FABA®

CATERING EQUIPMENT

LA QUALITÀ DA SEMPRE AL PRIMO POSTO
QUALITY ALWAYS COMES FIRST

FABA è un'azienda specializzata nella produzione di attrezzature da bar e, da sempre, attenta agli aspetti qualitativi dei propri prodotti.

ABBIAMO GRANDI PIANI PER VOI
I nostri prodotti sono studiati e realizzati per sfruttare al meglio le superfici di lavoro.

...E NON SOLO
Offriamo un design unico, una grande cura nei particolari ed un continuo miglioramento dei nostri standard produttivi. Tutti i nostri apparecchi sono conformi alle normative europee.

FABA *is specialized in the production of bar equipments and since the company was founded all his products have been made to very high quality standards.*

WE HAVE GREAT PLANS FOR YOU
Our products are developed and manufactured to exploit as far as possible the cooking surface.

...AND NOT JUST THAT
We offer a unique design taking great care of every part and a continuous improvement in our production standards. All our products comply with the European regulations.

ITALIAN STYLE

Indice
Index

Crêpières elettriche serie SA 3
Electrical crêpières serie SA

Crêpières elettriche serie S 4-5
Electrical crêpières serie S

Crêpières a gas 5
Gas crêpières

Piastre elettriche ghisa serie S 7
Cast iron grills serie S

Piastre elettriche ghisa serie E 8-9
Cast iron grills serie E

Piastre elettriche vetroceramica 10-11
Electrical ceramic glass contact grill

Friggitrici elettriche 14-15
Fryers

Tostiere 17
Toasters

Vetrine calde serie E 20-21
Heated display cabinets E

Vetrine neutre serie E 22-23
Ambient display cabinets E

Vetrine neutre serie SL 23
Ambient display cabinets SL

Portatorte 23
Ambient display cabinets

Spremiagrumi 26
Juicers

Spaccaghiaccio e tritaghiaccio 27
Ice breaker - ice crusher

Mixer 28
Mixer

Frullatori 29-30
Blenders

Gruppi multipli 30
Multi function machines

Centrifuga 30
Juice exctractor

Granitore 31
Slush machine

Cioccolatiera 31
Hot drinks dispenser

Piastra a induzione 32
Induction plate

Macchina per sottovuoto 32
Vacuum equipment

Affettatrici 34-35-36
Slicers

Crêpières

Caratteristiche | *Features*

Apparecchiature dal design moderno e funzionale: con piani in ghisa, elettriche ed a gas, per soddisfare le esigenze di tutti i mercati. Nei modelli a gas, APPROVATI CE0068, è installato un bruciatore ultrarapido brevettato che permette alla macchina di raggiungere la temperatura desiderata in pochissimo tempo e di trasmettere calore in modo uniforme su tutto il piano di lavoro.

Modern and functional design equipments with cast iron surfaces, electrical and gas heating, to satisfy the wordwide requirements.
In the gas-heated models, CE 0068 APPROVED, we have installed an ultra rapid patented burner which allows the machine to achieve the desired temperature in a very short time and to spread the correct temperature uniformly over the whole cooking surface.

Crêpières elettriche serie SA

Electrical crêpières serie SA

S35-SA

Cod. 03CE331

Crepiere singola
Electrical single crêpière

Caratteristiche | *Features*

Piatto in ghisa | *Cast iron plate*

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza	*Width* 350 mm.
Profondità	*Depth* 370 mm.
Altezza	*Height* 120 mm.
Diametro	*Diameter* 350 mm.
V~	230
W	2000
Kg.	11

S40-SA

Cod. 03CE333

Crepiere singola
Electrical single crêpière

Caratteristiche | *Features*

Piatto in ghisa | *Cast iron plate*

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza	*Width* 400 mm.
Profondità	*Depth* 470 mm.
Altezza	*Height* 120 mm.
Diametro	*Diameter* 400 mm.
V~	230
W	2750
Kg.	13

D35-SA

Cod. 03CE335-V230
Cod. 03CE332-V400/3/N

Crepiere doppia
Electrical double crêpière

Caratteristiche | *Features*

Piatto in ghisa | *Cast iron plate*

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza	*Width* 710 mm.
Profondità	*Depth* 370 mm.
Altezza	*Height* 120 mm.
Diametro	*Diameter* 350 mm.
V~	400/3/N-230
W	4000
Kg.	21

D40-SA

Cod. 03CE334

Crepiere doppia
Electrical double crêpière

Caratteristiche | *Features*

Piatto in ghisa | *Cast iron plate*

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza	*Width* 810 mm.
Profondità	*Depth* 470 mm.
Altezza	*Height* 120 mm.
Diametro	*Diameter* 400 mm.
V~	400/3/N
W	5500
Kg.	25

Crêpières elettriche serie S

Electrical crêpières serie S

Caratteristiche | *Features*

Apparecchiature dal design moderno e funzionale: con piani in ghisa, elettriche ed a gas, per soddisfare le esigenze di tutti i mercati. Nei modelli a gas, APPROVATI CE0068, è installato un bruciatore ultrarapido brevettato che permette alla macchina di raggiungere la temperatura desiderata in pochissimo tempo e di trasmettere calore in modo uniforme su tutto il piano di lavoro.

