

FORMULA



# CUCINA SUPERIOR

*Le migliori attrezzature professionali*

by **DIGRIM**  
DISTRIBUZIONE GRANDI IMPIANTI



**METRO**

IL VOSTRO SUCCESSO È IL NOSTRO IMPEGNO

FORMULA



# CUCINA SUPERIOR

*Le migliori attrezzature professionali*

by **DIGRIM**  
DISTRIBUZIONE GRANDI IMPIANTI

## I VANTAGGI DELL'INIZIATIVA

Per te uno sconto sul prezzo di listino dei prodotti presenti nel catalogo “**FORMULA CUCINA SUPERIOR**”.

Inoltre, a fronte di un impegno di incremento del fatturato in METRO di prodotti alimentari e non alimentari nei 12 mesi successivi alla stipula del contratto, potrai beneficiare di ulteriori riduzioni sul prezzo di listino. Potrai scegliere fra tre diversi target di fatturato incrementale (indicati nella pagina successiva): maggiore l'incremento di fatturato in METRO, che ti impegnerai a raggiungere, maggiore sarà il vantaggio che otterrai sull'acquisto dell'attrezzatura dal tuo rivenditore della rete DIGRIM.



## PUOI SCEGLIERE FRA TRE DIVERSE SOGLIE TARGET DI FATTURATO INCREMENTALE



Esempio acquisto forno **RATIONAL ICOMBI® CLASSIC 6 1/1** :

**prezzo di listino 8.440 € sc. 25% = 6.330€**

può essere acquistato con ulteriori **2.400 € di sconto**

se il cliente si impegna ad **acquisti incrementali di 40.000 €** nei successivi **12 mesi**,

in quel caso il **costo finale sarà: 6.330–2.400 = 3.930 €**

**METRO**

IL VOSTRO SUCCESSO È IL NOSTRO IMPEGNO





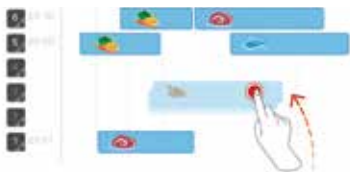
## RATIONAL ICOMBI® PRO

### Il nuovo punto di riferimento



04

Tutto il meglio delle funzioni di cottura concentrato in unico sistema di cottura intelligente, controllato facilmente tramite lo schermo touchscreen. Grazie ad immagini esplicative e all'uso del controllo tramite scorrimento swipe, ti guida nei passaggi di lavoro logici con istruzioni chiare e interattive.



#### PRODUZIONE EFFICIENTE CON IPRODUCTMANAGER

La funzione **iProductionManager** permette di cuocere contemporaneamente alimenti diversi indicando quali cotture possono essere programmate assieme. Ottimizza i processi di lavoro, fa risparmiare tempo ed energia.



#### INTELLIGENZA DI COTTURA CON ICOOKINGSUITE

**iCookingSuite** conosce il risultato di cottura che desideri e lo riproduce ogni volta. Con qualità eccezionale. Puoi anche intervenire in ogni momento durante il processo di cottura o passare dal caricamento singolo a quello misto.



#### MAGGIORE PRODUTTIVITÀ CON IDENSITYCONTROL

Con una più potente circolazione dell'aria **iDensityControl** assicura una produttività superiore di circa il 50% rispetto alla versione precedente, con una riduzione del tempo di cottura di circa il 10% e garantisce risultati uniformi, in ogni angolo.

#### LAVAGGIO ULTRARAPIDO CON ICARESYSTEM

Da sporco a pulito in circa **12 minuti**. Il lavaggio standard fa risparmiare il 50% di detersivi rispetto alla versione precedente. Sempre pulito, meno momenti di inattività e maggiore produttività.





