

FEBBRAIO 2024

CATALOGO



F3 FAB3A[®]
CATERING EQUIPMENT

LA QUALITÀ DA SEMPRE AL PRIMO POSTO
QUALITY ALWAYS COMES FIRST

FB FABBA 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.

FB FABBA 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





Crêpières elettriche serie SA



Electrical crêpières serie SA

S35-SA

Cod. 03CE331



Crêpiere 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	350 mm.
V-	230
W	2000
Kg.	11

S40-SA

Cod. 03CE333



Crêpiere 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



Crêpiere 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	350 mm.
V-	400/3/N-230
W	4000
Kg.	21

D40-SA

Cod. 03CE334



Crêpiere 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, Certificati CE0051, 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 worldwide requirements. In the gas-heated models, CE0051 Certified, 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	400 mm.
Profondità Depth	470 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	810 mm.
Profondità Depth	470 mm.
Altezza Height	250 mm.
Diametro Diameter	350 mm.
V-	400/3/N-230
W	4000
Kg.	24

D40

Cod. 03CE324



Crepiere doppia
Electrical double crêpière

Caratteristiche | Features

Piatto in ghisa | *Cast iron plate*

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	810 mm.
Profondità <i>Depth</i>	470 mm.
Altezza <i>Height</i>	250 mm.
Diametro <i>Diameter</i>	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 <i>Width</i>	430 mm.
Profondità <i>Depth</i>	570 mm.
Altezza <i>Height</i>	270 mm.
Diametro <i>Diameter</i>	400 mm.
Kw	3,20
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 <i>Width</i>	900 mm.
Profondità <i>Depth</i>	570 mm.
Altezza <i>Height</i>	270 mm.
Diametro <i>Diameter</i>	400 mm.
Kw	3,20x2
Kg.	46



Bruciatore ultrarapido brevettato
Ultra rapid patented burner

Regolamento (UE) 2016/426
Regulation (EU) 2016/426

Organismo notificato CE0051
Notified body CE0051

CERTIFIED

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 base liscia-coperchio rigato
Cast iron grill medium smooth base - grooved top

Dati tecnici | Technical Data

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

DL2

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



Piastra doppia base liscia-coperchio rigato
Cast iron grill double smooth base - grooved top

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	610 mm.
Profondità <i>Depth</i>	400 mm.
Altezza <i>Height</i>	230 mm.
Superficie utile <i>Working surface</i>	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 fibrocera mica. Impianti interni in silicovetro adatti ad alte temperature e cavo di alimentazione in HO7RN-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 HO7RN-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 base rigata-coperchio rigato
Cast iron grill single grooved base - grooved top

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 base liscia-coperchio rigato
Cast iron grill single smooth base - grooved top

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 base rigata-coperchio rigato
Cast iron grill medium grooved base - grooved top

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

MLE

Cod. 02P0204



Piastra media base liscia-coperchio rigato
Cast iron grill medium smooth base - grooved top

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	420 mm.
Profondità <i>Depth</i>	360 mm.
Altezza <i>Height</i>	200 mm.
Superficie utile <i>Working surface</i>	
	340x230 mm.
	13,39x9,06 inch
V-	230
W	2200
Kg.	21,5

DRE

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



Piastra doppia base rigata-coperchio rigato
Cast iron grill double grooved base - grooved top

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	570 mm.
Profondità <i>Depth</i>	360 mm.
Altezza <i>Height</i>	200 mm.
Superficie utile <i>Working surface</i>	
	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 base rigata/liscia-coperchio rigato
Cast iron grill double grooved/smooth base - grooved top

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	570 mm.
Profondità <i>Depth</i>	360 mm.
Altezza <i>Height</i>	200 mm.
Superficie utile <i>Working surface</i>	
	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 base liscia-coperchio rigato
Cast iron grill double smooth base - grooved top

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	570 mm.
Profondità <i>Depth</i>	360 mm.
Altezza <i>Height</i>	200 mm.
Superficie utile <i>Working surface</i>	
	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 fibrocera-mica. Impianti interni in silicovetro adatti ad alte temperature e cavo di alimentazione in HO7RN-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 fibrocera-mica. Inside cables made of siliconglass high temperature resistant and power cable in HO7RN-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 base liscia coperchio liscio

