



BAR WAY
BAR APPLIANCES

 **DIHR**

all you need is...



PER TUTTI I GUSTI

Una serie di attrezzature professionali che vi permetteranno di realizzare cocktails, frullati, panini caldi, spremute e molto altro ancora.

Una gamma completa, costruita in acciaio inox, affidabile, semplice nell'utilizzo e nella manutenzione.

Praticamente il compagno di squadra perfetto di ogni banco bar!

ALL SATISFIED

A wide range of professional equipment for the preparation of cocktails, smoothies, hot sandwiches, orange juices and much more.

A complete range, made of stainless steel, reliable and simple to use and maintain.

The perfect team mate for every bar counter.

POUR TOUS LES BESOINS

Une série de matériel professionnel qui vous permettra de créer des cocktails, des frappés, des sandwiches chauds, des jus et beaucoup plus.

Une gamme complète, en acier inoxydable, fiable, simple à utiliser et à l'entretien.

Le coéquipier parfait de chaque comptoir de bar!

Bar Way



FÜR JEDEN GESCHMACK

Eine grosse Auswahl an professionellen Geräten, die die Zubereitung von Cocktails, Smoothies, warmen Snacks, Säften und vieles mehr ermöglichen.

Eine vollständige Produktreihe aus Edelstahl, zuverlässig, einfach zu bedienen und zu warten...der perfekte Partner für Ihre Snack-Küche!

PARA TODOS LOS GUSTOS

Una serie de equipamientos profesionales que permitirán realizar cocktails, batidos, bocadillos calientes, zumos y mucho más.

Una gama completa, proyectada en acero inoxidable para ser fiable y sencilla en el utilizzo y en el mantenimiento.

Prácticamente el compañero perfecto de cada bar!

ПОДХОДИТ КАЖДОМУ

Широкий ассортимент профессионального оборудования для приготовления коктейлей, смузи, горячих сэндвичей, апельсинового сока и других продуктов. Широкий ассортимент оборудования выполненного из нержавеющей стали, надежного и простого в использовании и обслуживании.

Идеальный партнер для каждого бара.

Mixers



M1 - M1 V / M2 - M2 V

Perfetti per la preparazione di cocktails, sorbetti, frappé, bevande a base di gelato e per montare la panna.

- Una volta acceso l'interruttore ON/OFF, il motore si aziona al momento in cui il bicchiere viene appoggiato in posizione di lavoro.
- Struttura lega leggera e bicchieri in acciaio inox, la base garantisce assoluta stabilità.
- Motore adatto a un funzionamento continuo.
- Sono disponibili i seguenti modelli:
M1 mixer singolo, **M1 V** mixer singolo con variatore di velocità, **M2** mixer doppio, **M2 V** mixer doppio con variatore di velocità.

M1 - M1 V / M2 - M2 V

Perfect for preparing cocktails, sorbets, smoothies, ice-cream drinks and for whipping cream.

- Once switched ON, the motor starts only when the breaker is positioned on its working base.
- Body of light alloy and breaker in stainless steel.
- Motor suitable for continuous operation.
- MIXERS available; **M1** single mixer, **M1 V** single mixer with speed Variator. **M2** double mixer, **M2 V** double mixer with speed Variator

M1 - M1 V / M2 - M2 V

Parfaits pour préparer des cocktails, frappés à la glace, sorbets, boissons à base de glace et pour la crème fouettée.

- Après avoir allumé l'interrupteur ON/OFF, le moteur démarre quand le verre vient appuyé sur la position de travail.
- Structure en alliage léger et verres en acier inox, la base assure une stabilité totale.
- Moteur adapte pour travailler en continu.
- Les modèles suivants sont disponibles:
M1 mixeur simple, **M1 V** mixeur simple avec variateur de vitesse pour exigences spéciales, **M2** mixeur double, **M2 V** mixeur double avec variateur de vitesse.



M1 - M1 V / M2 - M2 V

Perfekt um Cocktails, Sorbets, Milchmodgetränke, Eismixgetränke zu bereiten und Sahne zu schlagen.

- Nach Einschaltung läuft der Motor automatisch nur wenn das Glas auf die Arbeitsposition aufgestellt wird.
- Gehäuse aus Leichtmetalllegierung und Gläser aus Edelstahl, die Basis gewährleistet absolute Stabilität.
- Motor geeignet für Dauerbetrieb.
- Folgende Modelle sind zur Verfügung: **M1** einzelner Mixer, **M1 V** einzelner Mixer mit Untersetzungsgetriebe für besondere Anforderungen, **M2** doppelter Mixer, **M2 V** doppelter Mixer mit Untersetzungsgetriebe.

M1 - M1 V / M2 - M2 V

Perfectos para la preparación de cócteles, sorbetes, batidos, bebidas a base de helado y nata batida.

- Una vez apretado el interruptor ON/OFF el motor se acciona al apoyar el vaso en posición de trabajo.
- Estructura de aleación ligera y vasos en acero inoxidable, la base garantiza absoluta estabilidad.
- Motor apto a la utilización continua.
- A disposición los siguientes modelos: **M1** mezclador simple, **M1 V** mezclador simple con variador de velocidad, **M2** mezclador doble, **M2 V** mezclador doble con variador de velocidad.