iCOMBI® PRO E 6-1/1 ⚡ 📶



iCOMBI® PRO G 10-1/1 🔥 📶

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE	Potenza Gas	Potenza Elettrica	Dimensioni	PREZZO di listino
⚡ RTCB1ERRA.0000103	iCombi Pro E 6-1/1	forno combinato Elettrico iCombi Pro 6-1/1		10,8 kW	850 x 754 x 775 mm	10.730,00
🔥 RTCB1GRRR.0000115	iCombi Pro G 6-1/1	forno combinato a Gas metano iCombi Pro 6-1/1	13 kW		850 x 754 x 775 mm	12.800,00
⚡ RTCD1ERRA.0000104	iCombi Pro E 10-1/1	forno combinato Elettrico iCombi Pro 10-1/1		18,9 kW	850 x 1014 x 775 mm	15.090,00
🔥 RTCD1GRRR.0000118	iCombi Pro G 10-1/1	forno combinato a Gas metano iCombi Pro 10-1/1	22 kW		850 x 1014 x 775 mm	17.500,00

⚡ alimentazione elettrica - 🔥 alimentazione a gas - 📶 macchine predisposte industria 4.0



RT60.31.105



RT60.31.215



RT60.76.088

CODICE	DESCRIZIONE	iCombi Pro E 6-1/1	iCombi Pro G 6-1/1	iCombi Pro E 10-1/1	iCombi Pro G 10-1/1	PREZZO di listino
RT60.31.105	Supporto con ruote regolabili in altezza da utilizzare con unità 10-1/1			•	•	1.815,00
RT60.31.215	Supporto con ruote regolabili in altezza da utilizzare con unità 6-1/1	•	•			2.066,00
RT60.76.088	Starter kit per grigliare kit composto da 4 teglie (1x60.73.314 - 1x60.71.617 1x6019.1150 - 1x6010.1101)	•	•	•	•	414,00

**COMANDI:** Display TFT a colori da 10.1” con **touchscreen** a simboli autoesplicativi per l’uso e il controllo facile e intuitivo mediante **scorrimento o swipe**.

**FUNZIONI:** **iCookingSuite** gestisce le modalità di cottura “bollire, arrostitire, cuocere al forno, grigliare” adattando automaticamente il percorso di cottura. **iProductionManager** organizza in maniera intelligente e flessibile l’intero processo di produzione.

**PULIZIA:** lavaggio **iCareSystem**, il sistema di pulizia e decalcificazione intelligente con riconoscimento del grado di sporcizia e suggerimento del livello di pulizia e della quantità di detergente chimico necessario.

**CONTROLLO REMOTO DI SISTEMA:** **ConnectedCooking** (connettività 4.0)



## RATIONAL ICOMBI® CLASSIC

*Il grande classico per prestazioni di cottura uniche*



06

**Robusto, affidabile, versatile e produttivo, iCOMBI CLASSIC: un unico sistema di cottura adatto ad arrostitire, grigliare, friggere, brasare e cuocere a vapore su una superficie d'appoggio inferiore a 1 m<sup>2</sup> circa, sostituendosi a numerosi apparecchi di cottura tradizionale.**



### FACILE DA USARE

**Manopola con funzione Push**, display a colori, simboli intellegibili sull'interfaccia utente per poter lavorare in modo intuitivo e senza commettere errori.

### FACILE PROGRAMMAZIONE

Programmazione individuale con massimo **100 programmi** e processi di cottura a più livelli fino a 12 fasi. Per risultati riproducibili all'infinito.

### CLIMA PLUS

**Massime prestazioni di deumidificazione** e capacità di impostazione dell'umidità a intervalli del 10% creano un clima preciso all'interno della camera di cottura. Per risultati veloci.



fino a **105 litri/sec**  
deumidificazione



**300 °C**  
aria calda



**max**  
saturazione del vapore

### PULIZIA E DECALCIFICAZIONE

Lavaggio automatico, anche di notte, pastiglie prive di fosfati e consumo ridotto di detersivi: più pulito di così non si può. Il sistema **Care System** previene anche la regolare decalcificazione del generatore di vapore.







