**
- ✓ **ARMADI PER FROLLATURA CARNI**
- ✓ **ARMADI ASCIUGATURA STAGIONATURA SALUMI**
- ✓ **ATTREZZATURE INOX PANIFICI RISTORANTI, MACELLERIE, SALUMIFICI**
- ✓ **ARREDO NEGOZI**

**CP. SRL    Via Cesine SNC    Ariano Irpino (AV)**  
**Cap. 83031    TEL. 0825/824337 - 338/4298644**  
**E-mail. [Cpsrl2012@libero.it](mailto:Cpsrl2012@libero.it)**  
**[www.cpforniture.com](http://www.cpforniture.com)**

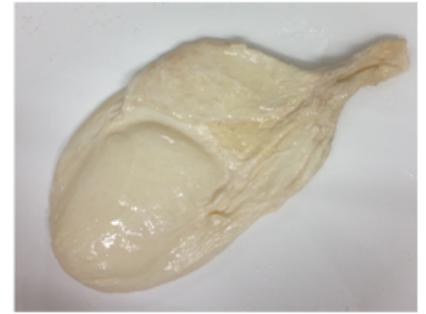
**Filzetta di maiale da 4 calibri**



**Dritto bovino da 2 calibri**



**Vesciche di bovino e suino per culatelli**



**Crespone pelato di maiale in mazze**



**Budello di bovino per insacco di filetti e coppe grandi**



**Budellina di maiale, vari calibri in tessuto pesante per stagionatura**



**Budellina di maiale, vari calibri in tessuto morbido per salsiccia fresca**



**Filzetta legata, vari calibri e lunghezze  
Crespone pelato, vari calibri e lunghezze**



**Budella di montone vari calibri**



**Mulette di maiale per coppe**



**Stecchi per spiedini da 20 e 25 cm  
Ideali per carne, pesce, frutta e dolci**



**Buste sottovuoto per pasta e salumi.**



**Linea completa di coltelli professionali.  
Taglieri e ceppi in legno e in polietilene.**



**Buste con fondo carta per biscotti.**



**Espositore per  
prosciutti in legno  
dimensioni 190x95 cm  
capienza prosciutti 21.**



**Budello artificiale ideale per coppe,  
sopersate, culatelli e salamini.**



**Coltelli e trafile**



**Filo elastico a 3 gomme  
bobina da 2 kg circa**



**Involucri per salumi  
50x50 50x70  
confezione da 100 pz**



**Fibrous  
N. 2-3-5-7-8-9-10-11-12-14**



**Pinze per affettati**



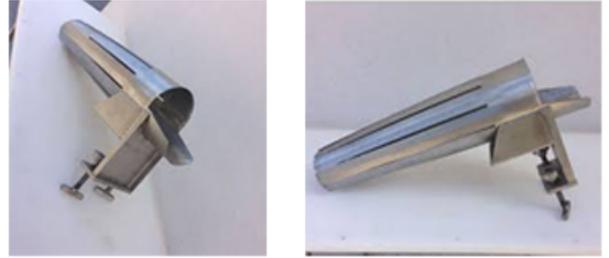
**Segnaprezzi**



**Pungisalame**



**Tubo frastagliato inox per insacco di coppe e pancette diametro 120 - 145 mm - 170 mm**



**Ricambi attrezzature**



**Tubo atossico con ogiva diametro 86-96-106-125-140-160**



**Ganci per salumi**



**Stocchinetta**



**Spaghi per salumi di cotone, canapa poliestere, di vari titoli e grammature. Gomitoli da 80gr a 450 gr. Spolette coniche e cilindriche Bobine di varie grammature**



**Cassette rettangolari in varie dimensioni  
Bacinelle in vari litri  
Vassoi, griglie, bidoni con coperchio polietilene e inox**