Single ceramic contact grill smooth base-smooth top

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 base liscia coperchio rigato

Single ceramic contact grill smooth base-grooved top

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 base liscia coperchio liscio

Medium ceramic contact grill smooth base-smooth top

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

MVR

Cod. 13PV332



Piastra media vetroceramica base liscia coperchio rigato
Medium ceramic contact grill smooth base-grooved top

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 base liscia coperchio liscio
Double ceramic contact grill smooth base-smooth top

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 base liscia coperchio rigato
Double ceramic contact grill smooth base-grooved top

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



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 HO7RN-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 HO7RN-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 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 50/2P

Cod. 09V0911



Vetrina calda 2 piani
Heated display cabinet 2 shelves

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	500 mm.
Profondità <i>Depth</i>	400 mm.
Altezza <i>Height</i>	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 <i>Width</i>	500 mm.
Profondità <i>Depth</i>	400 mm.
Altezza <i>Height</i>	630 mm.
V-	230
W	350
Kg.	13,5

G 70/1P

Cod. 09V0915



Vetrina calda 1 piano
Heated display cabinet 1 shelf

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	700 mm.
Profondità <i>Depth</i>	400 mm.
Altezza <i>Height</i>	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 <i>Width</i>	700 mm.
Profondità <i>Depth</i>	400 mm.
Altezza <i>Height</i>	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 <i>Width</i>	700 mm.
Profondità <i>Depth</i>	400 mm.
Altezza <i>Height</i>	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 confezionati che nei luoghi pubblici richiedono il rispetto delle norme igieniche.

Corpo in plexiglass trasparente.

Ambient cabinets give the possibility to preserve and display pastries, croissants, cakes and all packaged products 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 <i>Width</i>	500 mm.
Profondità <i>Depth</i>	350 mm.
Altezza <i>Height</i>	385 mm.
Kg.	8

70N/2P

Cod. 09V0916



Vetrina neutra 2 piani
Ambient display cabinet 2 shelves

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	700 mm.
Profondità <i>Depth</i>	350 mm.
Altezza <i>Height</i>	385 mm.
Kg.	11,5

70N/3P

Cod. 09V0921



Vetrina neutra 3 piani
Ambient display cabinet 3 shelves

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	700 mm.
Profondità <i>Depth</i>	350 mm.
Altezza <i>Height</i>	565 mm.
Kg.	16

Portatorte

*Ambient display
cabinets*

2/P

Cod. 09V0945



Dati tecnici | *Technical Data*

Diametro <i>Diameter</i>	350 mm.
Altezza <i>Height</i>	400 mm.
Kg.	6

3/P

Cod. 09V0946



Dati tecnici | *Technical Data*

Diametro <i>Diameter</i>	350 mm.
Altezza <i>Height</i>	550 mm.
Kg.	7,5

FINO AD ESAURIMENTO SCORTE



Friggitrici elettriche da banco serie S



Fryers serie S

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
W	5000
Kg.	13
Dimensioni cestello Basket size	22x30x10h cm.

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
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
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
W	7000 x 2
Kg.	25

Dimensioni cestello | Basket size

22x30x10h cm.



Friggitrici elettriche su mobile serie S



Fryers on furniture serie S

Caratteristiche | Features

Tutte le friggitrici sono costruite completamente in acciaio inox con particolare attenzione al design, alle finiture ed alla qualità dei componenti, garantendo la massima affidabilità. Solide, compatte, costruite nel rispetto delle normative CE.

Nella versione a mobile sono dotate di resistenze corazzate ad alto rendimento con riduzione dei tempi di preriscaldamento (circa 5' a 190°). I modelli con resistenza ad alta potenza garantiscono una frittura a ciclo continuo con tempi ridotti anche per i cibi surgelati.

La vasca ha una zona fredda che consente ai residui di non bruciare mantenendo l'olio sempre limpido e pulito.

Inoltre sono dotate di:

- Termostato di temperatura
- Termostato di sicurezza
- Microinterruttore di sicurezza
- Contenitore olio e filtro all'interno del mobile
- Piedini inox regolabili

All the fryers are entirely made of stainless steel to the highest standards and degree of finishing and the best quality of components to guarantee the maximum reliability. In accordance with the International Safety Rules they are CE approved.