iCOMBI® CLASSIC E 6-1/1 ⚡



iCOMBI® CLASSIC G 10-1/1 🔥

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE	Potenza Gas	Potenza Elettrica	Dimensioni	PREZZO di listino
⚡ RTCB2ERRA.0000151	iCombi Classic E 6-1/1	forno combinato Elettrico iCombi Classic 6 ripiani-GN 1/1		10,8 kW	850 x 754 x 775 mm	8.440,00
🔥 RTCB2GRRRA.0000169	iCombi Classic G 6-1/1	forno combinato a Gas metano iCombi Classic 6 ripiani GN-1/1	13 kW		850 x 754 x 775 mm	10.060,00
⚡ RTCD2ERRA.0000781	iCombi Classic E 10-1/1	forno combinato Elettrico iCombi Classic 10 ripiani GN-1/1		18,9 kW	850 x 1014 x 775 mm	11.860,00
🔥 RTCD2GRRRA.0000170	iCombi Classic G 10-1/1	forno combinato a Gas metano iCombi Classic 10 ripiani GN-1/1	22 kW		850 x 1014 x 775 mm	13.760,00

⚡ alimentazione elettrica - 🔥 alimentazione a gas - 📶 macchine predisposte industria 4.0



CODICE	DESCRIZIONE	iCombi Classic E 6-1/1	iCombi Classic G 6-1/1	iCombi Classic E 10-1/1	iCombi Classic G 10-1/1	PREZZO di listino
RT60.31.105	Supporto con ruote regolabili in altezza da utilizzare con unità 10-1/1			•	•	1.815,00
RT60.31.215	Supporto con ruote regolabili in altezza da utilizzare con unità 6-1/1	•	•			2.066,00
RT60.76.088	Starter kit per grigliare kit composto da 4 teglie (1x60.73.314 - 1x60.71.617 1x6019.1150 - 1x6010.1101)	•	•	•	•	414,00

**COMANDI:** Manopola di **regolazione centrale con funzione “Push”** per impostare e confermare i dati inseriti. È inoltre possibile scorrere gli elenchi e selezionare i percorsi di cottura.

**FUNZIONI:** **Clima Plus**, misurazione accurata dell’umidità con 10 livelli di impostazione e regolazione. Modalità: Vapore 30°C - 130°C, Aria Calda 30°C - 300°C, Combinazione tra vapore e aria calda 30°C - 300°C.

**PULIZIA:** 4 programmi di lavaggio automatici - pulizia lieve, media o accurata, lavaggio senza pastiglie.

**CONTROLLO REMOTO DI SISTEMA:** non presente.



## COLDLINE MODI UP

*Caldo o freddo? da oggi ci pensa Modi*

**coldline**

08

L'abbattitore MODI UP gestisce dinamicamente l'intensità del freddo e del caldo modulando costantemente temperatura, ventilazione e durata del ciclo. Una tecnologia che preserva le caratteristiche degli alimenti allungandone la shelf life.



Protetto dal robusto vetro temperato, il touch screen 4,3" MODI rende l'utilizzo intuitivo e immediato per chiunque. Con un tocco è possibile avviare i programmi disponibili o personalizzarli creando un proprio menu.

### RICETTARIO SU MISURA

Hai a disposizione programmi personalizzabili specifici per ogni alimento.

### LAYOUT PERSONALE

Puoi modificare la posizione dei tasti creando il tuo layout personale.

### CICLO MANUALE

Ti permette di regolare la temperatura da -40°C/+10°C scegliendo l'intensità della ventilazione ottimale, modulabile dal 25% al 100%.

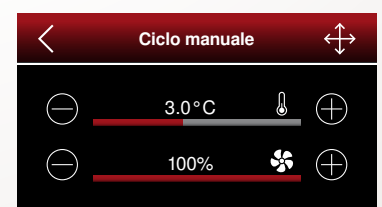
#### RICETTARIO SU MISURA



#### LAYOUT PERSONALE



#### CICLO MANUALE








W5UG 

**Abbattitore multifunzione Modi versione Up 5 teglie**, profondità 700 mm, Plug-In con condensazione ad aria, classe climatica 5, range di temperatura -40°+10°C. Touch screen 4,3" sulla porta, carter apribile senza attrezzi, è dotato delle funzioni: **abbattimento, surgelazione, ciclo manuale**.

