

MI ATTREZZO SUBITO!

**Noleggio OGGI L'attrezzatura
che domani sarà MIA
Usufruisco SUBITO della
detrazione fiscale.
Pago un canone
ACCESSIBILE
e su misura.**

100%
Made in Italy



- N° 1 Cucina gas su vano aperto, 4 fuochi bacinelle in acciaio inox. Dimensioni: 80x73x87 h cm
- N° 1 Cuocipasta gas 1 vasca, capacità 26 L. Dimensioni: 40x73x87 h cm
- N° 1 Friggitrice gas, 1 vasca, capacità 13 L. Dimensioni: 40x73x87 h cm
- N° 1 Griglia in pietra lavica gas su vano con porta zona di cottura in acciaio. Dimensioni: 40x73x87 h cm
- N° 2 Frigoriferi in acciaio inox 700 lt temperatura -2+8. Dimensioni: 70x71,5x206 h cm

8 Canoni trimestrali (24 mesi) € 1.508,36 compreso IVA
12 Canoni trimestrali (36 mesi) € 1.047,92 compreso IVA
16 Canoni trimestrali (48 mesi) € 803,05 compreso IVA
20 Canoni trimestrali (60 mesi) € 637,47 compreso IVA

**Può essere tuo con
€ 7,08 AL GIORNO**

*IN 20 CANONI 5 ANNI



MI PIACE!

Offerta riservata
alle Aziende o ai
possessori di Partita IVA
e per il noleggio di sola
attrezzatura nuova.

1

Scegli
L'attrezzatura
ideale per la
tua azienda
fra i prodotti
su volantino.

2

Richiedi
il servizio di
locazione
operativa
in alternativa
all'acquisto.

3

Ottieni
l'autorizzazione
in poche ore,
senza pratiche
complicate.



Paga
con rate
personalizzate
interamente
deducibili.

**Trasporto e consegna incluso
Consegna stimata 15/20 giorni**

Documentazione richiesta:

- Visura camerale (NB. Almeno 20 mesi di attività)
- Numero di telefono fisso (eventuale cellulare)
- Iban completo
- Carta d'identità Legale rappresentante
- Codice fiscale Legale rappresentante

Fast Service di M.E. Scuderi
Via Enna, 13
95030 San Pietro Clarenza (CT)
P.IVA: 05223370874

Visita il nostro sito
www.fastservicesicilia.it
assistenza@fastservicesicilia.it
info@fastservicesicilia.it

FAST SERVICE

FAST SERVICE Vi offre IL NOLEGGIO OPERATIVO AGEVOLATO
Da 24 a 60 mesi Condizioni Vantaggiose
Per partire SUBITO con le vostre ATTREZZATURE NUOVE



- N° 1 Cucina gas su vano aperto, 4 fuochi
bacinelle in acciaio inox. Dimensioni: 40x73x87 h cm

- N° 1 Cuocipasta gas 1 vasca, capacità 26 L
Dimensioni: 40x73x87 h cm

- N° 1 Friggitrice gas, 1 vasca, capacità 13 L
Dimensioni: 40x73x87 h cm

- N° 1 Griglia in pietra lavica gas su vano con porta
zona di cottura in acciaio. Dimensioni: 40x73x87 h cm

- N° 2 Frigoriferi in acciaio inox 700 LT temperatura -2+8
Dimensioni: 740x815x2085 mm

8 Canoni trimestrali (24 mesi) € 1.508,36 compreso IVA
12 Canoni trimestrali (36 mesi) € 1.047,92 compreso IVA
16 Canoni trimestrali (48 mesi) € 803,05 compreso IVA
20 Canoni trimestrali (60 mesi) € 637,47 compreso IVA

Trasporto e consegna incluso
Consegna stimata 15/20 giorni

Documentazione richiesta:

- Visura camerale (NB. Almeno 20 mesi di attività)
- Numero di telefono fisso (eventuale cellulare)
- Iban completo
- Carta d'identità Legale rappresentante
- Codice fiscale Legale rappresentante

Fast Service di M.E. Scuderi
Via Enna, 13
95030 San Pietro Clarenza (CT)
P.IVA: 05223370874

Visita il nostro sito
www.fastservicesicilia.it
assistenza@fastservicesicilia.it
info@fastservicesicilia.it

FAST SERVICE

FAST SERVICE Vi offre IL NOLEGGIO OPERATIVO AGEVOLATO
Da 24 a 60 mesi Condizioni Vantaggiose
Per partire SUBITO con le vostre ATTREZZATURE NUOVE

100%
Made in Italy



**Cucina gas 4 fuochi
su vano aperto
bacinelle smaltate**
Dimensioni 80x70x85 Cm

€ 1445,00

100%
Made in Italy



**Cucina gas 6 fuochi
su vano aperto
bacinelle smaltate**
Dimensioni 120x70x85 Cm

€ 2090

100%
Made in Italy



**Cucina gas 4 fuochi
su vano aperto
bacinelle smaltate**
Dimensioni 80x70x85 Cm

€ 2037,00

100%
Made in Italy



**Cucina gas 6 fuochi
su vano aperto
bacinelle smaltate**
Dimensioni 120x70x85 Cm

€ 2745,00

100%
Made in Italy



Friggitrice gas, 1 vasca
Capacità 13 LT,
Dimensioni 40x70x85 Cm

€ 1515,00

100%
Made in Italy



Friggitrice gas, 2 vasca
Capacità 13 LT
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 80x70x85 Cm

€ 2740,00

100%
Made in Italy



Cuocipasta gas 1 vasca
Capacità 26 LT
Dimensioni 40x70x85 Cm

€ 1465,00

100%
Made in Italy



Cuocipasta gas 1 vasca
Capacità 26 LT
Dimensioni 40x70x85 Cm

€ 2722,00

**Trasporto e consegna incluso
Consegna stimata 15/20 giorni**

Documentazione richiesta:

- Visura camerale (NB. Almeno 20 mesi di attività)
- Numero di telefono fisso (eventuale cellulare)
- Iban completo
- Carta d'identità Legale rappresentante
- Codice fiscale Legale rappresentante

Fast Service di M.E. Scuderi
Via Enna, 13
95030 San Pietro Clarenza (CT)
P.IVA: 05223370874