**Sacco per prosciutto**



**Rete bianca  
idonea alla cottura,  
a doppia trama, # 12 a # 18  
rotolo da 50 mt**



**Rete bianca rossa  
a doppia trama, # 12 a # 40  
rotoli da 50 mt**



**Rete bianca rossa  
tipo pesante,  
a doppia trama, # 12 a # 24  
rotoli da 50 mt**



**Corda per quarti e frattaglie  
rotoli da 9 kg circa**



**Portacoltelli completo  
di cintura e moschettone**



**Tagliaformaggio manuale a filo,  
piano in acciaio inox,  
dimensioni 43x56xh10 cm**



**Rotolo filo per tagliaformaggio  
in acciaio inox, da 5 mt**



**Stampi manuali per hamburger  
dischi rosa e bianchi in diverse forme  
diametro 100- 110- 130- 150**



**Cubo per spiedini  
in varie dimensioni  
disponibile in acciaio inox o polietilene**



**Etichette termiche adesive  
Rotoli in carta termica N.V.C.S.F.  
per bilance e registratori**



**Osso di cavallo  
per l'easme olfattivo dei prosciutti.**



# Le nostre spezie

**SEMI DI PAPAVERO**



**CUMINO**



**PEPERONCINO PICCANTE**



**CHIODI DI GAROFANO**



**ANICE STELLATO**



**FINOCCHIETTO SELVatico**



**CORIANDOLO**



**AGLIO DISIDRATATO  
GRANULARE  
A FETTE  
IN POLVERE**



**PEPE NERO  
PEPE BIANCO**



**SALE ROSA HIMALAYA**

**CURCUMA**



**STUCCO  
PER PROSCIUTTI**



**PAPRIKA DOLCE E PICCANTE**



**PREPARATO PER PORCHETTA  
CONCE PER SALAME MILANO  
SPECK E COPPE**



**PANE GRATTUGIATO GIALLO  
SPECIALE PER IMPANATURE  
CROCCANTI PER PESCE  
E PETTO DI POLLO**



# Armadio per l'asciugatura e la stagionatura di tipo statico per salumi e formaggi

Produciamo impianti (made in Italy) per l'asciugatura e stagionatura dei prodotti alimentari, dai salumi ai formaggi.

La nostra linea di impianti è personalizzata al 100% in base alle vostre esigenze.

Con la nuova linea ECO si può pianificare la propria produzione di salumi e formaggi, affinando in maniera personalizzata l'aspetto ed il sapore dei prodotti caseari che si vuole maturare.

## AS 50 ECO

- ✓ Monoscocca in acciaio inox AISI 304 escluso schienale
  - ✓ Isolamento 60 mm poliuretano espanso alta densità
  - ✓ Impianto frigo di tipo statico
  - ✓ Anta vetrata
  - ✓ Centralina elettronica con 5 programmi personalizzabili
  - ✓ N° 4 Ruote girevoli con freno
  - ✓ N° 4 guide inox porta aste
  - ✓ N°10 bastoni inox porta salumi
  - ✓ Sbrinamento automatico
  - ✓ Vaschetta raccolta condensa
  - ✓ Alimentazione 230V /50 HZ
  - ✓ Temperatura di esercizio +2 +40°C
  - ✓ Gas R 404/507
  - ✓ Consumo massimo a pieno regime 1,2 kW
- Dimensioni: Larghezza 720 mm  
Profondità 800 mm  
Lunghezza 2050 mm



## AS 100 ECO

- ✓ Monoscocca in acciaio inox AISI 304 escluso schienale
  - ✓ Isolamento 60 mm poliuretano espanso alta densità
  - ✓ Impianto frigo di tipo statico
  - ✓ Ante vetrate
  - ✓ Centralina elettronica con 5 programmi personalizzabili
  - ✓ N° 5 Ruote girevoli con freno
  - ✓ N° 8 guide inox porta aste
  - ✓ N°20 bastoni inox porta salumi
  - ✓ Sbrinamento automatico
  - ✓ Vaschetta raccolta condensa
  - ✓ Alimentazione 230V /50 HZ
  - ✓ Temperatura di esercizio +2 +40°C
  - ✓ Gas R 404/507
  - ✓ Consumo massimo a pieno regime 1,6 kW
- Dimensioni: Larghezza 1420 mm  
Profondità 800 mm  
Lunghezza 2050



Optional:  
Centralina touch screen

# Armadio per frollatura carne

Armadio specifico per la frollatura della carne. Prodotto fondamentale per tutti coloro che vogliono ottenere carni morbide e succose di altissima qualità.