M1 - M1 V / M2 - M2 V

Идеально подходит для приготовления коктейлей, сорбетов, смузи, холодных напитков и для взбивания крема.

- После включения двигатель автоматически запускается при установке стакана в рабочее положение.
- Корпус из легкого сплава, стакан из нержавеющей стали
- двигатель подходит для непрерывной работы.
- Варианты миксеров; **M1** – с одним стаканом, **M1 V** – с одним стаканом и вариатором скорости, **M2** с двумя стаканами, **M2 V** с двумя стаканами и с вариатором скорости.

Blenders



F1 - F1 INOX / F2 - F2 INOX

Ideali per la preparazione di frullati e bevande a base di frutta e verdura.

- Grazie alla doppia velocità si può dare l'effetto panna montata al frullato mentre l'apertura con tappo sul coperchio permette l'aggiunta di alimenti senza interrompere il funzionamento del frullatore
- Struttura e lame in acciaio inox, disponibili bicchieri in polycarbonato da 1,5 lt. con l'indicazione del livello del contenuto o bicchieri in acciaio inox da 2,6 lt.
- Sicurezza garantita dall'interruttore su asta che interrompe il funzionamento del motore con l'apertura del coperchio.
- Sono disponibili i seguenti modelli:
F1 frullatore singolo con bicchiere da 1,5 lt. in polycarbonato, **F1 INOX** frullatore singolo con bicchiere inox da 2,6 lt., **F2** frullatore doppio con 2 bicchieri da 1,5 lt. in polycarbonato, **F2 INOX** frullatore doppio con 2 bicchieri inox da 2,6 lt.

F1 - F1 INOX / F2 - F2 INOX

Ideal for fruit and vegetable drinks and milk shakes.

- Thanks to the two speeds available you can obtain that scrumptious whipped cream effect while all the ingredients can be added using the practical opening on the lid. No need to stop the blender.
- Stainless steel blender and blades. You can chose between 1.5 lt. polycarbonate graded glass, or 2,6 lt. stainless steel glass.
- Safety is guaranteed by the switch rod that stops the motor when the cover is removed
- Blenders available: **F1** single blender with 1.5 lt. polycarbonate glass, **F1 INOX** single blender with 2,6 lt. stainless steel glass, **F2** double blender with 2 per 1.5 lt. polycarbonate glasses, **F2 INOX** double blender with 2 per 2,6 lt. stainless steel glasses.

F1 - F1 INOX / F2 - F2 INOX

Mixeurs-batteurs idéals pour préparer milkshake et boissons à base de fruits et de légumes.

- Grâce aux deux vitesses on peut donner l'effet crème fouettée au milk-shake et l'ouverture sur le couvercle permet d'ajouter des ingrédients sans arrêter le moteur du BLENDER;
- Structure et lames en acier inox, les verres sont disponibles de 1,5 lt. en polycarbonate avec indication du niveau ou de 2,6 lt. en acier inox.
- Sécurité garantie par l'interrupteur sur tige qui arrête le moteur quand le couvercle vient enlevé.
- Les modèles suivants sont disponibles:
F1 blender simple avec verre de 1,5 lt. en polycarbonate, **F1 INOX** blender simple avec verre de 2,6 lt. en acier inox, **F2** blender double avec 2 verres de 1,5 lt. en polycarbonate, **F2 INOX** blender double avec 2 verres de 2,6 lt. en acier inox.

Blenders



F1 - F1 INOX / F2 - F2 INOX

Ideal um Milchmixgetränke und Früchte- und Gemüsemixgetränke zu bereiten.

- Dank der 2 Geschwindigkeiten darf man geschlagene Milchmixgetränke erhalten; die Öffnung mit Verschluss auf den Deckel erlaubt, Zutaten hinzufügen ohne den Quirl-Mixersbetrieb einzustellen.
- Gehäuse und Messer aus Edelstahl, verfügbar sind Gläser 1,5 Lt. in Polycarbonat mit Inhaltsangabe oder Gläser 2,6 Lt. in Edelstahl;
- Der Stabschalter gewährleistet den Stillstand des Motors sobald der Deckel angehoben wird.
- Folgende Modelle sind zur Verfügung:
F1 einzelner Quirl-Mixer mit Glas 1,5 Lt. in Polycarbonat, **F1 INOX** einzelner Quirl-Mixer mit Glas 2,6 Lt. in Edelstahl, **F2** doppelter Quirl-Mixer mit 2 Gläser 1,5 Lt. in Polycarbonat, **F2 INOX** doppelter Quirl-Mixer mit 2 Gläser 2,6 Lt. in Edelstahl.

F1 - F1 INOX / F2 - F2 INOX

Ideales para la preparación de batidos y bebidas a base de fruta y verdura.