Modern and functional design equipments with cast iron surfaces, electrical and gas heating, to satisfy the wordwide requirements.
In the gas-heated models, CE 0068 APPROVED, we have installed an ultra rapid patented burner which allows the machine to achieve the desired temperature in a very short time and to spread the correct temperature uniformly over the whole cooking surface.

S35

Cod. 03CE301

Crepiere singola
Electrical single crêpière

Caratteristiche | *Features*

Piatto in ghisa | *Cast iron plate*

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza	*Width*	350 mm.
Profondità	*Depth*	370 mm.
Altezza	*Height*	250 mm.
Diametro	*Diameter*	350 mm.
V~	230
W	2000
Kg.	13

S40

Cod. 03CE321

Crepiere singola
Electrical single crêpière

Caratteristiche | *Features*

Piatto in ghisa | *Cast iron plate*

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza	*Width*	400 mm.
Profondità	*Depth*	470 mm.
Altezza	*Height*	250 mm.
Diametro	*Diameter*	400 mm.
V~	230
W	2750
Kg.	16

D35

Cod. 03CE305-V230
Cod. 03CE302-V400/3/N

Crepiere doppia
Electrical double crêpière

Caratteristiche | *Features*

Piatto in ghisa | *Cast iron plate*

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza	*Width*	710 mm.
Profondità	*Depth*	370 mm.
Altezza	*Height*	250 mm.
Diametro	*Diameter*	350 mm.
V~	400/3/N-230
W	4000
Kg.	24

Crêpières a gas

Gas crêpières

D40

Cod. 03CE324

Crepiere doppia
Electrical double crêpière

Caratteristiche | *Features*

Piatto in ghisa | *Cast iron plate*

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza	*Width*	810 mm.
Profondità	*Depth*	470 mm.
Altezza	*Height*	250 mm.
Diametro	*Diameter*	400 mm.
V~	400/3/N
W	5500
Kg.	30

G400 S

Cod. 03CG305

Crepiere a gas singola
Single gas crêpière

Caratteristiche | *Features*

Piatto in ghisa | *Cast iron plate*
LPG/GPL natural gas

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza	*Width*	430 mm.
Profondità	*Depth*	480 mm.
Altezza	*Height*	270 mm.
Diametro	*Diameter*	400 mm.
Kw	3,60
Kg.	24

G400 D

Cod. 03CG306

Crepiere a gas doppia
Double gas crêpière

Caratteristiche | *Features*

Piatto in ghisa | *Cast iron plate*
LPG/GPL natural gas

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza	*Width*	900 mm.
Profondità	*Depth*	480 mm.
Altezza	*Height*	270 mm.
Diametro	*Diameter*	400 mm.
Kw	3,60x2
Kg.	46

Bruciatore ultrarapido brevettato
Ultra rapid patented burner

Piastre elettriche

Electrical contact grills

Piastre elettriche ghisa serie S

Cast iron grills serie S

Caratteristiche | *Features*

Tutte le tipologie di piastre sono adatte a riscaldare panini, toast, pizzette; a grigliare verdure e carne; a cucinare uova e pesce. I modelli con superfici di lavoro in ghisa speciale sono disponibili in numerose versioni, inoltre, garantiscono una solidità unica e uniformità di calore che permette di grigliare in modo omogeneo.

All electrical grill models are able to warm up paninis, toasts, pizzas, to grill vegetables and meat, to cook eggs and fish. The special cast iron surface models are available in different versions. They guarantee a unique solidity and uniform temperature which allows to grill in a homogeneous way.

ML

Cod. 01P0105

Piastra media liscia
Cast iron grill medium smooth

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza	*Width*	430 mm.
Profondità	*Depth*	400 mm.
Altezza	*Height*	230 mm.
Superficie utile	*Working surface*	340x275 mm.
	13,39x10,83 inch
V~	230
W	2200
Kg.	25

DR2

Cod. 01P0134-V230
Cod. 01P0107-V400/3/N

Piastra doppia rigata
Cast iron grill double grooved

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza	*Width*	610 mm.
Profondità	*Depth*	400 mm.
Altezza	*Height*	230 mm.
Superficie utile	*Working surface*	530x275 mm.
	20,87x10,83 inch
V~	400/3/N-230
W	3600
Kg.	36

DL2

Cod. 01P0135-V230
Cod. 01P0109-V400/3/N

Piastra doppia liscia
Cast iron grill double smooth

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza	*Width*	610 mm.
Profondità	*Depth*	400 mm.
Altezza	*Height*	230 mm.
Superficie utile	*Working surface*	530x275 mm.
	20,87x10,83 inch
V~	400/3/N-230
W	3600
Kg.	38

Piastre elettriche ghisa serie E

Cast iron grills serie E

Caratteristiche | *Features*

Piastre in ghisa speciale e carrozzeria interamente in acciaio inox con isolamento termico in fibraceramica. Impianti interni in siliconvetro adatti ad alte temperature e cavo di alimentazione in H07RN-F.
L'apparecchio dispone di termostato di sicurezza per eventuali sovratemperature ed è costruito secondo normative vigenti.

Grills in special cast iron and outer case completely made in stainless steel with inside thermic insulation made of fiberceramic. Inside cables made of siliconglass high temperature resistant and power cable in H07RN-F.
The machine is supplied with inside safety thermostat to avoid overheating and it is manufactured according to the existing norms.