Il compressore frigorifero di cui è dotato permette il raffreddamento e il riscaldamento con il controllo dell'umidità e consente di raggiungere la temperatura e l'umidità desiderate in breve tempo, per poi essere mantenuta a lungo.

## FC 50 ECO

- ✓ Monoscocca in acciaio inox AISI 304 escluso schienale
- ✓ Ante vetrate
- ✓ N° 1 compressore frigorifero funzionante a R.404a V.220 Hz 50
- ✓ N° 1 evaporatore ventilato a soffitto.
- ✓ N° 1 serie di accessori frigoriferi.
- ✓ Centralina elettronica per il controllo della temperatura umidità e ventilazione.
- ✓ Possibilità di variazione dei parametri di temperatura e umidità anche in fase di esecuzione di un programma.
- ✓ Display per la visualizzazione della temperatura e umidità reali.
- ✓ Comando di raffreddamento. Comando di riscaldamento.
- ✓ Comando di umidificazione. Comando di deumidificazione. Umidificatore.
- ✓ Sbrinamenti automatici.
- ✓ Comando di accensione luce interna automatico. Illuminazione a LED
- ✓ Sonda per il rilevamento della temperatura e percentuale di umidità.
- ✓ In dotazione n° 4 griglie inox porta-carne , più un kit di 8 guide inox.
- ✓ Dimensioni:  
Larghezza 720 mm  
Profondità 800 mm  
Lunghezza 2050 mm



## FC 100 ECO

- ✓ Monoscocca in acciaio inox AISI 304 escluso schienale
- ✓ Ante vetrate
- ✓ N° 1 compressore frigorifero funzionante a R.404a V.220 Hz 50
- ✓ N° 2 evaporatori ventilati a soffitto.
- ✓ N° 1 serie di accessori frigoriferi.
- ✓ Centralina elettronica per il controllo della temperatura e umidità e ventilazione.
- ✓ Possibilità di variazione dei parametri di temperatura e umidità anche in fase di esecuzione di un programma.
- ✓ Display per la visualizzazione della temperatura e umidità reali.
- ✓ Comando di raffreddamento. Comando di riscaldamento.  
Comando di umidificazione. Comando di deumidificazione. Umidificatore.
- ✓ Sbrinamenti automatici.
- ✓ Comando di accensione luce interna automatico. Illuminazione a LED
- ✓ Sonda per il rilevamento della temperatura e percentuale di umidità.
- ✓ In dotazione n° 8 griglie inox porta-carne , più un kit di 16 guide inox.
- ✓ Dimensioni:  
Larghezza 1420 mm  
Profondità 800 mm  
Lunghezza 2050 mm



# Lavasalumi manuale ad acqua o a secco

Macchina completamente in acciaio inox AISI 304, corredata di ruote per facilitarne lo spostamento; si compone di un'asse meccanica che permette l'immersione totale della stecca all'interno della vasca.

**Diametro massimo dei salumi: 140 mm**

**Altezza massima dei salumi: 600 mm**

**Dimensioni esterne: 1700x540xh1040 mm**

**Peso: circa 170 kg**

**Tempo di lavaggio:**

**circa un minuto/ un minuto e mezzo a stecca, varia a seconda delle muffe**

**Capacità stecca: in base alle dimensioni dei salumi**

**Lunghezza stecca: fino a 1200 mm**

**Voltaggio: 380 V**



## Le nostre impastatrici



Impastatrice in acciaio inox, modello ME 50  
Capacità lavorazione carne min kg.10/12 - max kg.50  
Alimentazione trifase 230/400 V 50 Hz  
Potenza motore HP 2.5 Kw 1.8  
Peso Kg.100  
Dimensioni lunghezza mm.800 - larghezza mm.570 - altezza mm.1040  
Numero pale 2