CODICE	MOD.	DESCRIZIONE	Range temperatura	Potenza assorbita	Resa in abbattimento +3°C	Resa in surgelamento -18°C	Dimensioni	PREZZO di listino
 CDW11033010001	W5UG	Abbattitore Modi Up -40°+10°C 5 teglie GN 1/1 P 700 mm plug-in ad aria	- 40°/ +10°C	1300 W 220-240 V - 50 Hz	14 Kg	10 Kg	780×700×853 mm	5.124,00

 macchine predisposte industria 4.0



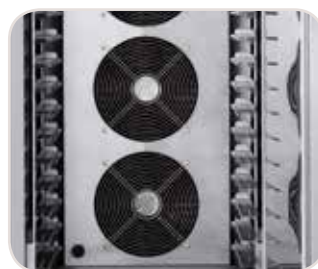
Fondo modulare



Valvola di espansione elettronica



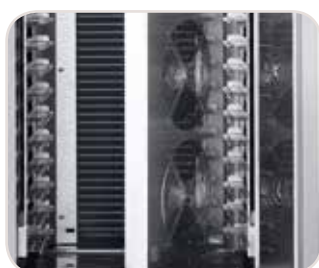
Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta



Circolazione aria a flusso convogliato



Facile manutenzione



Gruppo ventilatori apribile



Guide a cremagliera



Sonda al cuore

**FUNZIONI: Controllo manuale** - con range dal 25% al 100%. Modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo o con sonda al cuore.

**RISPARMIO ENERGETICO: Valvola di espansione elettronica** - l'iniezione del fluido refrigerante è dosata con precisione dalla valvola di espansione elettronica che migliora del 25% le performance e abbatte drasticamente i consumi. La potenza di raffreddamento viene costantemente modulata dal software in base alle reali necessità, alla fase del programma e alla temperatura dell'alimento.

**CONTROLLO REMOTO DI SISTEMA: Cosmo** - è la tecnologia wifi che permette di connettere, aggiornare e monitorare da smartphone l'abbattitore Modi. Modi è anche un **Cosmo hub** e consente la supervisione remota degli apparecchi Coldline a lui collegati.

FORMULA

**CUCINA SUPERIOR**

Le migliori attrezzature professionali

by DIGRIM



## COLDLINE MODI ACTIVE

Da oggi l'abbattimento è multifunzione

**coldline**

È finito il tempo degli abbattitori che si limitano solo a raffreddare gli alimenti. In una moderna attività ristorativa è necessario svolgere molteplici attività che richiedono strumenti diversi. Per questo è nato MODI ACTIVE.

Più funzioni in un unico apparecchio ti consentono un **utilizzo 24 ore su 24** risparmiando spazio e l'acquisto di ulteriori attrezzature non necessarie.

### ABBATTIMENTO RAPIDO A +3°C

Fagiolini abbattuti con MODI  
Blocca la cottura, mantiene sapore, consistenza e colori vivi



Fagiolini raffreddati in ambiente  
Il prodotto si ossida, perde consistenza e parte delle sostanze nutrienti

### SURGELAZIONE RAPIDA A -18°C

Salmonе surgelato con MODI  
Surgelazione rapida, formazione di microcristalli, fibre e struttura integre



Salmonе congelato nel freezer  
Lento raffreddamento, formazione di macrocristalli, fibre lacerate e perdita di liquidi

### CICLO MANUALE

da - 40°C/ + 10°C (UP)  
e - 40°C/ + 65°C (ACTIVE)



### DECONGELAMENTO



### MANTENIMENTO



### ESSICCAZIONE



### LIEVITAZIONE



### CIOCCOLATO







W6A 



W10A 

**Abbattitore multifunzione Modi versione Active**, profondità 800 mm, Plug-In con condensazione ad aria, classe climatica 5, range di temperatura -40°+65°C. Touch screen 4,3” sulla porta, carter apribile senza attrezzi, è dotato delle seguenti funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, scongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato.