- Gracias a la doble velocidad se puede montar el batido con el mismo efecto que la nata. La abertura con tapón en la tapa permite añadir otros ingredientes sin interrumpir el funcionamiento de la batidora.
- Estructura y hojas en acero inoxidable, disponibles vasos en policarbonato de 1,5 Lt. con indicador de nivel o vasos en acero inoxidable de 2,6 Lt.
- Seguridad garantizada por el interruptor del motor después de la abertura de la tapa.
- A disposición los siguientes modelos:
F1 batidora simple con vaso de 1,5 Lt en policarbonato, **F1 INOX** batidora simple con vaso en acero inoxidable de 2,6 Lt, **F2** batidora doble con 2 vasos de 1,5 Lt en policarbonato, **F2 INOX** batidora doble con 2 vasos en acero inoxidable de 2,6 Lt.

F1 - F1 INOX / F2 - F2 INOX

Идеально подходит для фруктовых и овощных напитков и молочных коктейлей.

- Две скорости помогут Вам получить эффект взбитого крема, а ингредиенты можно добавлять прямо во время работы, через отверстие в крышке, без остановки блендера
- Корпус и лезвия из нержавеющей стали. Вы можете выбрать модели со стаканом 1,5 л. из поликарбоната или 2,6 л. из нержавеющей стали.
- Защитный выключатель останавливает работу блендера при открывании крышки.
- Доступны следующие модели: **F1** – один стакан 1,5 литра из поликарбоната, **F1 INOX** – один стакан 2,6 л из нержавеющей стали, **F2** – два стакана 1,5 л из поликарбоната, **F2 INOX** – два стакана 2,6 л из нержавеющей стали.

Juicers



S40 / S55 Automatic

Studiati per soddisfare le esigenze di spremitura di tutti i tipi di agrumi.

- Costruiti in acciaio inox, facili da utilizzare e anche da pulire grazie alle vasche e pigne estraibili;
- Motori elettrici ventilati adatti per un funzionamento continuo.
- Sono disponibili i seguenti modelli:
S40 spremiagrumi elettrico semiautomatico con vasca e pigna estraibili, fornito con doppia pigna per spremitura di agrumi di diverse dimensioni, parte premendo il frutto sulla pigna; **S55** spremiagrumi elettrico automatico con pigna a setaccio estraibile, parte abbassando la leva per spremere la frutta e si ferma quando viene sollevata.

S40 / S55 Automatic

Designed for squeezing all types of citrus fruits.

- Manufactured in stainless steel, DIHR juicers are easy to use and clean thanks to their removable cone and tank;
- Ventilated electric motor is suitable for continuous operation.
- Juicers available: **S40** electric semi-automatic juicer with removable cone and tank, supplied with two cones for fruits of different sizes; It starts working when the fruit is pressed on the cone.
S55 electric automatic juicer with removable sieve cone; It starts by lowering the handle to squeeze citrus fruits and stops when lifting the handle

S40 / S55 Automatic

Étudiés pour satisfaire les exigences de pressage de toutes sortes d'agrumes.

- Construits en acier inox, les presse-agrumes DIHR sont de simple utilisation et nettoyage grâce à la cuve et au pignon/tamis amovibles;
- Le moteur électrique ventilé est adapté pour un fonctionnement en continu.
- Modèles disponibles: **S40** presse-agrumes semi-automatique avec cuve et pignon/tamis amovibles, fourni avec deux pignons pour le pressage d'agrumes de dimensions différentes, démarre en pressant l'agrumes sur le pignon; **S55** presse-agrumes électrique automatique avec pignon/tamis amovible, démarre en abaissant le levier pour presser les agrumes et s'arrête quand il vient soulevé.

Juicers



S40 / S55 Automatic

Hergestellt um die Pressenerfordernisse von jederlei Zitrusfrüchten zu erfüllen.

- Aus Edelstahl, die DIHR Zitruspressen sind leicht zu verwenden und zu reinigen dank den abnehmbaren Wannen und Presseinsatz.
- Der elektrische und luftgekühlte Motor ist geeignet für Dauerbetrieb.
- Folgende Modelle sind zur Verfügung:
S40 elektrische halbautomatische Zitruspresse mit abnehmbaren Wanne und Presseinsatz, geliefert mit 2 Presseinsätze für Zitrusfrüchte unterschiedlicher Größe, Einschaltung durch Druck der Früchte auf Presseinsatz; **S55** elektrische automatische Zitruspresse mit abnehmbaren Sieb-Presseinsatz, sie startet wenn der Hebel zum Pressen der Früchte nach unten gedrückt wird und sie hält an wenn der Hebel wieder angehoben wird.

S40 / S55 Automatic

Proyectados para satisfacer las exigencias de exprimido de todos cítricos.

- Fabricados en acero inoxidable, sencillos a utilizar y a limpiar gracias a las cubas y las piñas giratorias extraíbles.
- Motores eléctricos ventilados aptos a la utilización continua.
- A disposición los siguientes modelos:
S40 exprimidor eléctrico semiautomático con cuba y piña giratoria extraíbles, con doble piña giratoria ya incluida para exprimir cítricos de diferentes dimensiones solamente apretando el fruto en la piña giratoria; **S55** exprimidor eléctrico automático con piña giratoria equipada con tamiz extraíble, se activa presionando la palanca para exprimir la fruta y se para al levantarla.