In the furniture models, they are equipped with armored heating elements at high performance with reduction of pre heating times (approx 5' at 190°). The models with high power heating elements guarantee a continuous cycle frying with reduced times also for frozen products. The tank offers a cool zone so that residues do not burn keeping oil always clean and limpid.

Further, they are equipped with:

- Temperature thermostat
- Safety thermostat
- Safety microswitch
- Oil container and filter inside the furniture
- Stainless steel adjustable feet

MF12TS

Cod. 07FG740



Friggitrice Lt. 12
Fryer Lt. 12

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza Width	310 mm.
Profondità Depth	580 mm.
Altezza Height	900 mm.
Lt.	12
V-	400/3
W	5000
Kg.	22
Dimensioni cestello Basket size	22x30x10h cm.

MF12+12TS

Cod. 07FG739



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

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza Width	620 mm.
Profondità Depth	580 mm.
Altezza Height	900 mm.
Lt.	12x2
V-	400/3
W	5000 x 2
Kg.	40
Dimensioni cestello Basket size	22x30x10h cm.

A richiesta watt maggiorati
Upon request increased watt

MF20TS

Cod. 07FG736



Friggitrice doppia Lt. 20
Fryer Lt. 20

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	400 mm.
Profondità <i>Depth</i>	700 mm.
Altezza <i>Height</i>	900 mm.
Lt.	20
V-	400/3
W	11000
Kg.	30
Dimensioni cestello <i>Basket size</i>	31,5x26x14,5h cm.

MF20+20TS

Cod. 07FG747



Friggitrice Lt. 20+20
Double fryer Lt. 20+20

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	800 mm.
Profondità <i>Depth</i>	700 mm.
Altezza <i>Height</i>	900 mm.
Lt.	20x2
V-	400/3
W	11000 x 2
Kg.	50
Dimensioni cestello <i>Basket size</i>	31,5x26x14,5h cm.



A richiesta mezzi castelli
Upon request 1/2 baskets



Friggitrici elettriche da banco serie ME



Fryers serie ME

Caratteristiche | Features

Le friggitrici Mod. ME si differenziano con una linea semplice e compatta, facili da pulire, con vasche estraibili. Costruite interamente in acciaio inox con resistenze corazzate e zona fredda sul fondo vasca, nelle versioni con rubinetto. Tutte le friggitrici sono dotate di dispositivi di sicurezza, garantendo tutte le esigenze professionali con alte prestazioni.

The fryers Mod. ME differ by a simple and compact line, easy to clean, with removable tanks. Entirely produced in stainless steel with armored resistances and cold area on the bottom of the tank, in the models with tap. All the fryers are equipped with safety devices, ensuring all the professional needs with high performances.

ME-F4

Cod. 07FG741



Friggitrice Lt. 4
Fryer Lt. 4

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza Width	180 mm.
Profondità Depth	420/580 mm.
Altezza Height	310 mm.
Lt.	4
V-	230/1
W	2500
Kg.	5

Dimensioni cestello | Basket size

13,5x23,5x10h. cm.

ME-F4+4

Cod. 07FG742



Friggitrice doppia Lt. 4+4
Double fryer Lt. 4+4

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza Width	380 mm.
Profondità Depth	420/580 mm.
Altezza Height	330 mm.
Lt.	4 x 2
V-	230/1
W	2500 x 2
Kg.	10

Dimensioni cestello | Basket size

13,5x23,5x10h. cm.

ME-F8M

Cod. 07FG748



Friggitrice Lt. 8
Fryer Lt. 8

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza Width	270 mm.
Profondità Depth	420/580 mm.
Altezza Height	360 mm.
Lt.	8
V-	230/1
W	3000
Kg.	8

Dimensioni cestello | Basket size

21x25x11h. cm.

ME -F8+8M

Cod.07FG749



Friggitrice doppia Lt. 8+8
Double fryer Lt. 8+8

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	565 mm.
Profondità <i>Depth</i>	420/580 mm.
Altezza <i>Height</i>	360 mm.
Lt.	8 x 2
V-	230/1
W	3000 x 2
Kg.	17
Dimensioni cestello <i>Basket size</i>	21x25x11h cm.

ME -FR8M

Cod. 07FG743



Friggitrice Lt. 8
Fryer Lt.8

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	270 mm.
Profondità <i>Depth</i>	420/580 mm.
Altezza <i>Height</i>	360 mm.
Lt.	8
V-	230/1
W	3000
Kg.	8
Dimensioni cestello <i>Basket size</i>	21x25x11h cm.

