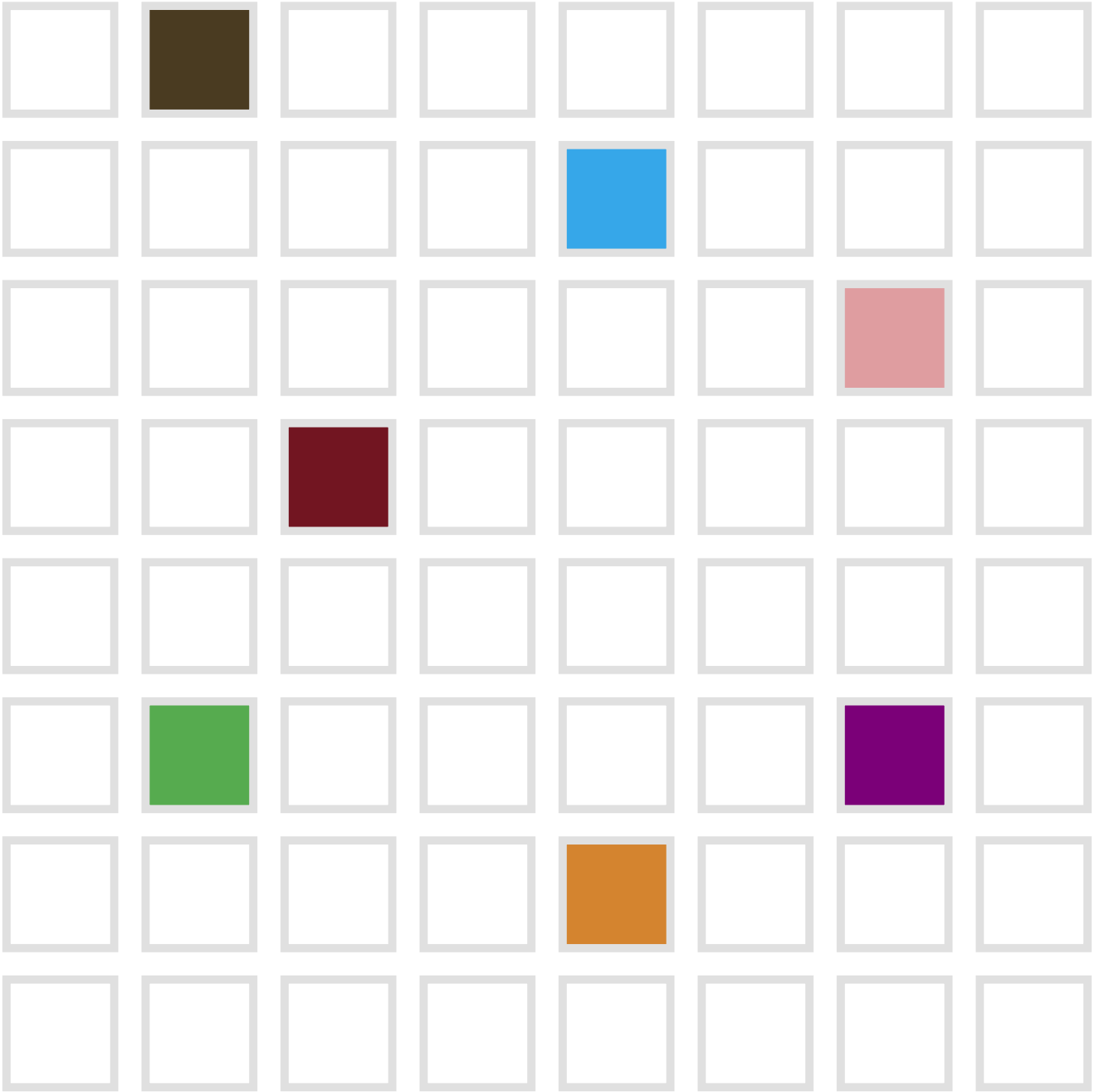
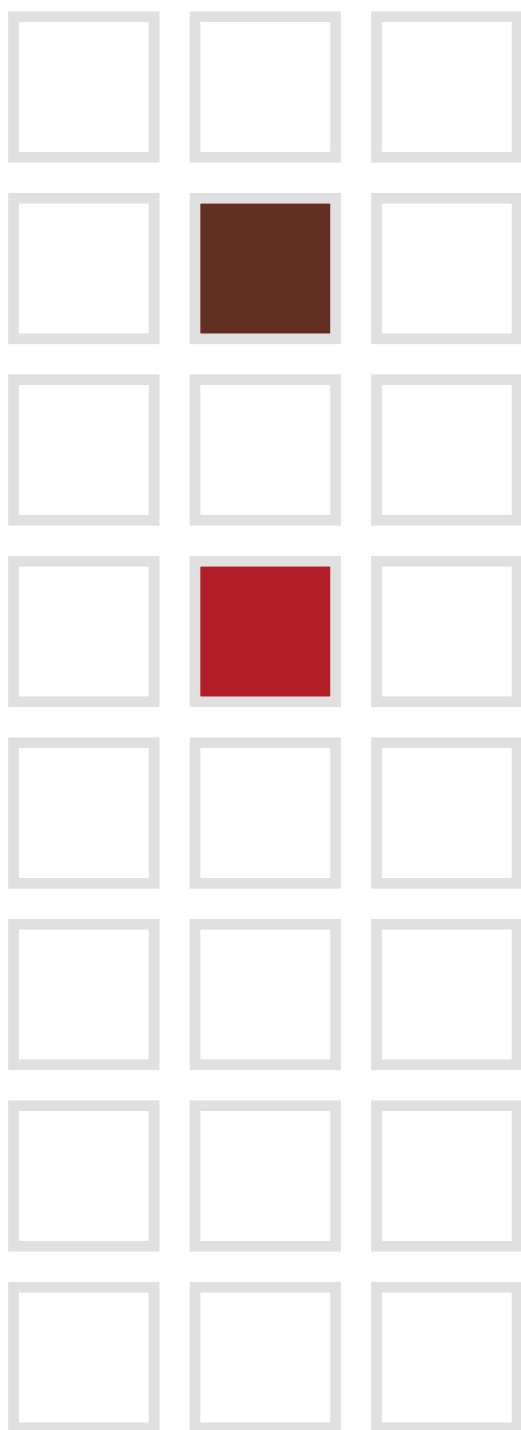