Impastatrice in acciaio inox, modello ME 80  
Capacità lavorazione carne min kg.14/16 - max kg.80  
Alimentazione trifase 230/400 V 50 Hz  
Potenza motore HP 2.5 Kw 1.8  
Peso Kg.105  
Dimensioni lunghezza mm.1000 - larghezza mm.570 - altezza mm.1040  
Numero pale 2

Impastatrice in acciaio inox, modello ME 100  
Capacità lavorazione carne min kg.17 - max kg.100  
Alimentazione trifase 230/400 V 50 Hz  
Potenza motore HP 2.5 Kw 1.8  
Peso Kg.110  
Dimensioni lunghezza mm.1160 - larghezza mm.570 - altezza mm.1040  
Numero pale 2

Impastatrice in acciaio inox, modello ME 120  
Capacità lavorazione carne min kg.20 - max kg.120  
Alimentazione trifase 230/400 V 50 Hz  
Potenza motore HP 2.5 Kw 1.8  
Peso Kg.120  
Dimensioni lunghezza mm.1100 - larghezza mm.630 - altezza mm.1080  
Numero pale 2



Impastatrice in acciaio inox, modello IM 50  
Alberi pale n°2  
Bocca di scarico centrale n°1  
Dim. vasca lunghezza mm.600 - larghezza mm.395 - profondità mm.370  
Altezza di carico mm.925  
Capacità vasca lt.83  
Potenza totale installata Kw 1,1  
Alimentazione energia elettrica Volt.220/380 trif.  
Alimentazione comandi ausiliari Volt.24  
Ingombro lunghezza mm.1025 - larghezza mm.495 - altezza mm.975

Impastatrice in acciaio inox, modello IM 80  
Alberi pale n°2  
Bocca di scarico centrale n°1  
Dim. vasca lunghezza mm.700 - larghezza mm.500 - profondità mm.380  
Altezza di carico mm.940  
Capacità vasca lt. 128  
Potenza totale installata Kw 1,5  
Alimentazione energia elettrica Volt.220/380 trifase.  
Alimentazione comandi ausiliari Volt.24  
Ingombro lunghezza mm.1155 - larghezza mm.600 - altezza mm.990