SRE

Cod. 02P0201

Piastra singola rigata
Cast iron grill single grooved

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	330 mm.
Profondità | *Depth*	360 mm.
Altezza | *Height*	200 mm.
Superficie utile | *Working surface*	
	240x230 mm.
	10,00x9,06 inch
V~	230
W	1800
Kg.	15

SLE

Cod. 02P0202

Piastra singola liscia
Cast iron grill single smooth

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	330 mm.
Profondità | *Depth*	360 mm.
Altezza | *Height*	200 mm.
Superficie utile | *Working surface*	
	240x230 mm.
	10,00x9,06 inch
V~	230
W	1800
Kg.	16

MRE

Cod. 02P0203

Piastra media rigata
Cast iron grill medium grooved

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	420 mm.
Profondità | *Depth*	360 mm.
Altezza | *Height*	200 mm.
Superficie utile | *Working surface*	
	340x230 mm.
	13,39x9,06 inch
V~	230
W	2200
Kg.	20

Piastre elettriche ghisa serie E

Cast iron grills serie E

MLE

Cod. 02P0204

Piastra media liscia
Cast iron grill medium smooth

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	420 mm.
Profondità | *Depth*	360 mm.
Altezza | *Height*	200 mm.
Superficie utile | *Working surface*	
	340x230 mm.
	13,39x9,06 inch
V~	230
W	2200
Kg.	21,5

DRE

Cod. 02P0219-V230
Cod. 02P0205-V400/3/N

Piastra doppia rigata
Cast iron grill double grooved

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	570 mm.
Profondità | *Depth*	360 mm.
Altezza | *Height*	200 mm.
Superficie utile | *Working surface*	
	480x230 mm.
	18,90x9,06 inch
V~	400/3/N-230
W	3600
Kg.	26,5

DRLE

Cod. 02P0220-V230
Cod. 02P0206-V400/3/N

Piastra doppia rigata/liscia
Cast iron grill double grooved/smooth

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	570 mm.
Profondità | *Depth*	360 mm.
Altezza | *Height*	200 mm.
Superficie utile | *Working surface*	
	480x230 mm.
	18,90x9,06 inch
V~	400/3/N-230
W	3600
Kg.	27,5

DLE

Cod. 02P0221-V230
Cod. 02P0207-V400/3/N

Piastra doppia liscia
Cast iron grill double smooth

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	570 mm.
Profondità | *Depth*	360 mm.
Altezza | *Height*	200 mm.
Superficie utile | *Working surface*	
	480x230 mm.
	18,90x9,06 inch
V~	400/3/N-230
W	3600
Kg.	28,5

Piastre elettriche vetroceramica

Electrical ceramic glass contact grills

Caratteristiche | *Features*

I piani di cottura in vetroceramica con resistenze particolari permettono a questo apparecchio di raggiungere alte temperature in tempi brevissimi. Ideale per riscaldare panini, toasts, pizzette e grigliare verdure, uova, pesce, carne senza assorbimento di sapori. Facile utilizzo con massima igiene e pulizia. Carrozzeria interamente in acciaio inox con isolamento termico in fibraceramica. Impianti interni in siliconvetro adatti ad alte temperature e cavo di alimentazione in H07RN-F. L'apparecchio dispone di termostato di sicurezza per eventuali sovratemperature ed è costruito secondo normative vigenti.

The ceramic cooking surface, thanks to some special heating elements, allows to reach high temperatures in a very short time.
It is the ideal to heat up paninis, toasts, small pizzas and to grill vegetables, eggs, fish, meat without taste absorbtion.
Easy to use, and easy to clean. Maximum hygiene.
Outer case completely made in stainless steel with inside thermic insulation made of fiberceramic. Inside cables made of siliconglass high temperature resistant and power cable in H07RN-F.
The machine is supplied with inside safety thermostat to avoid overheating and it is manufactured according to the existing norms.

SVL

Cod. 13PV304

Piastra singola vetroceramica liscia
Single ceramic contact grill smooth

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	340 mm.
Profondità | *Depth*	450 mm.
Altezza | *Height*	190 mm.
Superficie utile | *Working surface*	
	270x300 mm.
	10,65x11,81 inch
V~	230
W	1700
Kg.	11,5

SVR

Cod. 13PV305

Piastra singola vetroceramica rigata
Single ceramic contact grill grooved

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	340 mm.
Profondità | *Depth*	450 mm.
Altezza | *Height*	190 mm.
Superficie utile | *Working surface*	
	270x300 mm.
	10,65x11,81 inch
V~	230
W	1700
Kg.	11,5

MVL

Cod. 13PV331

Piastra media vetroceramica liscia
Medium ceramic contact grill smooth

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	490 mm.
Profondità | *Depth*	450 mm.
Altezza | *Height*	190 mm.
Superficie utile | *Working surface*	
	400x300 mm.
	15,75x11,81 inch
V~	230
W	2000
Kg.	15,5

Piastre elettriche vetroceramica

Electrical ceramic glass contact grills

MVR

Cod. 13PV332

Piastra media vetroceramica rigata
Medium ceramic contact grill grooved

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	490 mm.
Profondità | *Depth*	450 mm.
Altezza | *Height*	190 mm.
Superficie utile | *Working surface*	
	400x300 mm.
	15,75x11,81 inch
V~	230
W	2000
Kg.	15,5