APPARECCHIATURE ***EQUIPMENT***

 **Quamar**
APPARECCHIATURE PER BAR





L'estrema dinamicità acquisita da **QUAMAR**, frutto della collaborazione con i propri clienti, ha portato a questo nuovo catalogo arricchito di una nuova veste grafica, nuovo logo, nuovi articoli che completano e aumentano la gamma disponibile. La novità più importante riguarda l'introduzione di due nuove linee: quella delle lavastoviglie e quella dei fabbricatori di ghiaccio, che potete trovare nei due cataloghi a loro dedicate, in modo da rendere esplicito versioni, modelli e dati tecnici necessari per far combaciare le proprie necessità con un corretto acquisto.

Anche il sito **www.quamar.com** si è arricchito di nuovi strumenti, il più importante è sicuramente la possibilità di scaricare gli esplosi dei vari prodotti così da rendere estremamente facile e intuitiva la ricerca del particolare da sostituire in caso di difetto. Rimane comunque la possibilità di poter scaricare 24 ore su 24, 7 giorni su 7, le brochure riportanti le caratteristiche tecniche complete ed esaurienti di tutti i nostri prodotti.

Questa nuova impaginazione, i nuovi prodotti, il miglioramento del servizio offerto dal nostro sito, sono solo alcuni dei progressi intrapresi in questi anni e dimostrano come le linee guida, che **QUAMAR** ha sempre seguito, come l'accorciamento della distanza cliente-azienda, abbiano portato ad instaurare sempre più un rapporto di collaborazione e fiducia reciproca concretizzatosi con dei miglioramenti costruttivi e utili ad ottimizzare la qualità dei prodotti e dei servizi offerti.

*The extreme dynamism acquired by **Quamar**, an achievement of the collaboration with its customers, has resulted in this new catalogue enriched with a new look, a new logo and new products that integrate and increase the range available. The most important innovation is the introduction of two new lines: dishwashers and ice makers, which can be found in their two separate catalogues, where you can easily find versions, models and technical information needed to match needs with the correct purchase.*

*The web-site **www.quamar.com** has been upgraded with some new instruments: the most important is the possibility to download the exploded views of the products to make very easy and intuitive the research of the spare parts needed. Still remains the possibility to download at any time the brochure with the complete technical features of all our products.*

*This new page layout, the new products and the improvement of the service offered by our website, are a few steps that we have taken in our progress that we have undertaken in the last few years. They demonstrate, as a general guide, what **QUAMAR** has always adhered to in creating a more reciprocal trustful collaboration that fundamentally focuses on the most effective improvements aimed at optimising the quality of the products and services offered.*

www.quamar.com
info@quamar.com



SPREMIAGRUMI MANUALE *MANUAL CITRUS SQUEEZER*



SE/01

Piccola apparecchiatura professionale per la spremitura manuale di agrumi.
La SE/01 è dotata di un motoriduttore a bassa velocità.
Consigliato anche per uso domestico.

*A small professional appliance for manual squeezing of citrus fruits.
The SE/01 is a strong and low speed appliance, can be used as a household appliance.*



Colori: grigio silver
Corpo: ABS
Vaschetta spremuta: estraibile in acciaio inox
Pigna: in pc spremete, con setaccio incorporato, adatta per limoni, arance e pompelmi
Tensione: 220-240 V – 50 Hz / 60 Hz
Potenza: 96 W
Giri motore: 80/min.
Dimensioni: 200 x 200 x 260 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso netto: 3 kg
Dimensione scatola imballo: 240 x 190 x 290 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso lordo: 3,5 kg
Volume: 0,013 m³

Colors: silver grey
Body: ABS
Bowl: stainless - removable
Cone: pc with sifter suitable for all citrus fruits
Tension: 220-240 V – 50 Hz / 60 Hz
Power: 96 W
R.P.M.: 80/min.
Dimensions: 200 x 200 x 260 mm (width x depth x height)
Net weight: 3 kg
Packaging dimensions: 240 x 190 x 290 mm (width x depth x height)
Gross weight: 3,5 kg
Volume: 0,013 m³



SPREMIAGRUMI MANUALE *MANUAL CITRUS SQUEEZER*



T89

Lo spremiagrumi T89 è dotato di una vaschetta in acciaio inox profonda ed estraibile. E' uno strumento indispensabile per la spremitura manuale di tutti gli agrumi.

The T89 citrus squeezer is provided with a deep, large removable tray. Handy for manual squeeze.