CODICE	MOD.	DESCRIZIONE	Range temperatura	Potenza assorbita	Resa in abbattimento +3°C	Resa in surgelamento -18°C	Dimensioni	PREZZO di listino
 CDW11066000001	W6A	Abbattitore Modi Active -40°+65°C 6 teglie GN-EN 1/1 plug-in ad aria	-40°/ +65°C	1670 W 220-240 V - 50 Hz	22 Kg	18 Kg	780×800×913 mm	7.332,00
 CDW11106000001	W10A	Abbattitore Modi Active -40°+65°C 10 teglie GN-EN 1/1 plug-in ad aria	-40°/ +65°C	5120 W 220-240 V - 50 Hz	45 Kg	32 Kg	780×800×1563 mm	11.110,00

 macchine predisposte industria 4.0

**COMANDI:** Display touch screen 4,3” con presa USB.

**FUNZIONI: Tecnologia Multifunzione** - range di lavoro che va da -40°C per l’abbattimento/surgelazione, passa ad un riscaldamento massimo fino a 65°C per il scongelamento, mantenimento o lievitazione dell’alimento ne consente un utilizzo 24h/24. **Ricettario Personalizzabile** - I numerosi programmi a disposizione sono personalizzabili in ogni parametro per realizzare nuove ricette.

**RISPARMIO ENERGETICO: Valvola di espansione elettronica** - L’iniezione del fluido refrigerante è dosata con precisione dalla valvola di espansione elettronica che migliora del 25% le performance e abbatte drasticamente i consumi. La potenza di raffreddamento viene costantemente modulata dal software in base alle reali necessità, alla fase del programma e alla temperatura dell’alimento.

**CONTROLLO REMOTO DI SISTEMA: Cosmo** - è la tecnologia wifi che permette di connettere, aggiornare e monitorare da smartphone l’abbattitore Modi. Modi è anche un **Cosmo hub** e consente la supervisione remota degli apparecchi Coldline a lui collegati.





## COMENDA PRIME LINE MULTIPOWER

*Per arrivare primi anche nel lavaggio*



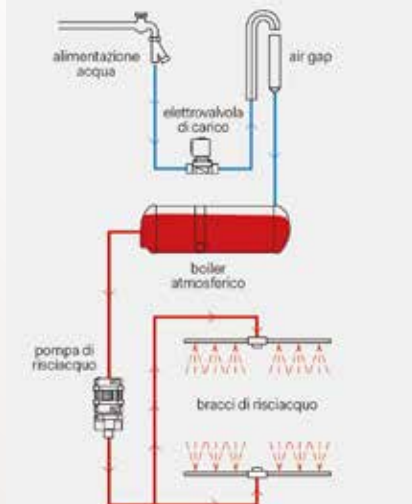
12

Solida e flessibile, la lavastoviglie a carico frontale della Linea Prime è progettata per sostenere ritmi di lavoro intensi: garantisce risultati e la massima igiene, minimizzando i consumi di energia, acqua e detersivo.



### SISTEMA DI LAVAGGIO WRIS2

Il design innovativo del sistema di lavaggio e risciacquo WRIS2+® consente di ridurre del 25% l'acqua di risciacquo, con risultati sempre impeccabili. Grazie a una doppia lama d'acqua, il WRIS2+® aumenta il tempo di contatto con le stoviglie, permettendo di raggiungere anche i punti più critici, con risultati sempre brillanti.



### RINSE CONTROL DEVICE [Solo su modello PF45 R+]

Le lavastoviglie Prime Multipower R sono dotate di sistema RCD, un boiler atmosferico che garantisce la temperatura costante dell'acqua in vasca e una pompa di risciacquo che garantisce la giusta pressione di uscita dell'acqua nella fase finale del processo di pulizia.

Il boiler atmosferico preriscalda l'acqua portandola alle corrette temperatura di esercizio. Permette così un'azione ottimale del brillantante sulle stoviglie, riducendo la quantità di schiuma in vasca.

La pompa di risciacquo, invece, garantisce che l'acqua venga sempre spinta alla medesima potenza in vasca, impedendo il residuo di detersivi sui bicchieri garantendone una **asciugatura perfetta**. Le alte temperature di lavaggio e di risciacquo garantiscono i massimi livelli di igiene.