Visita il nostro sito
www.fastservicesicilia.it
assistenza@fastservicesicilia.it
info@fastservicesicilia.it

FAST SERVICE

FAST SERVICE Vi offre IL NOLEGGIO OPERATIVO AGEVOLATO
Da 24 a 60 mesi Condizioni Vantaggiose
Per partire SUBITO con le vostre ATTREZZATURE NUOVE



**Griglia pietra lavica
gas su vano con porta,
zona di cottura in ghisa
(1 griglia carne/pesce in dotazione)**
Dimensioni 40x70x85 Cm

€ 1440,00



**Griglia pietra lavica
gas su vano con porte,
zona di cottura in ghisa
(2 griglie carne/pesce in dotazione)**
Dimensioni 80x70x85 Cm

€ 2205,00



**Fry top gas, piastra rigata
cromata su vano con porta**
Dimensioni 40x70x85 Cm

€ 1710,00



**Fry top gas, piastra 1/2 liscia
1/2 rigata cromata su vano
aperto**
Dimensioni 80x70x85 Cm

€ 2745,00



**Acqua grill a gas, zona
di cottura in ghisa
carne/pesce**
Dimensioni 40x70x85 Cm

€ 1500,00



**Acqua grill a gas, zona
di cottura in ghisa
carne/pesce**
Dimensioni 80x70x85 Cm

€ 2245,00



**Tuttapietra gas su vano
con porte**
Dimensioni 80x70x85 Cm

€ 1850,00



**Tuttapietra gas
+ 2 fuochi su vano
con porte**
Dimensioni 80x70x85 Cm

€ 1800,00

**Trasporto e consegna incluso
Consegna stimata 15/20 giorni**

Documentazione richiesta:

- Visura camerale (NB. Almeno 20 mesi di attività)
- Numero di telefono fisso (eventuale cellulare)
- Iban completo
- Carta d'identità Legale rappresentante
- Codice fiscale Legale rappresentante

Fast Service di M.E. Scuderi
Via Enna, 13
95030 San Pietro Clarenza (CT)
P.IVA: 05223370874

Visita il nostro sito
www.fastservicesicilia.it
assistenza@fastservicesicilia.it
info@fastservicesicilia.it

FAST SERVICE

FAST SERVICE Vi offre IL NOLEGGIO OPERATIVO AGEVOLATO
Da 24 a 60 mesi Condizioni Vantaggiose
Per partire SUBITO con le vostre ATTREZZATURE NUOVE

**Forno a gas combinato, 5 teglie
pasticceria/gastronomia.**



100%
Made in Italy

In dotazione 1 griglia GN 1/1
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 91,5x85,8x75,1 h cm

€ 3800,00

**Forno programmabile combinato gas, 5 teglie
pasticceria/gastronomia**



100%
Made in Italy

In dotazione 1 griglia GN 1/1
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 91,5x85,8x75,1 h cm

€ 4100,00

**Forno a gas combinato, 10 teglie
pasticceria/gastronomia.**



100%
Made in Italy

In dotazione 1 griglia GN 1/1
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 91,5x85,8x113,1 h cm

€ 4650,00

**Forno programmabile combinato gas, 10 teglie
pasticceria/gastronomia.**



100%
Made in Italy

In dotazione 1 griglia GN 1/1
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 91,5x85,8x113,1 h cm

€ 5170,00



multi line

multi line

**Trasporto e consegna incluso
Consegna stimata 15/20 giorni**

Documentazione richiesta:

- Visura camerale (NB. Almeno 20 mesi di attività)
- Numero di telefono fisso (eventuale cellulare)
- Iban completo
- Carta d'identità Legale rappresentante
- Codice fiscale Legale rappresentante

Fast Service di M.E. Scuderi
Via Enna, 13
95030 San Pietro Clarenza (CT)
P.IVA: 05223370874

Visita il nostro sito
www.fastservicesicilia.it
assistenza@fastservicesicilia.it
info@fastservicesicilia.it

FAST SERVICE

FAST SERVICE Vi offre IL NOLEGGIO OPERATIVO AGEVOLATO
Da 24 a 60 mesi Condizioni Vantaggiose
Per partire SUBITO con le vostre ATTREZZATURE NUOVE

100%
Made in Italy



Tavolo refrigerato con top in acciaio 2 Sportelli

Struttura in acciaio inox 304
Temperatura -2+8°C
Dimensioni 1300×700×850 mm

€ 1760,00

100%
Made in Italy



Tavolo refrigerato con top in acciaio 3 Sportelli

Struttura in acciaio inox 304
Temperatura -2+8°C
Dimensioni 1780×700×850 mm

€ 2100,00

100%
Made in Italy



Tavolo refrigerato con top in acciaio 4 Sportelli

Struttura in acciaio inox 304
Temperatura -2+8°C
Dimensioni 2260×700×950 mm

€ 2450,00

100%
Made in Italy



Frigorifero in acciaio

Capacità 700 Lt
Temperatura -2+8°C
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 740×815×2085 mm

€ 1500,00

100%
Made in Italy



Frigorifero in acciaio

Capacità 1400 LT
Temperatura -2+8°C
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 1480×815×2085 mm

€ 2190,00

100%
Made in Italy



Banco pizzeria completo di granito e vetrina condimenti con vetri 3 Sportelli

Struttura in acciaio inox 304
Temperatura -2+8°C
Dimensioni 2005×800×1525 mm

€ 4250,00

100%
Made in Italy



Banco pizzeria completo di granito e vetrina condimenti con vetri 2 Sportelli e cassetteria

Struttura in acciaio inox 304
Temperatura -2+8°C
Dimensioni 2005×800×1525 mm

€ 4250,00

Trasporto e consegna incluso
Consegna stimata 15/20 giorni

Documentazione richiesta:

- Visura camerale (NB. Almeno 20 mesi di attività)
- Numero di telefono fisso (eventuale cellulare)
- Iban completo
- Carta d'identità Legale rappresentante
- Codice fiscale Legale rappresentante

Fast Service di M.E. Scuderi
Via Enna, 13
95030 San Pietro Clarenza (CT)
P.IVA: 05223370874

Visita il nostro sito
www.fastservicesicilia.it
assistenza@fastservicesicilia.it
info@fastservicesicilia.it