S40 / S55 Automatic

Соковыжималки для всех видов цитрусовых фруктов.

- Изготовлены из легкого сплава и нержавеющей стали, соковыжималки DIHR просты в использовании и, благодаря съемному конусу и чаше, в очистке
- Вентилируемый электродвигатель рассчитан на непрерывную работу.
- Представлены следующие модели:
S40 электрическая полуавтоматическая соковыжималка со съемным конусом и чашей, поставляется с двумя конусами для плодов разных размеров; она начинает работать, при прижатии фрукта к конусу. Электрическая автоматическая соковыжималка **S55** со съемным ситом и конусом; Автоматический пуск при опускании рычага и остановка при его поднятии.



S62

Spaccaghiaccio in pezzi, ideale per cocktails, bevande o per preservare e decorare nel freddo alimenti e pietanze.

- Struttura in acciaio inox con motori elettrici per servizio continuo.
- Protezione di sicurezza all'entrata ghiaccio per evitare incidenti.
- Capacità di 100 kg/ora di ghiaccio tritato.

S62

Ice breaker, to provide ready ice pieces for cocktails and drinks but also to keep cool and decorate dishes.

- Body in stainless steel with motor suitable for continuous operation.
- Entrance safety protection to avoid accidents.
- Capacity of 100 kg of ice pieces per hour for professional demands.

S62

Brise-glaçon pour produire glace en pièces pour cocktails, boissons ou pour préserver au frais et décorer des plats.

- La structure est en acier inox avec moteurs électriques pour fonctionnement continu.
- Protection de sécurité à l'entrée des glaçons pour éviter tout accident.
- Capacité de 100 kg/heure de glace en pièces.

S62

Eisbrecher für Eis in Stückchen, geeignet für Cocktails, Getränke oder um besondere Gerichte zu dekorieren oder frisch zu bewahren.

- Gehäuse aus Edelstahl und Motor geeignet für Dauerbetrieb.
- Sicherheitsschutz am Eiseintritt um Unfälle zu vermeiden.
- Kapazität 100 Kg/ Stunde von Eisstückchen für berufliche Leistungen.

S62

Granizador de hielo en piezas ideal para cócteles, bebidas y para preservar y decorar alimentos y comidas frías.

- Estructura en acero inoxidable con motores eléctricos para un servicio continuo.
- Protección de seguridad en la abertura para insertar el hielo.
- Capacidad de 100kg/hora de hielo triturado.

S62

Льдодробилка для измельчения кускового льда до состояния крошки для приготовления коктейлей и напитков, а также для охлаждения и украшения блюд.

- Корпус из нержавеющей стали, двигатель рассчитанный на непрерывную работу.
- Устройство безопасности на загрузочном бункере.
- Производительность до 100 кг льда в час.

Ice breaker



Multiple group



GM - GM2 - GM3 - GM4

Gruppi multipli. La soluzione perfetta per risolvere i problemi di spazio di molti bar, gelaterie e ristoranti.

4 modelli con motori indipendenti per funzione adatti a soddisfare tutte le esigenze.

- Struttura in acciaio inox e lega leggera con motori elettrici ventilati adatti per un funzionamento continuo.

- Sono disponibili i seguenti modelli:

GM = tritagliaccio: fornisce ghiaccio pronto in scaglie per bevande, sorbetti, granite o per preservare e decorare nel freddo alimenti e pietanze particolari, con interruzione del funzionamento all'apertura della leva;

GM2 = tritagliaccio + spremiagrumi: spremiagrumi automatico con pigna con setaccio estraibile, parte abbassando la leva per premere gli agrumi e si ferma quando viene sollevata;

GM3 = tritagliaccio + spremiagrumi + frullatore: 2 motori con interruttori indipendenti, frullatore fornito con 2 bicchieri da 1,5 lt. in polycarbonato (1 con lame per tagliare, 1 con cono per montare) e doppia velocità;

GM4 = tritagliaccio + spremiagrumi + frullatore + mixer: 3 motori indipendenti, frullatore fornito con 1 bicchiere da 1,5 lt. in polycarbonato con lame e doppia velocità, mixer fornito con bicchiere inox da 1 lt. con partenza all'appoggio del bicchiere in posizione di lavoro.

GM - GM2 - GM3 - GM4

Multiple groups designed to solve space problems on bars, ice-cream parlours and restaurants. 4 models with independent motors to satisfy all requirements.

- Body in stainless steel and light alloy with ventilated electric motors suitable for continuous operation.

- Multiple Groups available:

GM = Ice Crusher: for the preparation of drinks, sorbets, grenadines or to preserve and decorate with ice, food and special dishes. It stops working when the handle is lifted;

GM2 = Ice Crusher + Juicer: Automatic juicer with removable sieve cone, it starts squeezing citrus fruits when lowering the handle, and stops when the handle is lifted;

GM3 = Ice Crusher + Juicer + Blender: 2 motors with separate switches and two variable speeds.