ME -FR8+8M

Cod. 07FG744



Friggitrice doppia Lt. 8+8
Double fryer Lt. 8+8

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	565 mm.
Profondità <i>Depth</i>	420/580 mm.
Altezza <i>Height</i>	360 mm.
Lt.	8 x 2
V-	230/1
W	3000 x 2
Kg.	17
Dimensioni cestello <i>Basket size</i>	21x25x11h cm.

ME-FR10T

Cod. 07FG745



Friggitrice Lt. 10
Fryer Lt. 10

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	270mm.
Profondità <i>Depth</i>	470/630mm.
Altezza <i>Height</i>	360mm.
Lt.	10
V-	400/3/N
W	6000
Kg.	12
Dimensioni cestello <i>Basket size</i>	21x27,5x11h cm.

ME -FR10+10T

Cod. 07FG746



Friggitrice doppia Lt. 10+10
Double fryer Lt. 10+10

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	565 mm.
Profondità <i>Depth</i>	470/630 mm.
Altezza <i>Height</i>	360 mm.
Lt.	10 x 2
V-	400/3/N
W	6000 x 2
Kg.	20
Dimensioni cestello <i>Basket size</i>	21x27,5x11 h cm.



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 "Drinking-line" 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.

S95

Cod. 11S1101



Spremiagrumi manuale
Manual juicer

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	200 mm.
Profondità <i>Depth</i>	240 mm.
Altezza <i>Height</i>	370 mm.
V-	230
W	250
Kg.	6,5
G/min. <i>Rpm</i>	1400

AS95

Cod. 11S1102



Spremiagrumi automatico
Automatic juicer

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	200 mm.
Profondità <i>Depth</i>	230 mm.
Altezza <i>Height</i>	350 mm.
V-	230
W	300
Kg.	8,5
G/min. <i>Rpm</i>	1400

Centrifuga

*Centrifugal
juice extractor*

C300

Cod. 20C1001



Centrifuga
Centrifugal juice extractor

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	242 mm.
Profondità <i>Depth</i>	385 mm.
Altezza <i>Height</i>	512 mm.
V-	230
W	700
Kg.	15
G/min. <i>Rpm</i>	3000

Spaccaghiaccio



Ice breaker



FINO AD ESAURIMENTO SCORTE

T2

Cod. 081B805

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 crusher 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.

T4/N

Cod. 081B815



Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	200 mm.
Profondità <i>Depth</i>	325 mm.
Altezza <i>Height</i>	470 mm.
V-	230
W	250
Kg.	8
G/min. <i>Rpm</i>	66
Produzione <i>Kg/min.</i>	1,5

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	230 mm.
Profondità <i>Depth</i>	210 mm.
Altezza <i>Height</i>	460 mm.
V-	230
W	150
Kg.	4
G/min. <i>Rpm</i>	900
Produzione <i>Kg/min.</i>	2

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.

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	B1/POLI	B2	B1 parete
Cod. 10M1001	Cod. 10M1004	Cod. 10M1002	Cod. 10M1003
			
Mixer bicchiere inox <i>Mixer stainless steel jug</i>	Mixer bicchiere policarbonato <i>Mixer polycarbonate jug</i>	Mixer bicchiere inox <i>Mixer stainless steel jug</i>	Mixer bicchiere inox <i>Mixer stainless steel jug</i>
Dati tecnici Technical Data		Dati tecnici Technical Data	
Larghezza <i>Width</i>	180 mm.	Larghezza <i>Width</i>	310 mm.
Profondità <i>Depth</i>	210 mm.	Profondità <i>Depth</i>	210 mm.
Altezza <i>Height</i>	485 mm.	Altezza <i>Height</i>	485 mm.
V-	230	V-	230
W	300	W	600
Lt.	1	Lt.	1+1
Kg. 3,4 (B1)	Kg. 3 (B1/POLI)	Kg.	6,7
G/min. <i>Rpm</i>	15000	G/min. <i>Rpm</i>	15000
Larghezza <i>Width</i>		Larghezza <i>Width</i>	100 mm.
Profondità <i>Depth</i>		Profondità <i>Depth</i>	150 mm.
Altezza <i>Height</i>		Altezza <i>Height</i>	440 mm.
V-		V-	230
W		W	300
Lt.		Lt.	1
Kg.		Kg.	3
G/min. <i>Rpm</i>		G/min. <i>Rpm</i>	15000

Frullatori

Blenders

FINO AD ESAURIMENTO
SCORTE

Caratteristiche | Features

Progettato per garantire il massimo risultato nella preparazione di frullati e bevande a base di frutta e verdura. Motore a velocità variabile che consente di tagliare, frullare o sminuzzare in pochi secondi.