DVL

Cod. 13PV308-V230
Cod. 13PV306-V400/3/N

Piastra doppia vetroceramica liscia
Double ceramic contact grill smooth

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	630 mm.
Profondità | *Depth*	450 mm.
Altezza | *Height*	190 mm.
Superficie utile | *Working surface*	
	550x300 mm.
	21,65x11,81 inch
V~	400/3/N-230
W	3400
Kg.	23

DVR

Cod. 13PV309-V230
Cod. 13PV307-V400/3/N

Piastra doppia vetroceramica rigata
Double ceramic contact grill grooved

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	630 mm.
Profondità | *Depth*	450 mm.
Altezza | *Height*	190 mm.
Superficie utile | *Working surface*	
	550x300 mm.
	21,65x11,81 inch
V~	400/3/N-230
W	3400
Kg.	23

FRY TOP V-604

Cod. 13PV333

Fry Top vetroceramica
Ceramic Fry Top

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	680 mm.
Profondità | *Depth*	530 mm.
Altezza | *Height*	110 mm.
Superficie utile | *Working surface*	
	600x400 mm.
	21,65x11,81 inch
V~	230
W	3600
Kg.	13

Friggitrici elettriche da banco

Electrical counter top fryers

Friggitrici elettriche da banco

Fryers

Caratteristiche | *Features*

Costruito interamente in acciaio inox con resistenze corazzate e zona fredda sul fondo vasca. Tutte le versioni sono dotate di dispositivi di sicurezza e rubinetto di scarico garantendo tutte le esigenze professionali con alte prestazioni.

They are entirely manufactured in stainless steel with armoured heating elements and have a cold area at the bottom of the tank. All versions are equipped with safety devices and drain tap, assuring high performances.

F6 MS

Cod. 07FG730

Friggitrice Lt. 6/7
Fryer Lt. 6/7

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	310 mm.
Profondità | *Depth*	490 mm.
Altezza | *Height*	390 mm.
Lt.	6/7
V~	230
W	3100
Kg.	11
Dimensioni cestello | *Basket size*	20x24x10h cm.

F6+6 MS

Cod. 07FG731

Friggitrice doppia Lt. 6/7+6/7
Double fryer Lt. 6/7+6/7

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	620 mm.
Profondità | *Depth*	490 mm.
Altezza | *Height*	390 mm.
Lt.	6/7 x 2
V~	230
W	3100 x 2
Kg.	23
Dimensioni cestello | *Basket size*	20x24x10h cm.

F9 TS

Cod. 07FG732

Friggitrice Lt. 9
Fryer Lt. 9

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	310 mm.
Profondità | *Depth*	580 mm.
Altezza | *Height*	420 mm.
Lt.	9
V~	400/3/N
W	5000
Kg.	13
Dimensioni cestello | *Basket size*	22x30x10h cm.

Friggitrici elettriche da banco

Fryers

F9+9 TS

Cod. 07FG733

Friggitrice doppia Lt. 9+9
Double fryer Lt. 9+9

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	620 mm.
Profondità | *Depth*	580 mm.
Altezza | *Height*	420 mm.
Lt.	9 x 2
V~	400/3/N
W	5000 x 2
Kg.	25
Dimensioni cestello | *Basket size*	22x30x10h cm.

F12 TS

Cod. 07FG734

Friggitrice Lt. 12
Fryer Lt. 12

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	310 mm.
Profondità | *Depth*	580 mm.
Altezza | *Height*	420 mm.
Lt.	12
V~	400/3/N
W	7000
Kg.	13
Dimensioni cestello | *Basket size*	22x30x10h cm.

F12+12 TS

Cod. 07FG735

Friggitrice doppia Lt. 12+12
Double fryer Lt. 12+12

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	620 mm.
Profondità | *Depth*	580 mm.
Altezza | *Height*	420 mm.
Lt.	12 x 2
V~	400/3/N
W	7000 x 2
Kg.	25
Dimensioni cestello | *Basket size*	22x30x10h cm.

Tostiere

Toasters

Tostiere

Toasters

Caratteristiche | *Features*

Apparecchi di facile utilizzo, ideali per riscaldare toasts, pizzette e focacce, grigliare verdure e pesce, tostare bruschette.
Carrozzeria interamente in acciaio inox.
Impianti interni in siliconvetro adatti ad alte temperature e cavo di alimentazione in H07RN-F.
Gli apparecchi dispongono di termostato di sicurezza per eventuali sovratemperature e sono costruiti secondo le normative vigenti.

Appliances easy to use, ideal to heat up toasts, pizzas, focacce and bruschette, to grill vegetables and fish.
Outer case completely made in stainless steel.
Inside cables made of siliconglass high temperature resistant and power cable in H07RN-F.
The machines are supplied with inside safety thermostat to avoid overheating and they are manufactured according to the existing norms.