Colori: grigio silver

Corpo: ABS

Vaschetta spremuta: estraibile in acciaio inox

Pigna: spremente con setaccio separato, entrambi in acciaio inox, adatta per limoni, arance e pompelmi

Tensione: 220-240 V – 50 Hz / 60 Hz

Potenza: 260 W

Giri motore: 1.400/min. – 50 Hz / 1.600/min. – 60 Hz

Dimensioni: 200 x 200 x 320 mm (larghezza x profondità x altezza)

Peso netto: 5 kg

Dimensione scatola imballo: 270 x 260 x 334 mm (larghezza x profondità x altezza)

Peso lordo: 6 kg

Volume: 0,024 m³

Colors: silver grey

Body: ABS

Bowl: removable stainless steel

Cone: press cone with separate sifter, both in stainless steel, sifter suitable for all citrus fruits

Tension: 220-240 V – 50 Hz / 60 Hz

Power: 260 W

R.P.M.: 1.400/min. – 50 Hz / 1.600/min. – 60 Hz

Dimensions: 200 x 200 x 320 mm (width x depth x height)

Net weight: 5 kg

Packaging dimensions: 270 x 260 x 334 mm (width x depth x height)

Gross weight: 6 kg

Volume: 0,024 m³



SPREMIAGRUMI AUTOMATICO AUTOMATIC CITRUS SQUEEZER



T94

Semplicità di utilizzo, estraibilità di pigna e vaschetta, fanno dello spremiagrumi automatico T94 un'apparecchiatura indispensabile per ottenere spremute fresche e veloci. Facilità d'impiego ne fanno uno strumento adatto anche ai meno esperti.

The T94 citrus squeezer with its unique style is the perfect appliance for quick and fresh fruit juices. Easy to use and clean.



Colori: corpo in acciaio inox, base in alluminio verniciato nero martellato

Corpo: acciaio inox

Vaschetta: acciaio inox estraibile

Interruttore motore: elettrico

Pigna: spremente, con setaccio incorporato in acciaio inox, adatta a limoni, arance e pompelmi

Funzionamento: automatico a pressione sulla pigna

Tensione: 220-240 V – 50 Hz / 60 Hz

Potenza: 300 W

Giri motore: 900/min. – 50 Hz / 1100/min. – 60 Hz

Dimensioni: 180 x 290 x 400 mm (larghezza x profondità x altezza)

Peso netto: 7 kg

Dimensione scatola imballo: 340 x 250 x 403 mm (larghezza x profondità x altezza)

Peso lordo: 8,2 kg

Volume: 0,034 m³

Colors: stainless steel body, aluminium base in diaper black hammered

Body: stainless steel

Bowl and cone: removable stainless steel.

Motor switch: electric

Cone: cone in stainless steel with sifter

Tension: 220-240 V – 50 Hz / 60 Hz

Power: 300 W

R.P.M.: 900/min – 50 Hz / 1100/min – 60 Hz.

Dimensions: 180 x 290 x 400 mm (width x depth x height)

Net weight: 7 kg

Packaging dimensions: 340 x 250 x 403 mm (width x depth x height)

Gross weight: 8,2 kg

Volume: 0,034 m³



FRULLINO DA PARETE - *MILK-SHAKE MIXER*



T1

Pratico ed essenziale, il frullino da muro T1 è l'ideale per i locali che non hanno molto spazio.

Il robusto supporto ed il motore dotato di accensione automatica tramite il posizionamento del bicchiere, lo rendono uno strumento indispensabile per la preparazione di frappé e cocktails.

The T1 mixer, functional and essential, ideal for small spaces.

Equipped with a robust support, automatic ignition when placing the glass on the upper part of the mixer.

The T1 is the ideal appliance for milkshakes and cocktails.



Colori: supporto in alluminio verniciato grigio silver, calotta motore cromata
Opzioni: bicchiere in acciaio inox - agitatore schakerato
Bicchieri: policarbonato
Funzionamento: con microinterruttore, agganciando il bicchiere
Capacità bicchiere: 500 ml
Tensione: 220-240V – 50/60 Hz | 110-120V – 60 Hz
Potenza: 200 W
Numero di giri: 15.000/min., 15.400/min. a 60 Hz
Dimensioni: 100 x 150 x 280 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso netto: 2,2 kg
Dimensione scatola imballo: 515 x 170 x 196 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso lordo: 3 kg
Volume: 0,017 m³



Colors: aluminium support, chrome plated motor cover
Options: stainless steel cup - ice coffee tip
Bowl: PC
Switch: on/off works with click on off microswitch, on placing the glass
Glass capacity: 500 ml
Tension: 220-240 V – 50/60 Hz | 110-120 V – 60 Hz
Power: 200 W
R.P.M.: 15.000/min. of 50Hz, 15.400/min. of 60 Hz
Dimensions: 100 x 150 x 280 mm (width x depth x height)
Net weight: 2,2 kg
Packaging dimensions: 515 x 170 x 196 mm (width x depth x height)
Gross weight: 3 kg
Volume: 0,017 m³



FRULLINO SINGOLO - MILK-SHAKE MIXER

FRULLINO DOPPIO - MILK-SHAKE MIXER



T2

Maneggevole ed elegante, il frullino T2 viene utilizzato per montare la panna o preparare frappè. Ideale per la preparazione di cocktails. L'ampia base in alluminio ne garantisce un'ottima stabilità.

The T2 mixer is an elegant and handy mixer. Good for whipping and milk shakes, ideal for cocktails. Having a solid aluminium base makes it firm and a stable.

T22

La pesante base doppia in alluminio garantisce al frullino T22 un'ottima stabilità.

I due motori, dotati di microinterruttori, vengono azionati semplicemente agganciando il bicchiere alla parte superiore del supporto. Si utilizza per montare la panna o preparare frappè. Ideale per i cocktails.

The T22 double mixer, made of aluminium robust base strong and stable.

Two motors equipped with click on/off microswitches, placing the glass on the upper part of the mixer. Utilized for whipping cream, great for cocktails and milkshakes.