FAST SERVICE

FAST SERVICE Vi offre IL NOLEGGIO OPERATIVO AGEVOLATO
Da 24 a 60 mesi Condizioni Vantaggiose
Per partire SUBITO con le vostre ATTREZZATURE NUOVE



Tavolo refrigerato con top in acciaio

2 Sportelli

Struttura in acciaio inox 304
Temperatura -18-22°C
Dimensioni 1300×700×850 mm

€ 2450,00



Tavolo refrigerato con top in acciaio

3 Sportelli

Struttura in acciaio inox 304
Temperatura -18-22°C
Dimensioni 1780×700×850 mm

€ 2850,00



Tavolo refrigerato con top in acciaio

4 Sportelli

Struttura in acciaio inox 304
Temperatura -18-22°C
Dimensioni 2260×700×950 mm

€ 3310,00



Frigorifero in acciaio

Capacità 700 Lt
Temperatura -18-22°C
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 740×815×2085 mm

€ 1840,00



Frigorifero in acciaio

Capacità 1400 LT
Temperatura -18-22°C
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 1480×815×2085 mm

€ 2950,00

Trasporto e consegna incluso
Consegna stimata 15/20 giorni

Documentazione richiesta:

- Visura camerale (NB. Almeno 20 mesi di attività)
- Numero di telefono fisso (eventuale cellulare)
- Iban completo
- Carta d'identità Legale rappresentante
- Codice fiscale Legale rappresentante

Fast Service di M.E. Scuderi
Via Enna, 13
95030 San Pietro Clarenza (CT)
P.IVA: 05223370874

Visita il nostro sito
www.fastservicesicilia.it
assistenza@fastservicesicilia.it
info@fastservicesicilia.it

FAST SERVICE

FAST SERVICE Vi offre IL NOLEGGIO OPERATIVO AGEVOLATO
Da 24 a 60 mesi Condizioni Vantaggiose
Per partire SUBITO con le vostre ATTREZZATURE NUOVE



100%
Made in Italy

Abbattitore di temperatura 3 griglie GN 2/3

Struttura in acciaio inox 304
Temperatura +3-18°C
Dimensioni 625x600x421 mm

€ 1690,00



100%
Made in Italy

Abbattitore di temperatura 5 griglie GN 1/1

Struttura in acciaio inox 304
Temperatura +3-18°C
Dimensioni 710x700x840 mm

€ 2500,00



100%
Made in Italy

Abbattitore di temperatura 6 griglie GN 1/1

Struttura in acciaio inox 304
Temperatura +3-18°C
Dimensioni 710x700x900mm

€ 3150,00



100%
Made in Italy

Abbattitore di temperatura 7 griglie GN 1/1

Temperatura +3-18°C
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 710x700x1080 mm

€ 3560,00



100%
Made in Italy

Abbattitore di temperatura 10 griglie GN 1/1

Temperatura +3-18°C
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 780x800x1545 mm

€ 4950,00

Trasporto e consegna incluso
Consegna stimata 15/20 giorni

Documentazione richiesta:

- Visura camerale (NB. Almeno 20 mesi di attività)
- Numero di telefono fisso (eventuale cellulare)
- Iban completo
- Carta d'identità Legale rappresentante
- Codice fiscale Legale rappresentante

Fast Service di M.E. Scuderi
Via Enna, 13
95030 San Pietro Clarenza (CT)
P.IVA: 05223370874

Visita il nostro sito
www.fastservicesicilia.it
assistenza@fastservicesicilia.it
info@fastservicesicilia.it

FAST SERVICE

FAST SERVICE Vi offre IL NOLEGGIO OPERATIVO AGEVOLATO Da 24 a 60 mesi Condizioni Vantaggiose

Le nuove lavastoviglie sottobanco della Serie UC Winterhalter si adattano ai vostri desideri. Perché ogni locale ha il proprio profilo e ha necessità specifiche, dal tipo di stoviglie alla disponibilità di spazio. Con il rivoluzionario concetto della Serie UC, Winterhalter è il primo fornitore che riesce a soddisfare tali esigenze. La lavastoviglie dei vostri sogni si può personalizzare nelle seguenti tre fasi.

Fase 1: quattro modelli per diversi utilizzi
Disponibili fino a tre programmi standard:
- lavabicchieri
- lavastoviglie
- lavastoviglie Bistrò
- lavaposate

Fase 2: quattro dimensioni:
S = piccola, M = media, L = grande, XL = extra grande

Fase 3: possibilità di allestimento personalizzato:
Energy, addolcitore integrato
demineralizzazione parziale integrata DeMatik Pi-240
pacchetti cestelli
design per la configurazione della parte frontale della macchina, ecc.
Una volta configurata la lavastoviglie dei vostri sogni
vi si aprirà una dimensione del lavaggio completamente nuova.



Livello operativo

Istruzioni animate per l'uso e consigli di lavaggio per l'utilizzo corretto della lavastoviglie sono sempre a portata di mano. In questo modo il nuovo personale può familiarizzare rapidamente con la lavastoviglie. Non è necessario alcun addestramento.



Livello per direttori di cucina

Il registro operativo è uno strumento di informazione e controllo che consente di individuare le consuetudini operative ed eventualmente di modificarle. Da qui si possono richiamare i dati inerenti consumo utilizzo e informazioni sul trattamento dell'acqua e sugli intervalli di assistenza.