The Blender is supplied with 2 polycarbonate glasses of 1.5 lt. (1 with blades for cutting, 1 with cone for whipping);

GM4 = Ice Crusher + Juicer + Blender + Mixer: 3 independent motors and 2 variable speeds. The Blender is supplied with 1 polycarbonate glass with blades of 1.5 lt., the Mixer is supplied with 1 stainless steel glass of 1 lt. It starts when the beaker is placed on its working base.

GM - GM2 - GM3 - GM4

Groupes multiples étudiés pour solutionner le problème d'espace dans les bars, les glaciers et les restaurants. 4 modèles avec moteurs indépendants pour fonction afin de satisfaire toute exigence.

- Structure en acier inox et alliage léger avec moteur électrique ventilé apte pour fonctionnement continu.

- Les modèles suivants sont disponibles:

GM = broyeur à glace: fournit de la glace-pilée en écailles prête pour boissons, sorbets, granités ou pour préserver au frais et décorer des plats particuliers, avec arrêt du fonctionnement à l'ouverture du levier;

GM2 = broyeur à glace + presse-agrumes: presse-agrumes automatique avec pignon/tamis amovible, démarre en abaissant le levier pour presser les agrumes et s'arrête quand il vient soulevé;

GM3 = broyeur à glace + presse-agrumes + mixeur-batteur (Blender): 2 moteurs avec interrupteurs indépendants, mixeur-batteur fournit avec 2 verres de 1,5 lt. en polycarbonato (1 avec lame pour découper, 1 avec cône pour fouetter) et deux vitesses;

GM4 = broyeur à glace + presse-agrumes + mixeur-batteur (Blender) + mixer: 3 moteurs indépendants, mixeur-batteur fournit avec 1 verre de 1,5 lt. en polycarbonato avec lame et deux vitesses, mixer fournit avec verre inox de 1 lt. avec démarrage quand le verre vient appuyé sur la position de travail.

Multiple group



GM - GM2 - GM3 - GM4

Multifunktionale Geräte: die Lösung für Bars, Eisdielen und Restaurants, wo Platzmangel und große Arbeitsvolumen sind: 4 Modelle mit unabhängigen Motoren für Funktion um alle Forderungen zu erfüllen.

- Gehäuse aus Edelstahl und aus Leichtmetalllegierung, die elektrischen luftgekühlten Motoren sind geeignet für Dauerbetrieb.

- Folgende Modelle sind zur Verfügung:

GM = Eiszerkleinerer: liefert gehacktes Eis fertig für Getränke, Sorbets, Grenadine oder um besondere Gerichte zu dekorieren oder frisch zu bewahren, mit Stillstand des Motors sobald der Hebel angehoben wird.

GM2 = Eiszerkleinerer + Zitruspresse: automatische Zitruspresse mit abnehmbarem Sieb-Presseneinsatz, sie startet wenn der Hebel zum Pressen der Früchte nach unten gedrückt wird und sie hält an wenn der Hebel wieder angehoben wird.

GM3 = Eiszerkleinerer + Zitruspresse + Quirl-Mixer: 2 Motoren mit unabhängigen Schaltern, Quirl-Mixer mit 2 Gläser 1,5 Lt. in Polycarbonat (1 Glas mit Messer zu schneiden, 1 Glas mit Kegel zu schlagen) und 2 Geschwindigkeiten geliefert.

GM4 = Eiszerkleinerer + Zitruspresse + Quirl-Mixer + Mixer: 3 unabhängigen Motoren, Quirl-Mixer mit 1 Glas 1,5 Lt. in Polycarbonat mit Messer und 2 Geschwindigkeiten geliefert, Mixer mit 1 Glas 1 Lt. in Edelstahl und Laufstart durch Aufstellung des Glas auf die Arbeitsposition geliefert.

GM - GM2 - GM3 - GM4

Grupos múltiples. La solución perfecta para resolver los problemas de espacio en muchos bares, heladerías y restaurantes. 4 modelos con motores independientes por función para cumplir cada exigencia.

- Estructura en acero inoxidable y aleación ligera con motores ventilados aptos al uso continuo;

- A disposición los siguientes modelos:

GM = raspadora de hielo: proporciona hielo en escamas para bebidas, sorbetes, granizados o para preservar y decorar alimentos y comidas frías, con interrupción del funcionamiento a la abertura de la palanca;

GM2 = raspadora de hielo + exprimidor: exprimidor automático con piña giratoria equipada con tamiz extraíble, se pone en marcha presionando la palanca para exprimir los cítricos y se para al levantarla;

GM3 = raspadora de hielo + exprimidor + batidora: 2 motores con interruptores independientes, batidora equipada con 2 vasos de 1,5 Lt. en policarbonato (1 con hoja para cortar, 1 con cono para batir) y doble velocidad;

GM4 = raspadora de hielo + exprimidor + batidora + mezclador: 3 motores independientes, batidora equipada con 1 vaso de 1,5 Lt. en policarbonato con hojas de doble velocidad, mezclador equipado con vaso en acero inoxidable de 1 Lt. con puesta en marcha al apoyar el vaso en posición de trabajo.

GM - GM2 - GM3 - GM4

Барный комбайн, компактное multifunktionale решение для баров, кафе-мороженой и ресторанов.

4 модели с независимыми двигателями для удовлетворения разных требований.