T2

Colori: base in alluminio lucido, colonna in alluminio anodizzato e calotta motore cromata
Opzioni: bicchiere in acciaio inox - agitatore schakerato
Base e corpo: alluminio
Bicchieri: in policarbonato
Interruttore motore: elettrico
Funzionamento: con microinterruttore, agganciando il bicchiere
Capacità bicchiere: 500 ml
Tensione: 220-240 V – 50/60 Hz | 110-120 V – 60 Hz
Potenza: 200 W
Numero di giri: 15.000/min. a 50Hz, 15.400/min. a 60 Hz
Dimensioni: 160 x 190 x 490 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso netto: 3 kg
Dimensione scatola imballo: 522 x 175 x 210 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso lordo: 3,5 kg
Volume: 0,019 m³

Colors: polished aluminium, chrome plated motor cover
Options: stainless steel cup - ice coffee tip
Frame and base: aluminium
Glass: polycarbonate
Motor switch: on/off microswitch on placing the glass cup
Glass capacity: 500 ml
Tension: 220-240 V – 50/60 Hz | 110-120 V – 60 Hz
Power: 200 W
R.P.M.: 15.000/min. of 50Hz, 15.400/min. of 60 Hz
Dimensions: 160 x 190 x 490 mm (width x depth x height)
Net weight: 3 kg
Packaging dimensions: 522 x 175 x 210 mm (width x depth x height)
Gross weight: 3,5 kg
Volume: 0,019 m³

T22

Colori: base in alluminio lucido, colonna in alluminio anodizzato e calotta motore cromata
Opzioni: bicchiere in acciaio inox - agitatore schakerato
Base e corpo: alluminio
Bicchieri: in policarbonato
Interruttore motore: elettrico
Funzionamento: con microinterruttore, agganciando il bicchiere
Capacità bicchiere: 500 ml
Tensione: 220-240 V – 50/60 Hz | 110-120 V – 60 Hz
Potenza: due motori da 200 W ciascuno
Numero di giri: 15.000/min. a 50Hz, 15.400/min. a 60 Hz
Dimensioni: 260 x 170 x 490 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso netto: 5,5 kg
Dimensione scatola imballo: 274 x 184 x 510 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso lordo: 6 kg
Volume: 0,026 m³

Colors: polished aluminium, chrome plated motor cover
Options: two stainless steel cups - ice coffee tip
Frame and base: aluminium
Glasses: two polycarbonate
Motor switch: on/off microswitch on placing the glass cup
Glass capacity: 500 ml
Tension: 220-240 V – 50/60 Hz | 110-120 V – 60 Hz
Power: two motors 200 W each one
R.P.M.: 15.000/min. of 50Hz, 15.400/min. of 60 Hz
Dimensions: 260 x 170 x 490 mm (width x depth x height)
Net weight: 5,5 kg
Packaging dimensions: 274 x 184 x 510 mm (width x depth x height)
Gross weight: 6 kg
Volume: 0,026 m³



ICE SPAGHETTI - ICE SPAGHETTI



T76

Ancora un nuovo rilancio di prodotti da parte di Quamar, riveduti e ristilizzati per adattarsi alle nuove esigenze di un mercato sempre più esigente.

Il nuovo ICE SPAGHETTI T76 è dotato di un corpo in lega di alluminio, ingranaggi in acciaio, di una base in alluminio, impugnatura ergonomica della leva che uniti alla nuova forcella ne rendono il design unico e inconfondibile che ben si adatta agli ambienti più raffinati ed eleganti. Il bicchiere in lega speciale, dotato di diversi accessori, consente di ottenere gelato in forme divertenti come spaghetti, tagliatelle o asparagi che sapranno deliziare i palati più esigenti.

The new ICE SPAGHETTI T76 aluminium alloy body, stainless gears and robust aluminium base with ergonomic lever, makes this shaper unique in design and simple use.

Supplied with several shape cups, gives the diversity of shapes like spaghetti, asparagus and flat noodles, serving ice cream with great design.



Struttura: in lega di alluminio

Bicchiere: per spaghetti, asparagi, tagliatelle e lasagne

Dimensioni:

160 x 190 x 500 mm (larghezza x profondità x altezza)

Peso netto: 4 kg

Peso lordo: 5 kg

Dimensioni scatola imballo:

522 x 175 x 210 mm (larghezza x profondità x altezza)

Volume: 0,019 m³

Structure: aluminium

Cups: spaghetti, asparagus and flat noodles

Dimensions:

160 x 190 x 500 mm (width x depth x height)

Net weight: kg 4

Gross weight: kg 5

Package dimensions:

522 x 175 x 210 mm (width x depth x height)

Volume: 0,019 m³



FRULLATORE SINGOLO - BLENDER



CE/1

Apparecchio professionale di fascia economica, che abbina ad un ottimo rapporto qualità prezzo un design elegante e curato nei minimi particolari. Motore potente e silenzioso completano le caratteristiche di tale articolo.

This professional appliance of more economic range, is a combination of quality and elegant design in every detail. Powerful and silent completes the characteristics of this product.



Colori: grigio silver

Opzioni: cono in acciaio inox per frappé, bicchiere filettato in acciaio inox

Corpo: ABS

Bicchieri: filettato in polycarbonato con manico

Lame: acciaio inox per frullati

Capacità bicchiere: 1 lt

Interruttore: a due velocità

Tensione: 220-240 V – 50/60 Hz

Potenza: 200 W

Numero di giri: 9.000 - 17.000/min.