### PRIME MULTIPOWER PF45+

**Lavastoviglie a carico frontale** con porta stampata in doppia parete e maniglia in polipropilene. Dotata del **sistema di lavaggio WRIS2+®**. L'intuitivo pannello comandi permette di visualizzare i cicli di lavaggio e risciacquo. La dotazione prevede il **doppio dosatore** per il dosaggio di brillantante e detergente, oltre alla pompa di scarico.

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE	Potenza elettrica	Produzione con collegamento acqua calda	Altezza utile di lavaggio	Dimensioni	PREZZO di listino
CG6F0300DDPS	Prime Multipower PF45+	lavastoviglie a carico frontale cesto 50x50	5,45 kW 400 V 3N 50 Hz o 230V - 50Hz	40 cestelli /h	360 mm	600x605x820 mm	3.660,00
CG6F0301DDPS	Prime Multipower PF45 R+	lavastoviglie a carico frontale cesto 50x50 con sistema RCD integrato	5,45 kW 400 V 3N 50 Hz o 230V - 50Hz	40 cestelli /h	360 mm	600x605x820 mm	4.180,00
CG6F0101	Hi Line HF45 R WiFi	lavastoviglie cesto 50x50 RCD e predispos. Industria 4.0	5,70 kW 400 V 3N 50 Hz o 230V - 50Hz	40 cestelli /h	400 mm	600x605x820 mm	5.060,00

13

macchine predisposte industria 4.0



Display con tastiera a pulsante



Cestello carico piatti



Ugelli di risciacquo a baionetta



Filtraggio multiplo

CODICE	DESCRIZIONE	Prime Multipower PF45 +	Prime Multipower PF45 R+	PREZZO di listino
CG621151	Supplemento Boiler 7 kW	•	•	140,00
CG660829	Kit piedini di rialzo 125-166 mm	•	•	130,00
CG342298	Basamento con sportello h 350 mm	•	•	430,00
CG660824	Kit piedini di rialzo per Basamento 130-180 mm	•	•	130,00

**COMANDI:** Intuitivo **pannello comandi digitale**. Permette di visualizzare i cicli di lavaggio e risciacquo. Il TASTO START utilizza colori diversi per indicare lo stato di avanzamento della macchina e offre quattro cicli di lavaggio: bicchieri, piatti, intensivo e rapido.

**FUNZIONI :** **Soft Start** - Grazie alla funzione SOFT START, il ciclo inizia dolcemente per arrivare gradualmente a piena velocità, senza il rischio di danneggiare le stoviglie. **RCD (solo PF45 R+)** - Il sistema RINSE CONTROL DEVICE assicura pressione e temperatura dell'acqua costanti durante il risciacquo.

**PULIZIA: Sanitizing System** - Dispositivo che, mediante un ciclo di autolavaggio a fine servizio, provvede a sanitzare tutte le superfici interne della macchina.

**CONTROLLO REMOTO DI SISTEMA:** Solo su modello HF45 R WiFi.



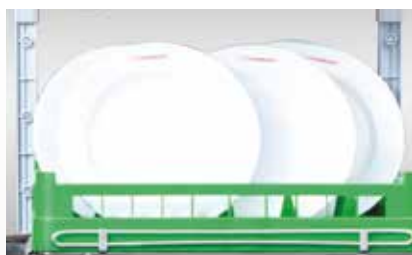
## COMENDA PRIME LINE CAPOT

*La sicurezza sta nei dettagli*



14

La flessibilità e i dettagli sono il cuore della linea Prime. Semplici da utilizzare, pratiche e veloci per le operazioni di pulizia quotidiana, sono progettate per soddisfare le molteplici esigenze della ristorazione professionale.



### FUNZIONALITÀ

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

### PULIZIA

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

La vasca è con fondo stampato, inclinato verso lo scarico e spigoli arrotondati per evitare residui di sporco

Guide porta cestello in filo: nessuna zona d'ombra per garantire un'accurata pulizia delle stoviglie. Forma arrotondata per evitare l'accumulo di sporco. Il sistema di filtraggio si compone di 4 filtri in vasca removibili + il filtro a protezione della pompa per una pratica pulizia quotidiana.