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 lame in acciaio inossidabile, completamente smontabile per una pulizia facile e veloce.

A professional blender to ensure the better result in the preparation of every kind of fruit and vegetable drink.

Variable speed motor that blends, whips and grinds in few seconds.

1,5 lt polycarbonate container with graduate markings. Removable inner lid for adding ingredients during working. Removable stainless steel cutting unit, for easy care and cleaning.

F1/N

Cod. 05F0506



Frullatore bicchiere policarbonato
Blender

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	200 mm.
Profondità <i>Depth</i>	200 mm.
Altezza <i>Height</i>	460 mm.
V-	230
W	900
Lt.	1,5
Kg.	3,5
G/min. <i>Rpm</i>	20000 24000

B209

Cod. 05F0517



Frullatore bicchiere policarbonato
Blender

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	210 mm.
Profondità <i>Depth</i>	180 mm.
Altezza <i>Height</i>	420 mm.
V-	230
W	1300
Lt.	1,5
Kg.	5
G/min. <i>Rpm</i>	18000 28000



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. 35N

Cod. 17PI003



Piastra a induzione
Induction plate

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	340 mm.
Profondità <i>Depth</i>	430 mm.
Altezza <i>Height</i>	110 mm.
Area riscaldante <i>Cooking area</i>	1
Dimensione area riscaldante <i>Cooking area size</i>	225 mm.
V-	230
W	3500
Kg.	5



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 <i>Width</i>	470 mm.
Profondità <i>Depth</i>	155 mm.
Altezza <i>Height</i>	125 mm.
V-	230
W	500
Kg.	13



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.

250 GL

Cod. 18AG001



Affettatrice
Slicer

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	363 mm.
Profondità <i>Depth</i>	480 mm.
Altezza <i>Height</i>	365 mm.
Diametro <i>Diameter</i>	250 mm.
V-	230
W	140
Kg.	14

275 GL

Cod. 18AG003



Affettatrice
Slicer

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	410 mm.
Profondità <i>Depth</i>	505 mm.
Altezza <i>Height</i>	375 mm.
Diametro <i>Diameter</i>	275 mm.
V-	230
W	150
Kg.	16,5

300 GL

Cod. 18AG004

Affettatrice
*Slicer*Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza <i>Width</i>	480 mm.
Profondità <i>Depth</i>	570 mm.
Altezza <i>Height</i>	420 mm.
Diametro <i>Diameter</i>	300 mm.
V-	230
W	230
Kg.	24

300 G

Cod. 18AG005

Affettatrice
*Slicer*Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza <i>Width</i>	480 mm.
Profondità <i>Depth</i>	570 mm.
Altezza <i>Height</i>	420 mm.
Diametro <i>Diameter</i>	300 mm.
V-	230
W	230
Kg.	24

350 G

Cod. 18AG008

Affettatrice
*Slicer*Dati tecnici | *Technical Data*

Larghezza <i>Width</i>	515 mm.
Profondità <i>Depth</i>	680 mm.
Altezza <i>Height</i>	480 mm.
Diametro <i>Diameter</i>	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 hardened and forged blade. Safety block for foodtray/movable bulkhead.

300 V

Cod. 18AV006



Affettatrice
Slicer

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	590 mm.
Profondità <i>Depth</i>	645 mm.
Altezza <i>Height</i>	500 mm.
Diametro <i>Diameter</i>	300 mm.
V-	230
W	380
Kg.	42

350 V

Cod. 18AV007



Affettatrice
Slicer

Dati tecnici | Technical Data

Larghezza <i>Width</i>	590 mm.
Profondità <i>Depth</i>	682 mm.
Altezza <i>Height</i>	528 mm.
Diametro <i>Diameter</i>	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