TN 3

Cod. 04T0419

Tostiera 3 pinze
Toaster 3 clamps

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	450 mm.
Profondità | *Depth*	257 mm.
Altezza | *Height*	285 mm.
V~	230
W	2000
Kg.	7

TN 6

Cod. 04T0420

Tostiera 6 pinze
Toaster 6 clamps

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	450 mm.
Profondità | *Depth*	257 mm.
Altezza | *Height*	415 mm.
V~	230
W	3000
Kg.	9

MAXI GRILL

Cod. 04TG406

Maxi Tostiera
Maxi Grill

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	520 mm.
Profondità | *Depth*	360 mm.
Altezza | *Height*	390 mm.
V~	230
W	3400
Kg.	19

Vetrine calde

Heated display cabinets

Vetrine calde serie E

Heated display cabinets serie E

Caratteristiche | ***Features***

Vetrinette riscaldate da banco con base e ripiani in acciaio inox.
Il corpo in plexiglass, trasparente con più sportelli permette un facile prelievo e inserimento dei prodotti.
La resistenza corazzata e il cassetto con l'umidificatore posizionati all'interno, permettono una lunga fragranza a brioches, torte ecc. La gamma comprende anche vari modelli neutri non riscaldati.

Heated display cabinets with stainless steel base and shelves.
The transparent body made of plexiglass with several doors, allows to take in and out products easily.
The armoured element and the drawer with humidifier at the base of the cabinet allow a long fragrance to croissants and cakes.
The range includes also a non heated version.

G 50/1P

Cod. 09V0914

Vetrina calda 1 piano
Heated display cabinet 1 shelf

Dati tecnici | ***Technical Data***

Larghezza | *Width*	500 mm.
Profondità | *Depth*	350 mm.
Altezza | *Height*	260 mm.
V~	230
W	350
Kg.	7

G 50/2P

Cod. 09V0911

Vetrina calda 2 piani
Heated display cabinet 2 shelves

Dati tecnici | ***Technical Data***

Larghezza | *Width*	500 mm.
Profondità | *Depth*	350 mm.
Altezza | *Height*	440 mm.
V~	230
W	350
Kg.	10,5

G 50/3P

Cod. 09V0917

Vetrina calda 3 piani
Heated display cabinet 3 shelves

Dati tecnici | ***Technical Data***

Larghezza | *Width*	500 mm.
Profondità | *Depth*	350 mm.
Altezza | *Height*	630 mm.
V~	230
W	350
Kg.	13,5

Vetrine calde serie E

Heated display cabinets serie E

G 70/1P

Cod. 09V0915

Vetrina calda 1 piano
Heated display cabinet 1 shelf

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	700 mm.
Profondità | *Depth*	350 mm.
Altezza | *Height*	260 mm.
V~	230
W	450
Kg.	10

G 70/2P

Cod. 09V0912

Vetrina calda 2 piani
Heated display cabinet 2 shelves

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	700 mm.
Profondità | *Depth*	350 mm.
Altezza | *Height*	440 mm.
V~	230
W	450
Kg.	13,5

G 70/3P

Cod. 09V0918

Vetrina calda 3 piani
Heated display cabinet 3 shelves

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	700 mm.
Profondità | *Depth*	350 mm.
Altezza | *Height*	630 mm.
V~	230
W	450
Kg.	17,5

Vetrine neutre serie E

Ambient display cabinets serie E

Caratteristiche | ***Features***

Le vetrine neutre permettono la conservazione e l'esposizione di pasticcini, brioches, torte e di tutti quei prodotti che nei luoghi pubblici richiedono il rispetto delle norme igieniche.
Corpo in plexiglass trasparente.

Ambient cabinets give the possibility to preserve or display pastries, croissants, cakes and all product that need to comply with hygiene regulations. Body made in transparent plexiglass.

50N/2P

Cod. 09V0913

Vetrina neutra 2 piani
Ambient display cabinet 2 shelves

Dati tecnici | ***Technical Data***

Larghezza | *Width*	500 mm.
Profondità | *Depth*	350 mm.
Altezza | *Height*	385 mm.
Kg.	8

50N/3P

Cod. 09V0922

Vetrina neutra 3 piani
Ambient display cabinet 3 shelves

Dati tecnici | ***Technical Data***

Larghezza | *Width*	500 mm.
Profondità | *Depth*	350 mm.
Altezza | *Height*	565 mm.
Kg.	11

70N/2P

Cod. 09V0916

Vetrina neutra 2 piani
Ambient display cabinet 2 shelves

Dati tecnici | ***Technical Data***

Larghezza | *Width*	700 mm.
Profondità | *Depth*	350 mm.
Altezza | *Height*	385 mm.
Kg.	11,5

Vetrine neutre serie SL

Ambient display cabinets serie SL

70N/3P

Cod. 09V0921

Vetrina neutra 3 piani
Ambient display cabinet 3 shelves

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	700 mm.
Profondità | *Depth*	350 mm.
Altezza | *Height*	565 mm.
Kg.	16

62N/2P

Cod. 09V0950

Vetrina neutra 2 piani
Ambient display cabinet 2 shelves

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	620 mm.
Profondità | *Depth*	350 mm.
Altezza | *Height*	390 mm.
Kg.	16

62N/3P

Cod. 09V0951

Vetrina neutra 3 piani
Ambient display cabinet 3 shelves

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	620 mm.
Profondità | *Depth*	350 mm.
Altezza | *Height*	550 mm.
Kg.	22

Portatorte

Ambient display cabinets

2/P

Cod. 09V0945

Dati tecnici | *Technical Data*

Diametro | *Diameter*	350 mm.
Altezza | *Height*	400 mm.
Kg.	6

3/P

Cod. 09V0946

Dati tecnici | *Technical Data*

Diametro | *Diameter*	350 mm.
Altezza | *Height*	550 mm.
Kg.	7,5

Drinking Line

Spremiagrumi

Juicers

Caratteristiche | *Features*

I nostri apparecchi sono indispensabili per la creazione di cocktails, preparazione di bevande, frappé, frullati, spremute e granite; hanno una linea semplice, compatta e sono costruiti con materiali adatti alla tipologia di lavoro come acciaio inox e alluminio anodizzato. La ricca gamma permette di soddisfare ogni esigenza di lavoro, spazio e design.
Tutti i prodotti della linea "Drinkingline" sono approvati CE.