Lavastoviglie Winterhalter UC-S

Numero programmi: Fino a 3
Dimensioni cestello: 40X40
Capacità vasca: Lt 9,5
Temperatura vasca: °C 40-66
Temperatura di risciacquo: °C 40-85
Acqua di risciacquo: Lt 2,4
Dimensioni 460x940x617 mm

€ 3450,00

Lavastoviglie Winterhalter UC-M

Numero programmi: Fino a 3
Dimensioni cestello: mm 500X500
Capacità vasca: Lt 15,3
Temperatura vasca: °C 40-66
Temperatura di risciacquo: °C 40-85
Acqua di risciacquo: Lt 2,4
Dimensioni 600x940x617 mm

€ 3750,00

Lavastoviglie Winterhalter UC-L

Numero programmi: Fino a 3
Dimensioni cestello: mm 500X500
Capacità vasca: Lt 15,3
Temperatura vasca: °C 40-66
Temperatura di risciacquo: °C 40-85
Acqua di risciacquo: Lt 2,4
Dimensioni 600x1034x617 mm

€ 4050,00

Lavastoviglie Winterhalter UC-XL

Numero programmi: Fino a 3
Dimensioni cestello: mm 500X500
Capacità vasca: Lt 15,3
Temperatura vasca: °C 40-66
Temperatura di risciacquo: °C 40-85
Acqua di risciacquo: Lt 2,4
Dimensioni 600x1068x651 mm

€ 4880,00

Trasporto e consegna incluso
Consegna stimata 15/20 giorni

Documentazione richiesta:

- Visura camerale (NB. Almeno 20 mesi di attività)
- Numero di telefono fisso (eventuale cellulare)
- Iban completo
- Carta d'identità Legale rappresentante
- Codice fiscale Legale rappresentante

Fast Service di M.E. Scuderi
Via Enna, 13
95030 San Pietro Clarenza (CT)
P.IVA: 05223370874

Visita il nostro sito
www.fastservicesicilia.it
assistenza@fastservicesicilia.it
info@fastservicesicilia.it

FAST SERVICE

FAST SERVICE Vi offre IL NOLEGGIO OPERATIVO AGEVOLATO
Da 24 a 60 mesi Condizioni Vantaggiose
Per partire SUBITO con le vostre ATTREZZATURE NUOVE



Lavabicchieri analogica
2 programmi
Cesto 35x35 cm
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 42x50x60,5 h Cm

€ 1050,00



Lavabicchieri analogica
2 programmi
Cesto 40x40 cm
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 48x52x70 h Cm

€ 1210,00



Lavabicchieri analogica
2 programmi
Cesto 50x50 cm
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 60x62,5x82 h Cm

€ 1500,00



Capottina analogica
2 programmi
Cesto 50x50 cm
900 Piatti ora
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 63,5x71,7x140,5 h Cm

€ 2690,00



Capottina analogica
2 programmi
Cesto 50x50 cm
1200 Piatti ora
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 63,5x71,7x140,5 h Cm

€ 2980,00

 modular



Trasporto e consegna incluso
Consegna stimata 15/20 giorni

Documentazione richiesta:

- Visura camerale (NB. Almeno 20 mesi di attività)
- Numero di telefono fisso (eventuale cellulare)
- Iban completo
- Carta d'identità Legale rappresentante
- Codice fiscale Legale rappresentante

Fast Service di M.E. Scuderi
Via Enna, 13
95030 San Pietro Clarenza (CT)
P.IVA: 05223370874

Visita il nostro sito
www.fastservicesicilia.it
assistenza@fastservicesicilia.it
info@fastservicesicilia.it

FAST SERVICE

FAST SERVICE Vi offre IL NOLEGGIO OPERATIVO AGEVOLATO
Da 24 a 60 mesi Condizioni Vantaggiose
Per partire SUBITO con le vostre ATTREZZATURE NUOVE

100%
Made in Italy



ARMADIO VERTICALE IN ACCIAIO INOX

Dimensio	Modello	€URO
100x60x20	F10483	1300,00
120x60x20	F10484	1380,00
140x60x20	F10485	1460,00
160x60x20	F10486	1590,00
180x60x20	F10487	1730,00

100%
Made in Italy



LAVELLO UNA VASCA GOCCIOLATOIO DX o SX

Dimensio	Modello	€URO
100x70x85	F51257	575,00
120x70x85	F11259	595,00
140x70x85	LSCDX147	615,00

100%
Made in Italy



LAVELLO ARMADIATO

Dimensio	Modello	€URO
100x70x85	F52269	835,00
120x70x85	F51269	855,00
140x70x85	F11270	875,00

100%
Made in Italy



PENSILE ARMADIATO CON ANTE SCORREVOLI

Dimensioni cm	Modello	€URO
100x40x85	F10659	470,00
120x40x85	F10660	495,00
140x40x85	F10661	540,00
160x40x85	F10662	595,00
180x40x85	F10663	635,00
200x40x85	F10664	715,00

100%
Made in Italy



SCAFFALI IN ACCIAIO

Dimensio	Modello	€URO
100x40x18	F10518	405,00
120x40x18	F10519	450,00
140x40x18	F10520	485,00
160x40x18	F10521	515,00
180x40x18	F12521	545,00
F13521	ssl1840-	580,00

100%
Made in Italy



TAVOLO CON RIPIANO

Dimensioni cm	Modello	€URO
100x70x85	F10271	380,00
120x70x85	F10272	425,00
140x70x85	F10273	470,00
160x70x85	F10274	515,00
180x70x85	F10275	565,00
200x70x85	F10276	610,00

100%
Made in Italy



SUPPLEMENTO PER ALZATINA
POSTERIORE, AGGIUNGERE €50,00
AL PREZZO DEI TAVOLI CON RIPIANO

Trasporto e consegna incluso
Consegna stimata 15/20 giorni

Documentazione richiesta:

- Visura camerale (NB. Almeno 20 mesi di attività)
- Numero di telefono fisso (eventuale cellulare)
- Iban completo
- Carta d'identità Legale rappresentante
- Codice fiscale Legale rappresentante

Fast Service di M.E. Scuderi
Via Enna, 13
95030 San Pietro Clarenza (CT)
P.IVA: 05223370874

Visita il nostro sito
www.fastservicesicilia.it
assistenza@fastservicesicilia.it
info@fastservicesicilia.it

FAST SERVICE

FAST SERVICE Vi offre IL NOLEGGIO OPERATIVO AGEVOLATO
Da 24 a 60 mesi Condizioni Vantaggiose
Per partire SUBITO con le vostre ATTREZZATURE NUOVE

Pacojet Junior :

- Disponibile in due diversi colori : arancione e blu notte
- Display di controllo con pulsanti, facile da utilizzare
- Lavorazione dell'intero bicchiere o di singole porzioni, da 1 a 10
- Dispone di un'unica velocità
- Risparmio di energia grazie alla funzione di standby
- Funzione di monitoraggio e salvataggio in caso di sovraccaricamento del bicchiere
- Manuale rilascio della pressione.
- Facile e veloce programma di pulizia con gli appositi accessori inclusi

€ 3800,00



100%
Made in Italy



100%
Made in Italy

PACOJET II

- Dotato di motore brushless, a basso consumo, sviluppa una maggiore forza con un livello di rumorosità decisamente inferiore rispetto a Pacojet Junior.
- Gestisce il bicchiere con 10 porzioni e decimi di ogni singola porzione.
- Lavora con 2 velocità in modo da rendere più efficiente l'avvicinamento del coltello al prodotto da lavorare ed il ritorno in posizione.
- Dispone di porta USB per la diagnostica.
- Display grafico semplice ed intuitivo per la gestione dei vari programmi: lavorazione gelo, lavorazione fresco e pulizia.