**Impastatrice in acciaio inox, modello IM 100**

**Alberi pale n°2**

**Bocca di scarico centrale n°1**

**Dim. vasca lunghezza mm.775 - larghezza mm.560 - profondità mm.420**

**Altezza di carico mm.1055**

**Capacità vasca lt. 173**

**Potenza totale installata Kw 2,2**

**Alimentazione energia elettrica Volt.220/380 trifase.**

**Alimentazione comandi ausiliari Volt.24**

**Ingombro lunghezza mm.1230 - larghezza mm.660 - altezza mm.1105**

**Impastatrice in acciaio inox, modello IM 150**

**Alberi pale n°2**

**Bocca di scarico centrale n°1**

**Dim. vasca lunghezza mm.950 - larghezza mm.560 - profondità mm.420**

**Altezza di carico mm.1055**

**Capacità vasca lt. 212**

**Potenza totale installata Kw 2,2**

**Alimentazione energia elettrica Volt.220/380 trifase.**

**Alimentazione comandi ausiliari Volt.24**

**Ingombro lunghezza mm.1630 - larghezza mm.660 - altezza mm.1105**

**Impastatrice in acciaio inox, modello IM 200**

**Alberi pale n°2**

**Bocca di scarico sfalsate n°2**

**Dim. vasca lunghezza mm.1100 - larghezza mm.650 - profondità mm.460**

**Altezza di carico mm.1200**

**Capacità vasca lt. 310**

**Potenza totale installata Kw 4,37**

**Alimentazione energia elettrica Volt.220/380 trifase.**

**Alimentazione comandi ausiliari Volt.24**

**Ingombro lunghezza mm.1780 - larghezza mm.770 - altezza mm.1200**

**Impastatrice in acciaio inox, modello IM 150 M**

**Alberi pale n°2**

**Bocca di scarico centrale n°1**

**Dim. vasca lunghezza mm.950 - larghezza mm.560 - profondità mm.420**

**Capacità vasca lt. 212**

**Potenza totale installata Kw 2,57**

**Alimentazione energia elettrica Volt.220/380 trifase.**

**Alimentazione comandi ausiliari Volt.24**

**Capacità vagonetto lt 95**

**Impastatrice in acciaio inox, modello IM 200 M**

**Alberi pale n°2**

**Bocca di scarico sfalsate n°2**

**Dim. vasca lunghezza mm.1100 - larghezza mm.650 - profondità mm.460**

**Capacità vasca lt. 310**

**Potenza totale installata Kw 4,55**

**Alimentazione energia elettrica Volt.220/380 trifase.**

**Alimentazione comandi ausiliari Volt.24**

**Capacità vagonetto lt 95 - lt 200**



**Impastatrice in acciaio inox, modello IM 330 M**  
Alberi pale n°2  
Bocca di scarico sfalsate n°2  
Dim. vasca lunghezza mm.1450 - larghezza mm.650 - profondità mm.585  
Capacità vasca lt. 520  
Potenza totale installata Kw 4,55  
Alimentazione energia elettrica Volt.220/380 trifase.  
Alimentazione comandi ausiliari Volt.24  
Capacità vagonetto lt 95 - lt 200

**Impastatrice in acciaio inox, modello IM 400 M**  
Alberi pale n°2  
Bocca di scarico sfalsate n°2  
Dim. vasca lunghezza mm.1450 - larghezza mm.650 - profondità mm.650  
Capacità vasca lt. 600  
Potenza totale installata Kw 6,05  
Alimentazione energia elettrica Volt.220/380 trifase.  
Alimentazione comandi ausiliari Volt.24  
Capacità vagonetto lt 200



**Impastatrice in acciaio inox, modello IM 500 M**  
Alberi pale n°2  
Bocca di scarico sfalsate n°2  
Dim. vasca lunghezza mm.1450 - larghezza mm.800 - profondità mm.670  
Capacità vasca lt. 717  
Potenza totale installata Kw 6,05  
Alimentazione energia elettrica Volt.220/380 trifase.  
Alimentazione comandi ausiliari Volt.24  
Capacità vagonetto lt 200

**Impastatrice in acciaio inox, modello IM 600 M**  
Alberi pale n°2  
Bocca di scarico sfalsate n°2  
Dim. vasca lunghezza mm.1600 - larghezza mm.850 - profondità mm.720  
Capacità vasca lt. 912  
Potenza totale installata Kw 11,55  
Alimentazione energia elettrica Volt.220/380 trifase.  
Alimentazione comandi ausiliari Volt.24  
Capacità vagonetto lt 200

## *Le nostre insaccatrici*

**Insaccatrice idraulica in acciaio inox, modello H15PAS**  
Capacità cilindro: lt.14,9/Kg.12  
Altezza di insaccamento: 980 mm  
Potenza totale installata: Kw 0,55 - HP 0,75  
Alimentazione energia elettrica: Volt 220/380 trifase  
Dimensioni ingombro: 470x420x1000h mm



**Insaccatrice idraulica in acciaio inox, modello H20PAS**  
Capacità cilindro: lt.19,9/Kg.16  
Altezza di insaccamento: 1180 mm  
Potenza totale installata: Kw 0,92 - HP 1,25  
Alimentazione energia elettrica: Volt 220/380 trifase.  
Dimensioni ingombro: 470x420x1200h mm



**Insacatrice idraulica in acciaio inox, modello H26PAS**  
Capacità cilindro: lt. 25,6 / Kg.22  
Altezza di insaccamento: 1090 mm  
Potenza totale installata: Kw 0,92 - HP 1,5  
Alimentazione energia elettrica: Volt 220/380 trifase.  
Dimensioni ingombro: 520x460x1120h mm

**Insacatrice idraulica in acciaio inox, modello H31PAS**  
Capacità cilindro: lt. 30,8 / Kg.28  
Altezza di insaccamento: 1090 mm  
Potenza totale installata: Kw 1,47 - HP 2  
Alimentazione energia elettrica: Volt 220/380 trifase.  
Dimensioni ingombro: 530x470x1120h mm