Essential for cocktails, drinks in general, such as frappé, whipped drinks, juices and granitas, our compact and simple design appliances are made of stainless steel and anodised aluminium. The wide range will meet any requirements of the end user.

SM ECO BLACK

Cod. 11S1103

Spremiagrumi manuale
Manual juicer

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	200 mm.
Profondità | *Depth*	200 mm.
Altezza | *Height*	320 mm.
V~	230
W	350
Kg.	7
G/min. | *Rpm*	1.400

S95

Cod. 11S1101

Spremiagrumi manuale
Manual juicer

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	200 mm.
Profondità | *Depth*	240 mm.
Altezza | *Height*	370 mm.
V~	230
W	250
Kg.	6,5
G/min. | *Rpm*	1400

AS95

Cod. 11S1102

Spremiagrumi automatico
Automatic juicer

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	200 mm.
Profondità | *Depth*	230 mm.
Altezza | *Height*	350 mm.
V~	230
W	300
Kg.	8,5
G/min. | *Rpm*	1400

Spaccaghiaccio

Ice breaker

T2

Cod. 08IB805

Caratteristiche | *Features*

Rompighiaccio professionale ideato per la preparazione di Caipirinhas, Mojitos e frozen Cocktails in genere o per guarnire piatti di pesce fresco. Robusto e veloce consente di preparare ghiaccio spezzettato per ogni esigenza.

Professional ice cruscer designed for the preparation of Caipirinhas, Mojitos and frozen Cocktails in general and for garnishing of plates of fresh fish. Solid and quick, the T4 provides crushed ice for any need thanks to an output of 2 kg of crushed ice per minute.

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	200 mm.
Profondità | *Depth*	325 mm.
Altezza | *Height*	470 mm.
V~	230
W	250
Kg.	8
G/min. | *Rpm*	66
Produzione | *Kg/min.*	1,5

T4/N

Cod. 08IB815

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	230 mm.
Profondità | *Depth*	210 mm.
Altezza | *Height*	460 mm.
V~	230
W	150
Kg.	4
G/min. | *Rpm*	900
Produzione | *Kg/min.*	2

Tritaghiaccio

Ice crusher

T1

Cod. 08TR802

Caratteristiche | *Features*

Tritaghiaccio professionale ideato per la preparazione di granite e cocktails ed ogni tipo di bevanda a base di ghiaccio.

Professional ice crusher ideal for the preparation of granitas, cocktails and any kind of iced drink.

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	210 mm.
Profondità | *Depth*	450 mm.
Altezza | *Height*	430 mm.
V~	230
W	300
Kg.	9
G/min. | *Rpm*	1400

Mixer

Mixer

Caratteristiche | *Features*

Mixer professionale in lega leggera con bicchiere in acciaio inox, ideale per preparare frappè, cocktails, sorbetti e ogni tipo di bevanda a base di gelato.

Struttura in acciaio inox e fusione in lega leggera. Agitatore a ventola in acciaio inossidabile. Sistema di accensione automatica e sicura che permette l'azionamento del motore solo con il bicchiere in posizione di lavoro.
Base ad appoggio bilanciato, stabile su tutte le superfici.

A professional mixer in light-alloy with body in stainless steel jug, best for preparing milk-shakes, cocktails and all ice-cream drinks.
Body in stainless steel/light-alloy casting. Stainless steel whisk and spindle.
Automatic and safe activation system, The mixer works only when the jug is in the right position. Sure grip feet for stable operation on any surface.

B1

Cod. 10M1001

Mixer bicchiere inox
Mixer stainless steel jug

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	180 mm.
Profondità | *Depth*	210 mm.
Altezza | *Height*	485 mm.
V~	230
W	300
Lt.	1
Kg. 3,4 (B1)	Kg. 3 (B1/POLI)
G/min. | *Rpm*	15000

B1/POLI

Cod. 10M1004

Mixer bicchiere policarbonato
Mixer policarbonate jug

B2

Cod. 10M1002

Mixer bicchiere inox
Mixer stainless steel jug

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	310 mm.
Profondità | *Depth*	210 mm.
Altezza | *Height*	485 mm.
V~	230
W	600
Lt.	1+1
Kg.	6,7
G/min. | *Rpm*	15000

B1 parete

Cod. 10M1003

Mixer bicchiere inox
Mixer stainless steel jug

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	100 mm.
Profondità | *Depth*	150 mm.
Altezza | *Height*	440 mm.
V~	230
W	300
Lt.	1
Kg.	3
G/min. | *Rpm*	15000

Frullatori

Blenders

Caratteristiche | *Features*

Progettato per garantire la massima sicurezza nella preparazione di frullati e bevande a base di frutta e verdura grazie all'asta che spegne automaticamente il motore quando si solleva il coperchio.
Motore a velocità variabile che consente di tagliare, frullare o sminuzzare in pochi secondi.
Sistema di sicurezza attiva che aziona le lame solo a coperchio inserito.
Contenitore da 1,5 litri in policarbonato con misurazione graduata. Coperchietto removibile che permette l'aggiunta di ingredienti in fase di lavoro. Unità di taglio composta da wlame in acciaio inossidabile, completamente smontabile per una pulizia facile e veloce.