### SICUREZZA

**Microinterruttore magnetico di arresto del ciclo**, in caso di apertura accidentale della capote.

**ThermoStop**: garantisce il raggiungimento della corretta temperatura di risciacquo. Regolazione temperature boiler/vasca tramite **sonde NTC**.







### PRIME LINE PC09 D

**Lavastoviglie a carico passante.** Dotata del sistema di lavaggio con mulinelli di lavaggio e risciacquo in acciaio inox. Il sistema di apertura e chiusura è pratico ed ergonomico, non richiede alcuno sforzo da parte dell'operatore. La dotazione prevede il **doppio dosatore** per il dosaggio di brillantante e detergente.

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE	Potenza elettrica	Produzione con collegamento acqua calda	Altezza utile di lavaggio	Dimensioni	PREZZO di listino
CG6C2010DD	Prime Line PC09 D	lavastoviglie a capot cesto 50x50 trifase	10,1 kW 400 V 3N 50 Hz	48 cestelli /h	440 mm	625x740x1460/1960 mm	6.120,00
CG6C2000DD	Prime Line PC07 DD	lavastoviglie a capot Multipower	7,7 kW 230/400 V - 50Hz	40 cestelli /h	440 mm	625x740x1460/1960 mm	5.300,00
CG6C1151	Hi Line HC10 R WiFi	lavastoviglie a capot trifase predispos. industria 4.0	10.1 kW 400 V 3N 50 Hz	55 cestelli /h	440 mm	625x740x1520/2020 mm	8.080,00

15

macchine predisposte industria 4.0

CODICE	DESCRIZIONE	Prime Line PC09 D	Prime Line PC07 DD	PREZZO di listino
CG621121	Supplemento Boiler 14 kW	•	•	370,00
CG650633K	Kit pompa scarico (fornita separatamente)	•	•	210,00
CG770232	Mensola e sottomensola 600 mm	•	•	330,00
CG770160	Mensola entrata/uscita da 600 mm	•	•	650,00
CG770161	Mensola entrata/uscita da 800 mm	•	•	740,00
CG770287	Mensola prelavaggio con lavello e paraspruzzi 1.1000 mm	•	•	2.080,00
CG770107	Mensola prelavaggio con lavello e paraspruzzi e foro rifiuti 1.1800 mm	•	•	2.970,00
CG440905	Doccione con braccio orientabile	•	•	900,00

**COMANDI:** Intuitivo **pannello comandi digitale**. Permette di visualizzare i cicli di lavaggio e risciacquo. Il TASTO START utilizza colori diversi per indicare lo stato di avanzamento della macchina. Avvio automatico lavastoviglie con chiusura capote.

**FUNZIONI:** **Soft Start** - Grazie alla funzione Soft Start, il ciclo inizia dolcemente per arrivare gradualmente a piena velocità, senza il rischio di danneggiare le stoviglie (**solo su modello PC07 D**).

**PULIZIA:** **Sanitizing System** - Dispositivo che, mediante un ciclo di autolavaggio a fine servizio, provvede a sanitzare tutte le superfici interne della macchina.

**CONTROLLO REMOTO DI SISTEMA:** Solo su modello **HC10 R WiFi**.

FORMULA



# CUCINA SUPERIOR

*Le migliori attrezzature professionali*

by  **DIGRIM**  
DIREZIONE GRANDI TIRATURE

**SELF-SERVICE ALL'INGROSSO. INGRESSO RISERVATO A RIVENDITORI, UTILIZZATORI PROFESSIONALI E TITOLARI DI TESSERA METRO.**

La Società si riserva il diritto di stabilire un limite massimo per ogni singolo acquisto. Fino ad esaurimento scorte. I prezzi si riferiscono ad acquisti per cartoni (o imballi vendita METRO), al netto di I.V.A. e possono non equivalere solo in caso di ulteriori ribassi o possibili errori tipografici. Proprietario METRO Italia S.p.A. - Direttore Responsabile Dott. Nicolò Picco - Reg. Trib. di Milano n° 222



**METRO**

IL VOSTRO SUCCESSO È IL NOSTRO IMPEGNO