Dimensioni: 160 x 160 x 430 mm (larghezza x profondità x altezza)

Peso netto: 2,5 kg

Dimensione scatola imballo: 270 x 260 x 334 mm
(larghezza x profondità x altezza)

Peso lordo: 3 kg

Volume: 0,023 m³

Colors: silver grey

Options: stainless steel cone for milk shakes, stainless steel cup

Body: ABS

Glass: polycarbonate with handle

Blades: stainless steel for fruit juices

Glass capacity: 1 lt

Switch: two speed

Tension: 220-240 V – 50/60 Hz

Power: 200 W

R.P.M.: 9.000 - 17.000/min.

Dimensions: 160 x 160 x 430 mm (width x depth x height)

Net weight: 2,5 kg

Packaging dimensions: 270 x 260 x 334 mm
(width x depth x height)

Gross weight: 3 kg

Volume: 0,023 m³

CE



FRULLATORE SINGOLO - BLENDER FRULLATORE DOPPIO - BLENDER



T82/1

La classica apparecchiatura da bar: solida e creata per durare e resistere ad un uso frequente.
Il frullatore T82/1 unisce a queste qualità un motore potente e silenzioso.

*The great appliance for cafes: designed for long resistant frequent use.
Provided with a silent and powerful motor.*

T82/2

Il corpo doppio in alluminio del frullatore conferisce stabilità e sicurezza a questa apparecchiatura che permette di preparare qualsiasi tipo di bevande a base di frutta.

*The great appliance for cafes: designed for long resistant frequent use.
Provided with a silent and powerful motors.*



T82/1

Colori: alluminio lucido, grigio silver
Opzioni: cono in acciaio inox per frappé, bicchiere filettato in acciaio inox
Corpo: alluminio
Bicchieri: filettato in policarbonato con manico
Lame: acciaio inox per frullati
Capacità bicchiere: 1 lt
Interruttore: a due velocità
Tensione: 220-240 V – 50/60 Hz
Potenza: 200 W
Numero di giri: 9.000 – 17.000/min.
Dimensioni: 160 x 160 x 430 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso netto: 3,5 kg
Dimensione scatola imballo: 270 x 260 x 334 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso lordo: 4 kg
Volume: 0,023 m³

*Colors: polished aluminium, silver gray
Options: stainless steel cone, stainless steel cup
Body: aluminium
Glass: polycarbonate with handle
Blades: stainless steel
Glass capacity: 1 lt
Switch: two speed
Tension: 220-240 V – 50/60 Hz
Power: 200 W
R.P.M.: 9.000 - 17.000/min.
Dimensions: 160 x 160 x 430 mm (width x depth x height)
Net weight: 3,5 kg
Packaging dimensions: 270 x 260 x 334 mm (width x depth x height)
Gross weight: 4 kg
Volume: 0,023 m³*

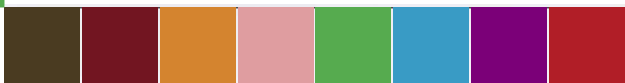
T82/2

Colori: alluminio lucido, grigio silver
Opzioni: cono in acciaio inox per frappé, bicchiere filettato in acciaio inox
Corpo: alluminio
Bicchieri: due, filettati in policarbonato con manici
Lame: acciaio inox
Capacità bicchiere: 1 lt cad.
Interruttore: a due velocità
Tensione: 220-240 V – 50/60 Hz
Potenza: due motori da 200 W ciascuno
Numero di giri: 9.000 – 17.000/min.
Dimensioni: 290 x 140 x 430 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso netto: 6,5 kg
Dimensione scatola imballo: 340 x 250 x 403 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso lordo: 7,5 kg
Volume: 0,034 m³

*Colors: polished aluminium, silver gray
Options: stainless steel cone, stainless steel cup
Body: aluminium
Glasses: two in polycarbonate with handle
Blades: stainless steel for fruit juices
Glass capacity: 1 lt
Switch: two speed
Tension: 220-240 V – 50/60 Hz
Power: two motors 200 W each one
R.P.M.: 9.000 - 17.000/min.
Dimensions: 290 x 140 x 430 mm (width x depth x height)
Net weight: 6,5 kg
Packaging dimensions: 340 x 250 x 403 mm (width x depth x height)
Gross weight: 7,5 kg
Volume: 0,034 m³*



FRULLATORE - BLENDER



T83/1

Questa nuova versione del frullatore introduce un bicchiere di capacità superiore: ben 1,5 lt al posto di 1 lt, che vi permetterà di soddisfare tutti i vostri bisogni produttivi, anche i più elevati.

This new model of blender has a larger glass: 1,5 lt instead of 1 lt so it's able to satisfy bigger production's needs.



Colori: alluminio lucido, grigio silver
Opzioni: cono in acciaio inox per frappé, bicchiere filettato in acciaio inox
Corpo: alluminio
Bicchiere: filettato in polycarbonato con manico
Lame: acciaio inox per frullati
Capacità bicchiere: 1,5 lt
Interruttore: a due velocità
Tensione: 220-240 V – 50/60 Hz
Potenza: 200 W
Numero di giri: 9.000 - 17.000/min.
Dimensioni: 160 x 160 x 470 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso netto: 4 kg
Dimensione scatola imballo: 255 x 245 x 550 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso lordo: 4,5 kg
Volume: 0,034 m³

Colors: polished aluminium, silver grey
Options: stainless steel cone for milk shakes, stainless steel cup
Body: aluminium
Glass: polycarbonate with handle
Blades: stainless steel for fruit juices
Glass capacity: 1,5 lt
Switch: two speed
Tension: 220-240 V – 50/60 Hz
Power: 200 W
R.P.M.: 9.000 - 17.000/min.
Dimensions: 160 x 160 x 470 mm (width x depth x height)
Net weight: 4 kg
Packaging dimensions: 255 x 245 x 550 mm (width x depth x height)
Gross weight: 4,5 kg
Volume: 0,034 m³





TRITA GHIACCIO - ICE CRUSHER



T60

Il trita ghiaccio T60. Solidità di una apparecchiatura destinata a durare nel tempo e resa sicura da un microinterruttore che blocca il motore alzando la leva.