€ 5600,00



Trasporto e consegna incluso
Consegna stimata 15/20 giorni

Documentazione richiesta:

- Visura camerale (NB. Almeno 20 mesi di attività)
- Numero di telefono fisso (eventuale cellulare)
- Iban completo
- Carta d'identità Legale rappresentante
- Codice fiscale Legale rappresentante

Fast Service di M.E. Scuderi
Via Enna, 13
95030 San Pietro Clarenza (CT)
P.IVA: 05223370874

Visita il nostro sito
www.fastservicesicilia.it
assistenza@fastservicesicilia.it
info@fastservicesicilia.it

FAST SERVICE

FAST SERVICE Vi offre IL NOLEGGIO OPERATIVO AGEVOLATO
Da 24 a 60 mesi Condizioni Vantaggiose
Per partire SUBITO con le vostre ATTREZZATURE NUOVE



100%
Made in Italy




Gourmet medio
20 g / Ø 30 mm
H 34 mm

**Produttore di ghiaccio tipo gourmet
AC 46 Scotsman**
Fino a 24 kg/24h
Capacità di stoccaggio di 9 kg/450 cubetti
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 386x600x645 mm

€ 990,00

100%
Made in Italy




Gourmet medio
20 g / Ø 30 mm
H 34 mm

**Produttore di ghiaccio tipo gourmet
AC 56 Scotsman**
Fino a 32 kg/24h
Capacità di stoccaggio di 12,5 kg/620 cubetti
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 386x600x826 mm

€ 1290,00

100%
Made in Italy




Gourmet medio
20 g / Ø 30 mm
H 34 mm

**Produttore di ghiaccio tipo gourmet
AC 86 Scotsman**
Fino a 38 kg/24h
Capacità di stoccaggio di 19 kg/950 cubetti
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 531x600x915 mm

€ 1380,00

100%
Made in Italy




Gourmet medio
20 g / Ø 30 mm
H 34 mm

**Produttore di ghiaccio tipo gourmet
AC 106 Scotsman**
Fino a 50 kg/24h
Capacità di stoccaggio di 23 kg/1150 cubetti
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 531x600x970 mm

€ 1615,00

100%
Made in Italy




Gourmet medio
20 g / Ø 30 mm
H 34 mm

**Produttore di ghiaccio tipo gourmet
AC 126 Scotsman**
Fino a 71 kg/24h
Capacità di stoccaggio di 34 kg/1950 cubetti
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 680x600x1050 mm

€ 2350,00

100%
Made in Italy




Gourmet medio
20 g / Ø 30 mm
H 34 mm

**Produttore di ghiaccio tipo gourmet
AC 176 Scotsman**
Fino a 83 kg/24h
Capacità di stoccaggio di 48 kg/2400 cubetti
Struttura in acciaio inox 304
Dimensioni 680x600x1120 mm

€ 2600,00

**Trasporto e consegna incluso
Consegna stimata 15/20 giorni**

Documentazione richiesta:

- Visura camerale (NB. Almeno 20 mesi di attività)
- Numero di telefono fisso (eventuale cellulare)
- Iban completo
- Carta d'identità Legale rappresentante
- Codice fiscale Legale rappresentante

Fast Service di M.E. Scuderi
Via Enna, 13
95030 San Pietro Clarenza (CT)
P.IVA: 05223370874

Visita il nostro sito
www.fastservicesicilia.it
assistenza@fastservicesicilia.it
info@fastservicesicilia.it

FAST SERVICE

FAST SERVICE Vi offre IL NOLEGGIO OPERATIVO AGEVOLATO
Da 24 a 60 mesi Condizioni Vantaggiose
Per partire SUBITO con le vostre ATTREZZATURE NUOVE

Questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocco nei modelli doppi da 4+4 e 6+6 pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, abbinati ad una guarnizione per alte temperature applicata sul frontale determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi.

100%
Made in Italy



Forno pizza, comandi digitali 4+4 pizze ø 34 cm

Temperatura di lavoro 60 - 420°C
Misure interne camera 70X70X14,5 H Cm
Misure esterne Forno 113,5x98x88 h cm
Capacità 4+4 Pizze x 34 Cm
Assorbimento Kw 11,2 - 400 V AC3/N/PE
Peso 240 Kg
OFFERTA COME DA FOTO VOLANTINO

€ 4300,00



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

• Risparmio energetico

- 1) Isolamento in fibra di vetro, con pareti spesse per mantenere meglio il calore all'interno del forno
- 2) Porta con doppio vetro (che isola meglio e previene ustioni)
- 3) Guarnizione di tenuta per alte temperature per isolare la porta e risparmiare energia
- 4) Camera di cottura con altezza ridotta per riscaldare rapidamente e ridurre lo spreco di energia quando la porta è aperta

• Intelligente

- 1) Apertura verso l'alto (utile per piccole pizzerie)
- 2) Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- 3) Sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti
- 4) Auto mode per decidere l'orario di accensione

• A lunga durata

- 1) Totalmente in acciaio inossidabile eticamente liscia, senza intercapedini da pulire)
- 3) Long Warranty (2 years)

• Performante

- 1) High Power and Temperature (raggiunge 450 gradi di temperatura)
- 2) Controllo potenza cielo e platea
- 3) Indicatore di temperatura
- 4) Doppia lampada in ogni camera di cottura

100%
Made in Italy



Forno pizza, comandi digitali 6+6 pizze ø 34 cm

Temperatura di lavoro 60 - 420°C
Misure interne camera 105X70X14,5 H Cm
Misure esterne Forno 148,5x98x88 h cm
Capacità 6+6 Pizze x 34 Cm
Assorbimento Kw 20,8 - 400 V AC3/N/PE
Peso 317 Kg
OFFERTA COME DA FOTO VOLANTINO