A professional blender with a safety system that switches off the motor upon the lid's removal. It is designed to be used easily and safely, for the preparation of every kind of fruit and vegetable drink.
Variable speed motor that blends, whips and grinds in seconds.
Active safety system that makes the cutting unit spin only when lid is on.
1.5 litre polycarbonate container with graduated markings.
Removable inner lid for adding ingredients during blending. Removable stainless steel cutting unit, for easy care and cleaning.

F1/N

Cod. 05F0506

Frullatore bicchiere policarbonato
Blender

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	200 mm.
Profondità | *Depth*	200 mm.
Altezza | *Height*	460 mm.
V~	230
W	900
Lt.	1,5
Kg.	3,5
G/min. | *Rpm*	20000 24000

B209

Cod. 05F0517

Frullatore bicchiere policarbonato
Blender

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	210 mm.
Profondità | *Depth*	180 mm.
Altezza | *Height*	420 mm.
V~	230
W	1300
Lt.	1,5
Kg.	5
G/min. | *Rpm*	18000 28000

BLA/1

Cod. 05F0515

Frullatore bicchiere policarbonato
Blender

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	190 mm.
Profondità | *Depth*	210 mm.
Altezza | *Height*	520 mm.
V~	230
W	1500
Lt.	2
Kg.	6
G/min. | *Rpm*	20000 28000

Frullatori

Blenders

F2

Cod. 05F0505

Frullatore bicchiere policarbonato
Blender

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	300 mm.
Profondità | *Depth*	210 mm.
Altezza | *Height*	380 mm.
V~	230
W	1200
Lt.	1,5+1,5
Kg.	7
G/min. | *Rpm*	20000 24000

Caratteristiche | *Features*

Macchina professionale multifunzione con motori indipendenti. Struttura in lega leggera.

Multi function machine for professional use, indipendently working motors. Body in alluminium alloy.

Gruppi multipli

Multi function machines

NG/3S

Cod. 12GM105

Gruppo multiplo 3 funzioni
Multi unit set 3 functions

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	330 mm.
Profondità | *Depth*	530 mm.
Altezza | *Height*	480 mm.
V~	230
W	300+300+900
Lt.	1,5
Kg.	22
G/min. | *Rpm*	1400+1400 20/24000

Centrifuga

Centrifugal juice extractor

C300

Cod. 20C1001

Centrifuga
Centrifugal juice extractor

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	242 mm.
Profondità | *Depth*	385 mm.
Altezza | *Height*	512 mm.
V~	230
W	700
Kg.	15
G/min. | *Rpm*	3000

Granitore

Slush machine

Caratteristiche | *Features*

GRANIDUE è un piccolo granitore con sistema di movimentazione verticale brevettato che consente la produzione ed erogazione di prodotti come granita, creme, yogurt e sorbetti. Con le sue dimensioni contenute è l'ideale per coloro che hanno un limitato cosumo di prodotto giornaliero.
Sistema di movimentazione verticale senza tenuta che evita qualsiasi possibilità di infiltrazione di prodotto all'interno della macchina. Funzionamento elettromeccanico che rende la macchina affidabile in qualsiasi tipo di temperatura. Regolazione della densità del prodotto tramite comoda manopola.

GRANIDUE is a mini slush machine with patented vertical movement system that allows the production and dispensing of products like slush, cream, yogurts and sherbets. With its reduced dimensions it is ideal for those who have a limited daily consumption of products.
Seal-less vertical movement system that avoids any possibility of infiltration of the product to the inside of the machine. Electromechanical operations which makes the machine reliable at any temperature. Adjustment of product density through convenient knob.

GRANIDUE

Cod. 2IG1004

Granitore
Slush machine

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza	*Width*	160 mm.
Profondità	*Depth*	360 mm.
Altezza	*Height*	520 mm.
Gas refrigerante	*Refrigerant gas*	R134a
Raffreddamento	*Cooling*	Aria	*Air*
Capacità	*Capacity*	Lt. 2
V~	230
W	150
Kg.	14

Cioccolatiera

Hot drinks dispenser

Caratteristiche | *Features*

CIOC 2 è un minidistributore di bevande calde che può lavorare con cioccolata calda, latte, vin brulé e thè caldo. La miscelazione del prodotto avviene mediante un agitatore verticale che evita la formazione di schiuma, conservando il gusto del prodotto inalterato. Il sistema bagnomaria è in grado di riscaldare il prodotto senza bruciarlo, quindi senza alterarne il gusto. Con le sue dimensioni contenute è l'ideale per coloro che hanno un limitato cosumo di prodotto giornaliero.
Possibilità di regolazione della temperatura della caldaia mediante comoda manopola. Segnalatore di livello dell'acqua. Rubinetto pulito ad ogni erogazione grazie al sistema auto-pulente. Facilità d'uso, pulizia e manutensione.