- Корпус из нержавеющей стали и легкого сплава с вентилируемыми электродвигателями, рассчитанными на непрерывную работу.

• Среди барных комбайнов представлены **GM** = Льдодробилка. Для приготовления напитков, сорбетов, крошки льда для охлаждения или украшения им напитков или блюд; автоматически останавливается при поднимании рычага;

GM2 = Льдодробилка + Соковыжималка: Автоматическая соковыжималка со съемным ситом-конусом, выжимание цитрусовых фруктов запускается автоматически при опускании рычага, и останавливается, когда рычаг поднят;

GM3 = Льдодробилка + Соковыжималка + Блендер. 2 двигателя с раздельными выключателями и 2 регулируемые скорости. Блендер поставляется с 2 стаканами 1,5 л. из поликарбоната (1 с лезвиями для измельчения, 1 с конусом для взбивания);

GM4 = Дробилка льда + Соковыжималка + Блендер + Миксер. 3 независимых двигателя и 2 регулируемые скорости. Блендер поставляется с 1 стаканом 1,5 л из поликарбоната. Миксер поставляется с 1 чашей объемом 1 л из нержавеющей стали. Миксер автоматически запускается при установке чаши.

Toasters



F60 P - F120 P

Ideali per riscaldare e cucinare toast, pizze e cibi precotti.

- Costruite interamente in acciaio inox per assicurare robustezza e durata.
- Resistenze elettriche al quarzo ad alta velocità e prestazioni, protette da griglia contro gli urti.
- Interruttore ON/ OFF e timer regolabile da 1 a 15 minuti.
- Cassetto raccogli briciole estraibile.
- Modelli disponibili: **FP60 P** tostiera singola con 3 pinze (3 toast), **F120 P** tostiera doppia con 6 pinze (6 toast).

F60 P - F120 P

Ideal um Toaste, Pizzen und vorgekochten Speisen aufzuwärmen und zu kochen.

- Hergestellt aus Edelstahl um Robustheit und Lebensdauer zu gewähren.
- Quarz-Heizelemente mit höherer Erwärmungsgeschwindigkeit und Leistungen, sie sind gegen Stöße durch ein Gitter geschützt
- Mit ON/ OFF Schalter und regelbarem Zeitschalter von 1 bis 15 Minuten
- Mit abnehmbaren Sammelschublade für Krumen geliefert.
- Verfügbare Modelle: **FP60 P** einzelner Toaster mit 3 Zangen (3 Toaste), **F120 P** doppelter Toaster mit 6 Zangen (6 Toaste).

F60 P - F120 P

Ideal for heating and cooking toasts, pizzas and precooked food.

- Entirely manufactured in stainless steel to ensure strength and durability.
- Protected quartz heating elements for high speed and top performances.
- ON/OFF switch and adjustable timer from 1 to 15 minutes.
- Removable drawer to collect crumbs.
- Toasters available: **FP60 P** single toaster with 3 pincers (3 toast), **F120 P** double toaster with 6 pincers (6 toast)

F60 P - F120 P

Ideales para calentar y cocinar sándwiches, pizzas y comida precocinada.

- Fabricados enteramente en acero inoxidable para asegurar robustez y duración.
- Resistencias eléctricas al cuarzo de alta velocidad y prestaciones, protegidas por una rejilla contra los impactos accidentales.
- Interruptor ON/ OFF y temporizador ajustable de 1 a 15 minutos.
- Cajón recogida migas extraíble.
- Modelos disponibles: **FP60 P** tostadora simple con 3 pinzas (3 sándwiches), **F120 P** tostadora doble con 6 pinzas (6 sándwiches).

F60 P - F120 P

Idéals pour réchauffer et préparer toast, pizzas et repas précuits.

- Fabriqués entièrement en acier inox afin de garantir robustesse et longue durée de vie.
- Résistances électriques au quartz à haute vitesse et hautes performances, protégées par une grille contre les chocs.
- Interrupteur ON/OFF et minuterie réglable de 1 à 15 minutes.
- Tiroir amovible pour ramasser les miettes.
- Modèles disponibles: **FP60 P** toasteur simple avec 3 pinces (3 toast), **F120 P** toasteur double avec 6 pinces (6 toast).

F60 P - F120 P

Идеально подходит для подогрева и приготовления тостов, пиццы и полуфабрикатов.

- Полностью изготовлены из нержавеющей стали для обеспечения прочности и долговечности,
- Защищенные кварцевые нагревательные элементы высокой мощности для высокой производительности.
- Переключатель Вкл/выкл и таймер, позволяющий устанавливать время от 1 до 15 минут.
- Съемный ящик для сбора крошек.
- Представлены модели: **FP60 P** тостер с 3 решетками-щипцами (3 тоста), **F120 P** двойной тостер с 6 решетками-щипцами (6 тостов).





XAL/2 - XAR/2 **XBL/2 - XBR/2 - XBM/2**

Piastrre elettriche in ghisa ideali per cucinare, grigliare e riscaldare bistecche, salsicce, uova, verdure e panini.