**Insacatrice idraulica in acciaio inox, modello H42PAS**  
Capacità cilindro: lt.41,5/Kg.39  
Altezza di insaccamento: 1170 mm  
Potenza totale installata: Kw 1.84 - HP 2,5  
Alimentazione energia elettrica: Volt 220/380 trifase.  
Dimensioni ingombro: 580x550x1200h mm



**Insacatrice continua con vuoto, in acciaio inox, modello IC195 PB**  
Capacità tramoggia con elevatore: lt.115  
Porzionatore: g. 5 : 10000  
Potenza totale installata: Kw.3,3  
Alimentazione energia elettrica trif.: Volt.220/380  
Alimentazione comandi ausiliari: Volt.24  
Capacità vagonetto elevatore: lt.95  
Dimensioni ingombro: con elevatore:  
lunghezza mm.1725 - larghezza mm.950 - altezza tramoggia mm.1790  
altezza con vagonetto mm.2520  
Senza elevatore: lunghezza mm.875 - larghezza mm.675 -  
altezza tramoggia mm.1590

**Insacatrice continua con vuoto, in acciaio inox, modello IC195 BABY**  
Capacità tramoggia con elevatore: lt.50  
Porzionatore: g.5 : 10000  
Potenza totale installata: Kw 1,87  
Alimentazione energia elettrica trifase: Volt.220/380  
Alimentazione comandi ausiliari: Volt.24  
Dimensioni ingombro: lunghezza mm.875 - larghezza mm.675 -  
altezza tramoggia mm.450



**Vagonetto in acciaio inox da 95 lt e 200 litri**

## Tritacarne da laboratori / industriali



**Macchina tritacarne da tavolo in acciaio inox, modello P114 K**  
bocca esterna estraibile, motore trifase HP5 (Kw 3,7) ad alto rendimento, vasca d'alimentazione da lt.23, quadro elettrico a tenuta stagna e pulsanti a basso voltaggio, avviamento/arresto tramite pulsanti, sistema unger 3 vengono forniti: 1 stampo con fori diam. mm.5 in acciaio inox, 1 stampo con fori diam. mm.8 in acciaio inox, 1 coltello singolo.  
Protezione termica del motore e tampone incluso.  
Potenza motore: Kw 3,7 HP 5 trif.  
Diametro stampi: mm.114  
Capacità vasca alimentazione: lt.23  
Produzione oraria: 900/1200 kg.  
Dimensioni ingombro: 760x420x610h mm  
Lunghezza vasca: mm.670



**Macchina tritacarne in acciaio inox, modello TC 130 CM95**  
Capacità vasca: lt.120  
Capacità vagonetto caricatore: lt.95  
Diametro testata porta stampi: mm.130  
Altezza di scarico (sotto il dado): mm.585  
Produzione oraria: Kg/h 1600  
Potenza totale installata Kw 8,99  
Alimentazione energia elettrica: Volt.220/380 trif  
Alimentazione comandi ausiliari: Volt.24  
Dimensioni ingombro:  
lunghezza mm.1240 - larghezza mm.770 - altezza mm.1150



**Macchina tritacarne in acciaio inox, modello TC 130 SE**  
Dimensioni vasca: lunghezza mm.1140 - larghezza mm.565 - profondità mm.105  
Capacità tramoggia: lt.58  
Capacità vasca: lt.65  
Altezza di carico: mm.1070  
Diametro testa portastampi: mm.130  
Altezza di carico (sotto il dado): mm.585  
Produzione oraria: Kg/h 1000  
Potenza totale installata: Kw 5,5  
Alimentazione energia elettrica: Volt.220/380 trifase  
Alimentazione comandi ausiliare Volt.24  
Dimensioni ingombro: lunghezza mm.1320 - larghezza mm.565  
altezza mm.1070