The ice-crusher T60. A sturdy appliance made up in order to last and is safe thanks to the microswitch which switches off the motor when lifting the lever.



Colori: corpo grigio silver o nero martellato, tramoggia in alluminio lucido
Corpo: alluminio
Tramoggia: alluminio lucido
Lame: acciaio inox
Vaschetta raccolta ghiaccio trito: acciaio inox
Funzionamento: con interruttore e microinterruttore di sicurezza
Tensione: 220-240 V – 50/60 Hz
Potenza: 310 W
Numero di giri: 1.400/min. – 50 Hz | 1.600/min. – 60 Hz
Dimensioni: 180 x 500 x 270 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso netto: 9,5 kg
Dimensione scatola imballo: 540 x 210 x 320 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso lordo: 10 kg
Volume: 0,036 m³

Colors: body diaper grey or silver grey and hopper of shining aluminium
Body: varnished aluminium
Charging hopper: shining aluminium
Blades: stainless steel and safety microswitch
Crushed ice tray: stainless steel
Tension: 220-240 V – 50/60 Hz
Power: 310 W
R.P.M.: 1.400/min. – 50 Hz | 1.600/min. – 60 Hz
Dimensions: 180 x 500 x 270 mm (width x depth x height)
Net weight: 9,5 kg
Packaging dimensions: 540 x 210 x 320 mm (width x depth x height)
Gross weight: 10 kg
Volume: 0,036 m³



TRITA GHIACCIO - ICE CRUSHER



T60/F

Il trita ghiaccio T60/F. Solidità di una apparecchiatura destinata a durare nel tempo e resa sicura da un microinterruttore che blocca il motore alzando la leva. In più, con l'aggiunta del frullino, si possono combinare due apparecchi in uno.

The ice-crusher T60/F. A sturdy appliance made up in order to last and safe thanks to the microswitch which turns off the motor when lifting the lever. Moreover adding the milk-shake mixer it is two appliances in one.



Colori: corpo grigio silver o nero martellato, tramoggia in alluminio lucido
Opzioni: bicchiere in acciaio inox
Corpo: alluminio
Tramoggia: alluminio lucido
Lame: acciaio inox
Vaschetta raccolta ghiaccio trito: acciaio inox
Funzionamento: con due interruttori e un microinterruttore di sicurezza
Tensione: 220-240 V – 50/60 Hz
Potenza: trita ghiaccio 310 W , frullino 200 W
Numero di giri: 1.400/min. per il tritagliaccio, 15.000/min. per il frullino
Dimensioni: 280 x 500 x 470 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso netto: 11 kg
Dimensione scatola imballo: 550 x 350 x 524 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso lordo: 12 kg
Volume: 0,101 m³

Colors: body diaper grey or silver grey and hopper of polished aluminium
Options: stainless steel bowl
Body: varnished aluminium
Charging hopper: polished aluminium
Blades: stainless steel safety microswitch
Crushed ice tray: stainless steel
Tension: 220-240 V – 50/60 Hz
Power: Ice-crusher 310 W , milk-shake mixer 200 W
R.P.M.: 1.400/min. for ice-crusher, 15.000/min. for milk-shake
Dimensions: 280 x 500 x 470 mm (width x depth x height)
Net weight: 11 kg
Packaging dimensions: 550 x 350 x 524 mm (width x depth x height)
Gross weight: 12 kg
Volume: 0,101 m³



SPACCAGHIACCIO - ICEBREAKER



R08

L'attenzione alle richieste di mercato e la volontà di servirlo al meglio ha portato all'introduzione di questo nuovo prodotto, che entra a far parte della già ampia gamma di articoli professionali presenti a marchio QUAMAR.

Estetica curata, struttura e gruppo lame in acciaio inossidabile, base in marmo, motoriduttore potente e silenzioso fanno sì che questo rompighiaccio si contraddistingua nell'uso professionale, trovando il suo naturale impiego in birrerie, bar, discoteche, ristoranti e in tutti quei locali dove la preparazione di cocktails, aperitivi, frutta e pesce fresco sono d'obbligo.

La differenza sostanziale con il più tradizionale tritagliaccio T60 sta nella maggiore dimensione del ghiaccio che, essendo spaccato e non tritato, ha una durata superiore prima dello scioglimento.

The attention of the market demand, willing to serve it at best, has brought to the introduction of this new product, joining the wide professional range of Quamar brand.

Thanks to the refined design, stainless steel structure and strong blades, bedded a marble base, this powerful and silent ice breaker, made for the professional use, finds its natural use in pubs, bars, discos, restaurants as well as in fruit and seafood stores where ice is a daily requirement.

The substantial difference with the traditional T60 ice crusher is in the greater dimension of the broken and not crushed ice, giving a longer duration before melting.



Componenti: struttura e gruppo lame in acciaio inossidabile, base in marmo

Opzioni: vaschetta raccogli ghiaccio in acciaio inox

Tensione: 230V – 50Hz

Potenza: 105 W

Giri motore: 66/min.