- Costruite in acciaio inox con piastre in ghisa liscia o rigata e provviste di resistenze corazzate e di termostato per la regolazione della temperatura, protette da termostati di sicurezza e munite di cassetto raccogli sugo, sono fornite con maniglie isolate e spazzola inox per la pulizia piastra.
- Le piastre doppie hanno termostati indipendenti e doppio coperchio per agevolare le cotture differenziate. Zone di cottura: singola 340x230 mm, doppia 480x230 mm.
- Sono disponibili i seguenti modelli: **XAL/2** piastra singola liscia su piano (coperchio rigato), **XAR/2** piastra singola rigata, **XBL/2** piastra doppia liscia su piano (coperchi rigati), **XBR/2** piastra doppia rigata, **XBM/2** piastra doppia mista con piano metà liscio e metà rigato (coperchi rigati).

XAL/2 - XAR/2 **XBL/2 - XBR/2 - XBM/2**

Cast iron electric hot plates, ideal for cooking, grilling and warming steaks, sausages, eggs, vegetables and sandwiches.

- Made in stainless steel and cast iron smooth or ribbed plates, they are equipped with armored heating elements and thermostat to control the temperature. They are protected by safety thermostats and supplied with a drawer to collect the juices resulting from cooking. The Hot Plates are equipped with isolated handles and delivered with a stainless steel brush to clean them. They have double thermostats and independent top plates to allow separate cooking. Cooking zones: Single 340x230 mm; Double 480x230 mm.
- The available models: **XAL / 2** Single smooth bottom plate with top ribbed plate, **XAR / 2** single ribbed plate, **XBL / 2** Double smooth bottom plates with top ribbed plates **XBR / 2** double ribbed plates, **XBM / 2** double ribbed and smooth bottom plates, ribbed top plates.

XAL/2 - XAR/2 **XBL/2 - XBR/2 - XBM/2**

Les grilles électriques en fonte, idéales pour cuire, griller et réchauffer biftecks, saucisses, œufs, légumes et sandwiches.

- Fabriquées en acier inox avec plaques en fonte lisse ou ondulée, dotées de résistances cuirassées et thermostats pour le réglage de l'intensité de la chaleur. Protection température trop élevée avec thermostat de sécurité. De série fournies avec un tiroir amovible pour recueillir les jus, les Grilles sont livrées avec poignées isolées et brosse en inox pour le nettoyage des plaques. Les plaques doubles ont des thermostats indépendants et à double couvercle pour faciliter la cuisson différenciée. Surface de cuisson: simple 340x230 mm, double 480x230 mm.
- Les modèles suivants sont disponibles: **XAL/2** grille simple avec plaque lisse (couvercle cannelé), **XAR/2** grille simple cannelée (plaque + couvercle), **XBL/2** grille double avec plaque lisse (les 2 couvercles cannelés), **XBR/2** grille double cannelée (plaque + couvercles), **XBM/2** grille double mixte avec plaque moitié lisse et moitié cannelée (les 2 couvercles cannelés).



XAL/2 - XAR/2 **XBL/2 - XBR/2 - XBM/2**

Elektrische, gusseisernen Kontaktgrill; ideal zum Kochen, Grillen und wärme von Steaks, Wurst, Eier, Gemüse und Sandwiches.

- Hergestellt aus rostfreiem Stahl mit glatten oder gerippten Gusseisenplatten mit integrierten Heizelementen. Er ist geregelt über einen Thermostat mit Sicherheitstemperaturbegrenzer zum Schutz vor Überhitzung und ausgestattet einer leicht zu reinigenden Fettauffang-Schublade, thermisch isolierten Griffen und einer Stahlbürste zur Reinigung Platten. Jede Platte ist über ein separates Thermostat regelbar um das Kochen bei den verschiedensten Anwendungsmöglichkeiten zu erleichtern. Kochzonen: Einzel 340x230 mm, 480x230 mm Doppel.
- Die verfügbaren Modelle: **XAL / 2** Einzelplatten mit glatter Oberseite (Deckel gesäumt), **XAR / 2** Einzelplatten mit gerippter Oberseite, **XBL / 2** getrennte glatte Platte oben und eine durchgehende glatte unten, **XBR / 2** getrennte gerippte Platten oben und eine Durchgehende gerippte unten, **XBM / 2** getrennte gerippte Platten oben und eine Platte halb gerippt / halb glatt unten.

XAL/2 - XAR/2 **XBL/2 - XBR/2 - XBM/2**

Planchas de cocción eléctricas en fundición ideales para cocinar, emparrillar y calentar filetes, salchichas, huevos, verduras y bocadillos.

- Fabricadas en acero inoxidable con planchas en fundición lisa o rayada y equipadas con resistencias blindadas y termostatos para la regulación de la temperatura, protegidas por termostatos de seguridad y dotadas de cajón recogida salsas, suministradas con manijas aisladas y cepillo de acero inoxidable para la limpieza de la plancha. La plancha de cocción doble tiene termostatos independientes y doble tapa para facilitar la cocción diferenciada. Zona de cocción: simple 340x230 mm, doble 480x230 mm.
- A disposición los siguientes modelos: **XAL/2** plancha de cocción simple lisa en la parte inferior (tapa rayada), **XAR/2** plancha simple rayada, **XBL/2** plancha doble lisa en la parte inferior (tapas rayadas), **XBR/2** plancha doble rayada, **XBM/2** plancha doble mixta con parte inferior mitad lisa y rayada (tapas rayadas).