€ 6370,00

Trasporto e consegna incluso
Consegna stimata 15/20 giorni

Documentazione richiesta:

- Visura camerale (NB. Almeno 20 mesi di attività)
- Numero di telefono fisso (eventuale cellulare)
- Iban completo
- Carta d'identità Legale rappresentante
- Codice fiscale Legale rappresentante

Fast Service di M.E. Scuderi
Via Enna, 13
95030 San Pietro Clarenza (CT)
P.IVA: 05223370874

Visita il nostro sito
www.fastservicesicilia.it
assistenza@fastservicesicilia.it
info@fastservicesicilia.it

FAST SERVICE

FAST SERVICE Vi offre IL NOLEGGIO OPERATIVO AGEVOLATO
Da 24 a 60 mesi Condizioni Vantaggiose
Per partire SUBITO con le vostre ATTREZZATURE NUOVE



Impastatrice 25 Kg 2 velocità su ruote

Capacità d'impasto 25 Kg
Capacità Farina 17 Kg
Volume vasca 33 Lt
Dimensione vasca 40x26 h cm
Potenza motore 1/1,4 Kw V 400
Dimensioni 762 x 430 x 770 mm

€ 1470,00



Impastatrice 38 Kg 2 velocità su ruote

Capacità d'impasto 38 Kg
Capacità Farina 25 Kg
Volume vasca 40 Lt
Dimensione vasca 45,2x26 h cm
Potenza motore 1,5/2,2 Kw V 400
Dimensioni 818 x 480 x 770 mm

€ 1615,00



Impastatrice 44 Kg 2 velocità su ruote

Capacità d'impasto 44 Kg
Capacità Farina 30 Kg
Volume vasca 50 Lt
Dimensione vasca 80x27 h cm
Potenza motore 1,5/2,2 Kw V 400
Dimensioni 842 x 530 x 770 mm

€ 1770,00



Impastatrice 25 Kg 2 velocità su ruote TESTATA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE

Capacità d'impasto 25 Kg
Capacità Farina 17 Kg
Volume vasca 33 Lt
Dimensione vasca 40x26 h cm
Potenza motore 1/1,4 Kw V 400
Dimensioni 780 x 430 x 770 mm

€ 1800,00



Impastatrice 38 Kg 2 velocità su ruote TESTATA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE

Capacità d'impasto 38 Kg
Capacità Farina 25 Kg
Volume vasca 40 Lt
Dimensione vasca 45,2x26 h cm
Potenza motore 1,5/2,2 Kw V 400
Dimensioni 838 x 480 x 770 mm

€ 1950,00



Impastatrice 44 Kg 2 velocità su ruote TESTATA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE

Capacità d'impasto 44 Kg
Capacità Farina 30 Kg
Volume vasca 50 Lt
Dimensione vasca 80x27 h cm
Potenza motore 1,5/2,2 Kw V 400
Dimensioni 878 x 530 x 770 mm

€ 2030,00

**Trasporto e consegna incluso
Consegna stimata 15/20 giorni**

Documentazione richiesta:

- Visura camerale (NB. Almeno 20 mesi di attività)
- Numero di telefono fisso (eventuale cellulare)
- Iban completo
- Carta d'identità Legale rappresentante
- Codice fiscale Legale rappresentante

Fast Service di M.E. Scuderi
Via Enna, 13
95030 San Pietro Clarenza (CT)
P.IVA: 05223370874

Visita il nostro sito
www.fastservicesicilia.it
assistenza@fastservicesicilia.it
info@fastservicesicilia.it

FAST SERVICE

FAST SERVICE Vi offre IL NOLEGGIO OPERATIVO AGEVOLATO
Da 24 a 60 mesi Condizioni Vantaggiose
Per partire SUBITO con le vostre ATTREZZATURE NUOVE

Totalmente diversa dall'impastatrice a spirale, la forcella infatti montata orizzontalmente rispetto alla vasca da minore attrito all'impasto ci consente di allungare i tempi d'impastamento, inglobando anche più ossigeno nell'impasto, elemento fondamentale per una migliore fermentazione.

In relazione ad un impasto diretto i gradi che questo tipo d'impastatrice fornisce all'impasto è di 3c°.

L'impastatrice a forcella Serie FC è particolarmente indicata per la lavorazione di impasti delicati. Grazie alla particolare forma dell'utensile e della vasca, è possibile ottenere rapidamente impasti non riscaldati e ben ossigenati, per una elevata qualità del prodotto nale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

VASCA, FORCELLA ED ALBERO PORTA UTENSILE IN ACCIAIO INOX

PROTEZIONE DELLA VASCA IN POLICARBONATO TRASPARENTE PER MODELLI FC 25 E 35 E GRIGLIA IN ACCIAIO INOX PER MODELLI FC 60 E 80

TRASMISSIONE CON CINGHIE TRAPEZOIDALI E RIDUTTORI DI VELOCITÀ A BAGNO D'OLIO INDIPENDENTI PER VASCA E FORCELLA

PARTI ROTANTI MONTATE SU CUSCINETTI A SFERA

TELAIO IN ACCIAIO DI ELEVATO SPESSORE

IMPIANTO ELETTRICO E DISPOSITIVI DI SICUREZZA SECONDO LE NORME CE



100%
Made in Italy



Impastatrice a Forcella kg 25 - 2 Vel.

Capacità d'impasto 25 Kg
Capacità Farina 16 Kg
Volume vasca 30 Lt
Potenza motore 0,75 / 1,1 Kw V 400
Dimensioni 870x560x890 mm

€ 3190,00

100%
Made in Italy



Impastatrice a Forcella kg 35 2 Vel.

Capacità d'impasto 35 Kg
Capacità Farina 23 Kg
Volume vasca 40 Lt
Potenza motore 0,75 / 1,1 Kw V 400
Dimensioni 885x590x890 mm

€ 3890,00

100%
Made in Italy



Impastatrice a Forcella kg 60 - 2 Vel.