Dimensioni: 200 x 320 x 490 mm (larghezza x profondità x altezza)

Peso netto: 10 kg

Dimensione scatola imballo: 365 x 245 x 600 mm (larghezza x profondità x altezza)

Peso lordo: 11 kg

Volume: 0,053 m³

Components: structure and blades made of stainless steel, marble base

Options: ice tray in stainless steel

Tension: 230V – 50Hz

Power: 105 W

R.P.M.: 66/min

Dimensions: 200 x 320 x 490 mm (width x depth x height)

Net weight: 10 kg

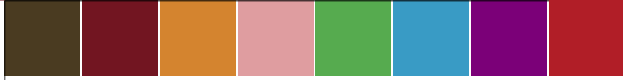
Packing dimensions: 365 x 245 x 600 mm (width x depth x height)

Gross weight: 11 kg

Volume: 0,053 m³



GRUPPO MULTIPLIO - *MULTIFUNCTION GROUP*



T65

Apparecchiatura professionale, affidabile e resistente. Design arrotondato e moderno per il gruppo multiple T65, che riunisce in un corpo unico di alluminio tre funzioni indispensabili, permettendo un posizionamento in spazi limitati.

Resistant, reliable professional appliance. A round shaped and modern design on this multifunction group the T65 combines three functions in one aluminium body taking minimal space.



Colori: base in alluminio lucido, corpo in alluminio verniciato grigio silver e tramoggia in alluminio lucido

Opzioni: frullatore con cono in inox per frappé, frullatore con bicchiere filettato in acciaio inox

Corpo: alluminio

Frullatore: bicchiere filettato in polycarbonato con manico, capacità 1 lt

Spremiagrumi: automatico con pigna adatta per limoni, arance e pompelmi

Trita ghiaccio: con lame in acciaio inox e microinterruttore di sicurezza

Tensione: 220-240 V – 50/60 Hz

Potenza: due motori, 370 W e 200 W

Giri motore: 1.400/min. per trita ghiaccio e spremiagrumi, 17.000/min. per il frullatore

Dimensioni: 200 x 590 x 510 mm (larghezza x profondità x altezza)

Peso netto: 16,5 kg

Dimensione scatola imballo: 550 x 350 x 524 mm (larghezza x profondità x altezza)

Peso lordo: 18,5 kg

Volume: 0,101 m³

Colors: silver grey

Options: stainless steel cup - stainless steel cone

Body: aluminium

Blender: polycarbonate glass with handle capacity 1 lt

Citrus squeezer: auto, cone equipped suitable for citrus fruits

Ice-crusher: with stainless steel blades - safety microswitch

Tension: 220-240 V – 50/60 Hz

Power: two motors, 370 and 200 W

R.P.M.: 1.400/min. for ice-crusher and citrus squeezer, 17.000/min. for blender

Dimensions: 200 x 590 x 510 mm (width x depth x height)

Net weight: 16,5 kg

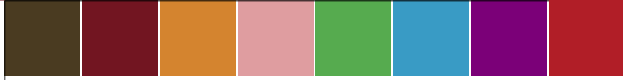
Packaging dimensions: 550 x 350 x 524 mm (width x depth x height)

Gross weight: 18,5 kg

Volume: 0,101 m³



GRUPPO MULTIPLO - MULTIFUNCTION GROUP



T71

Il gruppo multiplo T71: quattro funzioni alimentate da tre motori, riunite in un'unica apparecchiatura pratica e resistente, destinata a soddisfare le esigenze di ogni tipo di utenza.

The combined unit T71: four functions fed up three motors in an unique, practical and resistant appliance. It can satisfy any kind of use.



Colori: base in alluminio lucido, corpo in alluminio verniciato grigio silver e tramoggia in alluminio lucido

Opzioni: frullino frappé con bicchiere in acciaio inox, frullatore con cono in plastica per frappé, frullatore con bicchiere filettato in acciaio inox

Corpo: alluminio verniciato raggruppante quattro funzioni

Frullatore: bicchiere filettato in policarbonato con manico, capacità 1 lt

Spremiagrumi: automatico con pigna adatta per limoni, arance e pompelmi

Frullino frappé: con bicchiere in policarbonato e capacità 500 ml

Trita ghiaccio: con lame in acciaio inox e microinterruttore di sicurezza

Tensione: 220-240 V – 50/60 Hz

Potenza: tre motori, 370 W, 200 W e 200 W

Giri motore: 1.400/min. per trita ghiaccio e spremiagrumi, 17.000/min. per il frullatore, 15.000/min. per il frullino

Dimensioni: 280 x 590 x 510 mm (larghezza x profondità x altezza)

Peso netto: 17,5 kg

Dimensione scatola imballo: 550 x 350 x 524 mm (larghezza x profondità x altezza)

Peso lordo: 20 kg

Volume: 0,101 m³

Colors: silver grey

Options: milk-shake mixer with stainless steel glass, blender with stainless steel glass

Body: aluminium

Blender: polycarbonate glass with handle capacity 1 lt

Citrus squeezer: automatic, equipped with cone suitable for lemons, oranges, grape-fruits

Milk-shake: with polycarbonate glass, capacity 500 ml

Ice-crusher: with stainless steel blades and safety microswitch

Tension: 220-240 V – 50/60 Hz

Power: three motors, 370 W, 200 W and 200 W

R.P.M.: 1.400/min. for ice-crusher and citrus squeezer, 17.000/min. for blender, 15.000/min. for milk-shake

Dimensions: 280 x 590 x 510 mm (width x depth x height)

Net weight: 17,5 kg

Packaging dimensions: 550 x 350 x 524 mm (width x depth x height)

Gross weight: 20 kg

Volume: 0,101 m³



CIOCCOLATIERA INOX - CHOCOLATE POT **CIOCCOLATIERA OTTONE - CHOCOLATE POT**



C/1

Una linea essenziale per la cioccolatiera che cuoce e mantiene in temperatura la cioccolata. Il contenitore in policarbonato trasparente permette di vedere il prodotto trasformandolo, agli occhi del consumatore finale, in una irrinunciabile tentazione.