XAL/2 - XAR/2 **XBL/2 - XBR/2 - XBM/2**

Чугунные электрические грили для приготовления пищи на гриле, разогрева стейков, сосисек, яиц, овощей и сэндвичей.

- Изготовлены из нержавеющей стали и чугуна с гладкой или ребристой поверхностью, они оснащены армированными тэнами и термостатом для регулировка температуры. Защищены предохранительными термостатами и поставляются с ящиком для сбора мясного сока. Конфорки снабжены изолированными рукоятками. В комплекте щетки из нержавеющей стали. Двойной термостат обеспечивает независимую регулировку температуры отдельных зон. Размер жарочной поверхности Для моделей с одной рабочей зоной 340x230 мм; с двойной 480x230 мм.
- Доступные модели: **XAL / 2** Single одна зона, гладкая внизу, ребристая сверху, **XAR / 2** - одна зона ребристая снизу и сверху, **XBL / 2** две зоны, гладкие внизу, ребристые сверху, **XBR / 2** - две зоны ребристые снизу и сверху, **XBM / 2** - две зоны - снизу 1 гладкая и 1 ребристая, сверху - обе ребристые.

technical specifications

MIXERS



TECHNICAL SPECIFICATIONS		M1 M1 V	M2 M2 V
Potenza - Power rating - Puissance Gesamtleistung - Potencia - Мощность	W	150	300
Alimentazione elettrica - Power supply - Voltage Anschlußspannung - Alimentación eléctrica - Электрическое питание	V / Hz	230 Vac ~ 50Hz	230 Vac ~ 50Hz
Bicchieri - Bowl - Bol Becher - Vaso - стекло		1 l	1 + 1 l
Dimensioni - Dimensions - Dimensions Größe - Dimensiones - Размеры	mm	180 x 220 x 500 H	310 x 220 x 500 H

MULTIPLE GROUP



TECHNICAL SPECIFICATIONS		GM	GM2	GM3	GM4
Potenza - Power rating - Puissance Gesamtleistung - Potencia - Мощность	W	350	350	550	700
Alimentazione elettrica - Power supply - Voltage Anschlußspannung - Alimentación eléctrica - Электрическое питание	V / Hz	230 Vac ~ 50Hz	230 Vac ~ 50Hz	230 Vac ~ 50Hz	230 Vac ~ 50Hz
Bicchieri - Bowl - Bol Becher - Vaso - стекло		-	-	1,5 l	1,5 l
Dimensioni - Dimensions - Dimensions Größe - Dimensiones - Размеры	mm	180 x 500 x 350 H	210 x 500 x 350 H	210 x 600 x 530 H	320 x 600 x 530 H

BLENDERS



F1
F1 INOX

F2
F2 INOX

CITRUS SQUEEZERS



S40

S55
AUTOMATIC

ICE BREAKER



SG2

200

400

350

350

180

230 Vac ~ 50Hz

230 Vac ~ 50Hz

230 Vac ~ 50Hz

230 Vac ~ 50Hz

230 Vac ~ 50Hz

1,5 l
3 l INOX

1,5 + 1,5 l
3 + 3 l INOX

-

-

100 Kg/h

175 x 230 x 460 H

310 x 230 x 460 H

180 x 220 x 335 H

180 x 220 x 360 H

220 x 220 x 520 H

TOASTERS



GRILLS



TECHNICAL SPECIFICATIONS

F60 P

F120 P

XAL/2
XAR/2

XBL/2
XBR/2 - XBM/2

Potenza - Power rating - Puissance
Gesamtleistung - Potencia - Мощность

W

2000

3000

2200

3600

Alimentazione elettrica - Power supply - Voltage
Anschlußspannung - Alimentación eléctrica - Электрическое питание

V / Hz

230 Vac ~ 50Hz

230 Vac ~ 50Hz

230 Vac ~ 50Hz

400 Vac 3N ~ 50Hz

Superficie utile - Working surface - Surface utile
Nutzbare oberfläche - Superficie útil - Полезная поверхность

mm

340 x 230

340 x 230

480 x 230

480 x 230

Dimensioni - Dimensions - Dimensions
Größe - Dimensiones - Размеры

mm

490 x 250 x 230 H

490 x 250 x 350 H

420 x 360 x 200 H

570 x 360 x 200 H

BAR WAY

DIHR Ali Spa

Via del Lavoro, 28

I - 31033 Castelfranco Veneto (TV)

T: +39 0423 7344

F: +39 0423 720442

E: dihr@dihr.com

Service:

T. +39 0423 734548

F: +39 0423 734519

E: service@dihr.com

www.dihr.com

Edition 02.2016



WEEE

RoHS



HACCP



DIN 10510



* The WRAS Approved Product Logo is a certification mark which is owned by WRAS Ltd. - WRAS Approved Type AA - air gap