Capacità d'impasto 60 Kg
Capacità Farina 40 Kg
Volume vasca 70 Lt
Potenza motore 0,9/1,3 Kw V 400
Dimensioni 1068x660x1025 mm

€ 6380,00

Trasporto e consegna incluso
Consegna stimata 15/20 giorni

Documentazione richiesta:

- Visura camerale (NB. Almeno 20 mesi di attività)
- Numero di telefono fisso (eventuale cellulare)
- Iban completo
- Carta d'identità Legale rappresentante
- Codice fiscale Legale rappresentante

Fast Service di M.E. Scuderi
Via Enna, 13
95030 San Pietro Clarenza (CT)
P.IVA: 05223370874

Visita il nostro sito
www.fastservicesicilia.it
assistenza@fastservicesicilia.it
info@fastservicesicilia.it

FAST SERVICE

FAST SERVICE Vi offre IL NOLEGGIO OPERATIVO AGEVOLATO
Da 24 a 60 mesi Condizioni Vantaggiose
Per partire SUBITO con le vostre ATTREZZATURE NUOVE

100%
Made in Italy



Impastatrice 40 Kg 2 velocità

Capacità d'impasto 40 Kg
Capacità Farina 27 Kg
Volume vasca 63 Lt
Diametro vasca 540 mm
Potenza motore 1,5/2,2 Kw V 400
Dimensioni 61x84x132 cm

€ 6225,00

100%
Made in Italy



Impastatrice 50 Kg 2 velocità

Capacità d'impasto 50 Kg
Capacità Farina 32 Kg
Volume vasca 75 Lt
Diametro vasca 540 mm
Potenza motore 1,5/2,2 Kw V 400
Dimensioni 61x85x138 cm

€ 7125,00

100%
Made in Italy



Impastatrice 60 Kg 2 velocità

Capacità d'impasto 60 Kg
Capacità Farina 38 Kg
Volume vasca 87 Lt
Diametro vasca 550 mm
Potenza motore 1,5/2,2 Kw V 400
Dimensioni 61x85x142 cm

€ 7350,00

100%
Made in Italy



Planetaria 20 Lt con variatore di velocità TESTATA SOLLEVVABILE E VASCA ESTRAIBILE

Volume vasca 20 Lt
Velocità a Variazione continua
Sollevamento vasca manuale
Potenza motore 0,75 Kw V 400
Dimensioni 700 x 500 x 1200 mm
Peso 108 Kg

€ 2925,00

100%
Made in Italy



Planetaria 40 Lt con variatore di velocità TESTATA SOLLEVVABILE E VASCA ESTRAIBILE

Volume vasca 40 Lt
Velocità a Variazione continua
Sollevamento vasca manuale
Potenza motore 2,2 Kw V 400
Dimensioni 910 x 650 x 1520 mm
Peso 220 Kg

€ 4770,00

100%
Made in Italy



Planetaria 60 Lt con variatore di velocità TESTATA SOLLEVVABILE E VASCA ESTRAIBILE

Volume vasca 60 Lt
Velocità a Variazione continua
Sollevamento vasca manuale
Potenza motore 3 Kw V 400
Dimensioni 1000 x 680 x 1600 mm
Peso 255 Kg

€ 5565,00

Trasporto e consegna incluso
Consegna stimata 15/20 giorni

Documentazione richiesta:

- Visura camerale (NB. Almeno 20 mesi di attività)
- Numero di telefono fisso (eventuale cellulare)
- Iban completo
- Carta d'identità Legale rappresentante
- Codice fiscale Legale rappresentante

Fast Service di M.E. Scuderi
Via Enna, 13
95030 San Pietro Clarenza (CT)
P.IVA: 05223370874

Visita il nostro sito
www.fastservicesicilia.it
assistenza@fastservicesicilia.it
info@fastservicesicilia.it

FAST SERVICE

FAST SERVICE Vi offre IL NOLEGGIO OPERATIVO AGEVOLATO
Da 24 a 60 mesi Condizioni Vantaggiose
Per partire SUBITO con le vostre ATTREZZATURE NUOVE



100%
Made in Italy

Granitore / Creme fredde 1 vasca 10 Lt

Caratteristiche tecniche FBM 1P

Cestelli estraibili trasparenti n°	1
Capacità di ogni ciotola, ca.lt	10
Larghezza in centimetri	28
Profondità in centimetri	47
Altezza in centimetri	69

€ 890,00



100%
Made in Italy

Granitore / Creme fredde 2 vasca 10 Lt

Caratteristiche tecniche FBM 2

Cestelli estraibili trasparenti	2
Capacità di ogni ciotola, ca.lt	10
Larghezza in centimetri	36
Profondità in centimetri	47
Altezza in centimetri	69

€ 1480,00



100%
Made in Italy

Granitore / Creme fredde 3 vasca 10 Lt

Caratteristiche tecniche FBM 3

Cestelli estraibili trasparenti n°	3
Capacità di ogni ciotola, ca.lt	10
Larghezza in centimetri	54
Profondità in centimetri	47
Altezza in centimetri	69

€ 2100,00



100%
Made in Italy

**Distributore da banco per preparare
creme fredde e gelato. 1 VASCHE Lt 6**

Caratteristiche tecniche B-cream

Contenitori trasparenti smontabili n°1	6
Capacità singolo contenitore Lt	20
larghezza cm	48
profondità cm	62
altezza cm	

€ 1120,00



100%
Made in Italy

**Distributore da banco per preparare
creme fredde e gelato. 2 VASCHE Lt 6**

Caratteristiche tecniche B-cream

Contenitori trasparenti smontabili n°2	6
Capacità singolo contenitore Lt	40
larghezza cm	48
profondità cm	62
altezza cm	

€ 2140,00



100%
Made in Italy

**Distributore da banco per preparare
creme fredde e gelato. 3 VASCHE Lt 6**

Caratteristiche tecniche B-cream

Contenitori trasparenti smontabili n°3	6
Capacità singolo contenitore Lt	60
larghezza cm	48
profondità cm	62
altezza cm	

€ 3200,00

**Trasporto e consegna incluso
Consegna stimata 15/20 giorni**

Documentazione richiesta:

- Visura camerale (NB. Almeno 20 mesi di attività)
- Numero di telefono fisso (eventuale cellulare)
- Iban completo
- Carta d'identità Legale rappresentante
- Codice fiscale Legale rappresentante

Fast Service di M.E. Scuderi
Via Enna, 13
95030 San Pietro Clarenza (CT)
P.IVA: 05223370874