CIOC 2 is a mini hot drinking dispenser that can work with hot chocolate, milk, mulled wine and hot tea. The mixing of the product happens by means of a vertical stirrer that prevents the formation of foam, preserving the taste of the product unchanged. The bain-marie system is able to heat the product without burning it, so without altering its taste. With its reduced dimensions it is ideal for those who have a limited daily consumption of product. Possibility of a adjusting the temperature of the water heater using convenient knob. Water level indicator. Tap cleaned at every dispensing with the self-cleaning system. Easy to use, clean and maintain.

CIOC 2

Cod. 17CC002

Cioccolatiera
Hot drinks dispenser

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza	*Width*	160 mm.
Profondità	*Depth*	360 mm.
Altezza	*Height*	520 mm.
Capacità	*Capacity*	Lt. 2
V~	230
W	450
Kg.	10

Piastra a induzione

Induction plate

Caratteristiche | *Features*

Per cuocere velocemente e facilmente ogni tipologia di alimento.

To cook any kind of food quickly and easily.

MOD. 35

Cod. 17PI001

Piastra a induzione
Induction plate

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	327 mm.
Profondità | *Depth*	416 mm.
Altezza | *Height*	101 mm.
Area riscaldante | *Cooking area*	1
Dimensione area riscaldante | *Cooking area size*	225 mm.
V~	230
W	3500
Kg.	6

Macchina per sottovuoto

Vacuum equipment

Caratteristiche | *Features*

Per confezionare ermeticamente degli alimenti in modo semplice, pratico e sicuro.

To pack food hermetically in a simple, practical and safe way.

B45

Cod. 17SV001

Macchina per sottovuoto
Vacuum equipment

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	470 mm.
Profondità | *Depth*	155 mm.
Altezza | *Height*	125 mm.
V~	230
W	500
Kg.	13

Affettatrici

Slicers

Affettatrici a gravità

Slicers

Caratteristiche | *Features*

Affettatrici elettriche professionali a gravità e verticali. Motore di tipo professionale potente e ventilato. Doppio interruttore con centralina di sicurezza. Protezione su piatto e pressa merce. Lama professionale forgiata e temperata. Blocco di sicurezza piatto/vela dal modello 300 GL.

Professional gravity and vertical slicers. Powerful and ventilated professional motor. Double switch with safety gearcase.
Protective plates on layer.
Professional hardened and forged blade. Safety block for foodtray/movable bulkhead from model 300 GL.

200 GLR

Cod. 18AG010

Affettatrice
Slicer

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	300 mm.
Profondità | *Depth*	430 mm.
Altezza | *Height*	292 mm.
Diametro | *Diameter*	200 mm.
V~	230
W	120
Kg.	11

250 GL

Cod. 18AG001

Affettatrice
Slicer

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	363 mm.
Profondità | *Depth*	480 mm.
Altezza | *Height*	365 mm.
Diametro | *Diameter*	250 mm.
V~	230
W	140
Kg.	14

275 GL

Cod. 18AG003

Affettatrice
Slicer

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	410 mm.
Profondità | *Depth*	505 mm.
Altezza | *Height*	375 mm.
Diametro | *Diameter*	275 mm.
V~	230
W	150
Kg.	16,5

300 GL

Cod. 18AG004

Affettatrice
Slicer

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	480 mm.
Profondità | *Depth*	570 mm.
Altezza | *Height*	420 mm.
Diametro | *Diameter*	300 mm.
V~	230
W	230
Kg.	24

300 G

Cod. 18AG005

Affettatrice
Slicer

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	480 mm.
Profondità | *Depth*	570 mm.
Altezza | *Height*	420 mm.
Diametro | *Diameter*	300 mm.
V~	230
W	230
Kg.	24

350 G

Cod. 18AG008

Affettatrice
Slicer

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	515 mm.
Profondità | *Depth*	680 mm.
Altezza | *Height*	480 mm.
Diametro | *Diameter*	350 mm.
V~	230
W	380
Kg.	36

Affettatrici verticali

Vertical slicers

Caratteristiche | *Features*

Affettatrici elettriche professionali verticali. Motore di tipo professionale potente e ventilato. Doppio interruttore con centralina di sicurezza. Protezione su piatto e pressa merce. Lama professionale forgiata e temperata. Blocco di sicurezza piatto/vela.

Professional vertical slicers. Powerful and ventilated professional motor. Double switch with safety gearcase. Protective plates on layer. Professional hardenened and forged blade. Safety block for foodtray/movable bulkhead.

300 V

Cod. 18AV006

Affettatrice
Slicer

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	590 mm.
Profondità | *Depth*	645 mm.
Altezza | *Height*	500 mm.
Diametro | *Diameter*	300 mm.
V~	230
W	380
Kg.	42

350 V

Cod. 18AV007

Affettatrice
Slicer

Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza | *Width*	590 mm.
Profondità | *Depth*	682 mm.
Altezza | *Height*	528 mm.
Diametro | *Diameter*	350 mm.
V~	230
W	380
Kg.	46

DESIGNED AND HAND BUILT IN ITALY USING ONLY SELECTED ITALIAN COMPONENTS

FABA Srl
Via Castiglioni 3
20010 ARLUNO (MI)
Tel. +39 02 9017836
Fax +39 02 9017835

www.fbfaba.com
E-mail: info@fbfaba.com

www.grafichecasbot.com