# Attrezzature

**Su richiesta articoli su misura  
carrelli inox portasalumi/portafrattaglie  
baltresche, tavoli, lavelli**



**Tritacarne refrigerati professionali  
da banco da pavimento con grattugia  
Insaccatrici manuali**



**Affettatrici per carne e salumi  
lama 250 300 330 350 370 mm  
volano, verticali, a gravità**



**Attrezzature professionali inox  
cucine, forni, fry-top, friggitrice  
brasiere, cuocipasta**



**Armadi lievitori  
impastatrici testa fissa / testa estraibile  
banchi pizzeria**



**Lavastoviglie a cappotta e a traino  
lavabicchieri, doccioni e rubinetteria**



**Vetrine refrigerate per vini  
armadi refrigerati statici e ventilati  
vetrine per pasticceria  
banchi per salumi / formaggi**



**Murali frigo, porte,  
celle prefabbricate  
con pannelli in lamiera preverniciata  
inox o in vetroresina  
tende in pvc**



**Sedie e sgabelli  
da bar, pub, ufficio,  
sale attesa, ristoranti**



**Scioglitori / fontane per cioccolato  
utensili da cucina  
planetarie, mixer**



**Piastre waffle, hot dog,  
grattugie, piastre grill,  
produttori di ghiaccio cubetto pieno/forato**



**Estrattore di succo  
crepiere, frullatori, macina caffè/pepe**



**Rompigiaccio, tagliamozzarella  
pelapatate, puliscicozze  
tagliaverdure, lavaverdure**



**Carrelli portapiatti  
carrelli inox rinforzati 2/3/4 piani  
scaffali inox piani lisci/forati 2/3/4 piani  
svuotavassoi, armadietti spogliatoio  
armadi portascopie-portaoggetti**



**Guanti e grembiuli antitaglio  
grembiuli gommati e gofrati  
stivali, ciabatte e scarpe con puntali in acciaio**



**Segamezzene, hamburgatrici  
mescolatori per carne  
sigillatrici, impacchettatrici**



**Macchine sottovuoto  
da banco, carrellate, doppia campana**



**Registratori di cassa  
bilance, verificatori di banconote  
conta monete**



**Rotoloni in pura cellulosa**



# Spillatori per acqua

## MODELLO GM 400

Depuratore GM 400 in acciaio inox, con colonna a 3 vie, è dotato di vaschetta in acciaio inox e di uno speciale carbonatore anch'esso in acciaio inox, che non altera il sapore dell'acqua gasata, garantendo una produzione oraria di circa 400 litri. Dimensioni 38x58x98.



### SCHEDA TECNICA

Tensione alimentazione	220 V / 50 Hz
Temperatura uscita acqua	da 4° c a 12° c
Produzione oraria acqua	400 lt.
Potenza assorbita	600 W
Gruppo Compressore	14,0 cm <sup>3</sup>
Tipologia GAS	R 134 A
Prod. acqua gasata con 1 Kg CO <sup>2</sup>	140 lt.

## MODELLO ELIO 120

Depuratore ELIO 120 in acciaio inox, refrigera contemporaneamente sia l'acqua naturale che quella gasata, risolvendo problemi di spazio eliminando le fastidiose scorte d'acqua imbottigliata.

Dotato di vaschetta in acciaio inox e di uno speciale carbonatore anch'esso in acciaio inox, che non altera il sapore dell'acqua gasata, garantendo una produzione oraria di circa 120 litri. Dimensioni 60x35x40.



### SCHEDA TECNICA

Tensione alimentazione	220 V / 50 Hz
Temperatura uscita acqua	da 4° c a 12° c
Produzione oraria acqua	120 lt.
Potenza assorbita	320 W
Gruppo Compressore	8,0 cm <sup>3</sup>
Tipologia GAS	R 134 A
Prod. acqua gasata con 1 Kg CO <sup>2</sup>	140 lt.

**CP. SRL    Via Cesine SNC    Ariano Irpino (AV)**  
**Cap. 83031    TEL. 0825/824337 - 338/4298644**  
**E-mail. Cpsrl2012@libero.it**  
**www.cpforniture.com**