Visita il nostro sito
www.fastservicesicilia.it
assistenza@fastservicesicilia.it
info@fastservicesicilia.it

FAST SERVICE

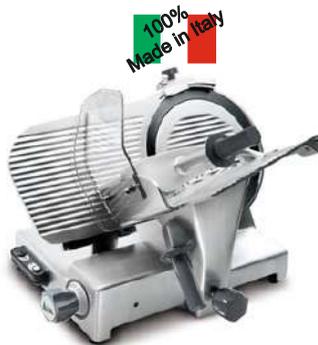
FAST SERVICE Vi offre IL NOLEGGIO OPERATIVO AGEVOLATO
Da 24 a 60 mesi Condizioni Vantaggiose
Per partire SUBITO con le vostre ATTREZZATURE NUOVE



AFFETTATRICE SALUMI GRAVITÀ LAMA ø 300

Alimentazione 230V 50/60 Hz F+N
400V 50/60 Hz 3F
Motore Watt 210 - HP 0,29
Lama Ø 300 mm / 12"
Spessore di taglio mm 20
Corsa carrello mm 275

€ 940,00



AFFETTATRICE SALUMI GRAVITÀ LAMA ø 350

Alimentazione 230V 50/60 Hz F+N
400V 50/60 Hz 3F
Motore Watt 275 - HP 0,37
Lama Ø 350 mm / 14"
Spessore di taglio mm 30
Corsa carrello mm 310

€ 1320,00



AFFETTATRICE SALUMI VERTICALE LAMA ø 350

Alimentazione 230V 50/60 Hz F+N
400V 50/60 Hz 3F
Motore Watt 370 - HP 0,50
Lama Ø 350 mm / 14"
Spessore di taglio mm 29
Corsa carrello mm 310

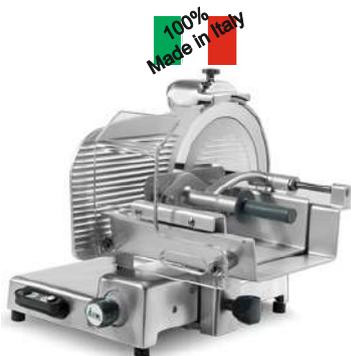
€ 1540,00



AFFETTATRICE SALUMI VERTICALE LAMA ø 370

Alimentazione 230V 50/60 Hz F+N
400V 50/60 Hz 3F
Motore Watt 380 - HP 0,52
Lama Ø 370 mm / 15"
Spessore di taglio mm 29
Corsa carrello mm 355

€ 1760,00



AFFETTATRICE CARNE VERTICALE LAMA ø 350

Alimentazione 230V 50/60 Hz F+N
400V 50/60 Hz 3F
Motore Watt 380 - HP 0,52
Lama Ø 350 mm / 14"
Spessore di taglio mm 29
Corsa carrello mm 355

€ 1855,00



AFFETTATRICE CARNE VERTICALE LAMA ø 370

Alimentazione 230V 50/60 Hz F+N
400V 50/60 Hz 3F
Motore Watt 380 - HP 0,52
Lama Ø 370 mm / 15"
Spessore di taglio mm 29
Corsa carrello mm 355 mm

€ 1915,00

Trasporto e consegna incluso
Consegna stimata 15/20 giorni

Documentazione richiesta:

- Visura camerale (NB. Almeno 20 mesi di attività)
- Numero di telefono fisso (eventuale cellulare)
- Iban completo
- Carta d'identità Legale rappresentante
- Codice fiscale Legale rappresentante

Fast Service di M.E. Scuderi
Via Enna, 13
95030 San Pietro Clarenza (CT)
P.IVA: 05223370874

Visita il nostro sito
www.fastservicesicilia.it
assistenza@fastservicesicilia.it
info@fastservicesicilia.it



Per la tua attività scegli tutti i vantaggi del nostro Noleggio Operativo



**Rapido e Facile
da richiedere**

da € 500,00 a 100.000,00



**Comodo e
Piccole Rate**

da 24 a 60 Mesi



**Accessibile a tutti
Vantaggi fiscali**



**Strumento subito
Disponibile**

La soluzione flessibile per la tua azienda

Cos'è la locazione operativa

La locazione operativa è un contratto in base al quale l'utilizzatore ha la disponibilità del bene per un periodo di tempo determinato, verso il pagamento di un canone periodico di norma comprensivo dei servizi manutentivi e commisurato al valore d'uso del bene stesso.

Al termine del primo periodo contrattuale, il Cliente ha la facoltà di:

- Prolungare la durata della locazione a condizioni prefissate;
- Restituire le attrezzature o chiederne la sostituzione;
- Chiedere l'acquisto dei beni ad un prezzo determinato in base al loro valore di mercato.

Quali sono le differenze tra leasing e locazione operativa

La locazione operativa è un contratto di godimento del bene, mentre quello di leasing è un contratto di finanziamento con opzione di riscatto finale.

Quali sono gli aspetti distintivi della locazione operativa

L'ammontare complessivo dei canoni pattuiti è commisurato all'effettivo godimento e utilizzo del bene, e dei servizi integrati di gestione ed assistenza.

Il rischio derivante dalla proprietà del bene rimane in capo al locatore.

Non è contrattualmente previsto il diritto del locatario a riscattare la proprietà ad un prezzo prestabilito.

La struttura contrattuale della locazione operativa non deve sottostare necessariamente a vincoli di durata minima.

Ai fini IRAP i canoni di locazione operativa sono interamente deducibili.

Non compare l'esposizione in Centrale Rischi per cui non fa cumulo con altri impegni.

Scegli il 100% Made in Italy

**Trasporto e consegna incluso
Consegna stimata 15/20 giorni**

Documentazione richiesta:

- Visura camerale (NB. Almeno 20 mesi di attività)
- Numero di telefono fisso (eventuale cellulare)
- Iban completo
- Carta d'identità Legale rappresentante
- Codice fiscale Legale rappresentante

Fast Service di M.E. Scuderi
Via Enna, 13
95030 San Pietro Clarenza (CT)
P.IVA: 05223370874

Visita il nostro sito
www.fastservicesicilia.it
assistenza@fastservicesicilia.it
info@fastservicesicilia.it