Essential for liquid warm chocolate drinks, two choices stainless or brass adds to an elegant design, seeing the hot chocolate makes it even more tempting.



Corpo: acciaio inox
Contenitore: policarbonato trasparente, capacità 4 lt
Interruttore motore: elettrico
Interruttore resistenza: con spia luminosa
Potenza motore: 40 W
Tensione: 220-240 V – 50/60 Hz
Potenza resistenza: 650 W
Giri motore: 30/min.
Dimensioni: 220 x 220 x 450 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso netto: 6,5 kg
Dimensione scatola imballo: 255 x 245 x 550 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso lordo: 7,5 kg
Volume: 0,034 m³

Body: stainless steel
Bowl: transparent polycarbonate, 4 lt capacity
Motor switch: electric
Resistance switch: pilot light
Resistance power: 650 W
Tension: 220-240 V – 50/60 Hz
Power: 40 W
R.P.M.: 30/min.
Dimensions: 220 x 220 x 450 mm (width x depth x height)
Net weight: 6,5 kg
Packaging dimensions: 255 x 245 x 550 mm (width x depth x height)
Gross weight: 7,5 kg
Volume: 0,034 m³

CE



FORNO ELETTRICO - *ELECTRIC OVEN*



F01 F02

Con l'introduzione dei fornelli elettrici ad irraggiamento, Qamar ha integrato ed ampliato la gamma dei prodotti dedicati alla cottura.

La cura dei particolari li rendono sia pratici che di gradevole impatto estetico. Massima attenzione è stata rivolta sia all'isolamento termico sia al tipo e alle possibilità di impiego delle resistenze: in tal modo abbiamo ottimizzato la distribuzione del calore all'interno del fornello, assicurando ottimi risultati di cottura, che risulta così uniforme senza bruciare le pietanze.

With the introduction of electric radiant ovens, Qamar has amplified its range of cooking products.

They have been designed to be practical along with an elegant design. Great attention has been given to the thermal insulation and heat distribution: this guarantees optimal cooking / toasting, avoiding burns.

F01



Componenti: cassetto raccoglibriciole e struttura completamente in acciaio inox, resistenze in tubi al quarzo
avvisatore acustico di fine cottura (con timer 0 – 15min.)

Opzioni: resistenza in inox, griglia, pinze

Tensione: 230V – 50Hz

Potenza assorbita: singolo 1.800W (900+900) –
doppio 2.700W (900+1800) regolabile tra parte superiore e inferiore

Pinze in dotazione: singolo 3 pz. – doppio 6 pz.

Dimensioni: singolo 450 x 270 x 255 mm (largh. x prof. x alt.)
doppio 450 x 270 x 400 mm (largh. x prof. x alt.)

Peso netto: singolo 7,5 kg – doppio 9,5 kg

Dimensioni scatola imballo: singolo 500 x 310 x 280 mm
doppio 500 x 310 x 440 mm (larghezza x profondità x altezza)

Peso lordo: singolo 8,5 kg – doppio 10,5 kg

Volume: singolo 0,043 m³ – doppio 0,069 m³

F02



Componenti: Stainless steel frame with crumb tray,
quartz heat resistors.

End cooking time buzzer, with timer 0-15 min.

Options: stainless steel resistors, Grill, Sandwich plies

Tension: 230V – 50Hz

Power: single oven 1.800 (900+900) –
double oven 2.700 (900+1800) with setting switch top/bottom.

Plies: single 3 pce - double 6 pce

Dimensions: single 450 x 270 x 255 mm (width x depth x height)
double 450 x 270 x 400 mm (width x depth x height)

Net weight: single 7,5 kg – double 9,5 kg

Packing dimensions: single 500 x 310 x 280
double 500 x 310 x 440 (width x depth x height)

Gross weight: single 8,5 kg – double 10,5 kg

Volume: single 0,043 m³ – double 0,069 m³



PIASTRA ELETTRICA - *ELECTRIC PLATE*



T11 T12

Le piastre T11 e T12 permettono di cuocere ottimi toast ma anche molti altri cibi. . . basta solo la fantasia!
Il fondo antiaderente evita l'attaccatura dei cibi e quindi le incrostazioni difficili da rimuovere in fase di pulizia a vantaggio di una cottura più sana. La piastra superiore richiudibile garantisce una cottura veloce ed uniforme. Inoltre grazie alle dimensioni contenute ed alla sua versatilità di utilizzo può essere collocata anche nei locali più piccoli, permettendovi di offrire ai vostri clienti una vasta gamma di pietanze calde.

Our new Electric toaster plate-grill T11 - T12 allows to cook not only toasted sandwiches but many other foods!

It's equipped with anti adhesive non stick cooking plates that avoids sticking and easy cleaning advantage, having the upper closing plate grants a quick and uniform cooking.

Also because of it's compact dimensions it is suitable for small kitchen areas that have little space.



T11/1

T12/1



T11/2

T12/2

Componenti: cassetto recupera briciole e struttura della piastra elettrica in acciaio inox.
T11: piastre in ghisa rivestite con materiale antiaderente;
T12: piastre in vetro ceramica.

Components: outer body made of stainless steel with crumb tray.
T11: cast iron cooking plates treated with non stick material;
T12: ceramic glass plates.

Opzioni: T11: piastra inferiore liscia o rigata. Piastra superiore solo rigata.
T12: Piastra inferiore liscia. Piastra superiore rigata.

Options: T11: Lower plate smooth or waved – top plate only waved.
T12: Lower plate smooth, top plate waved.

Tensione: 230V – 50Hz

Tension: 230V- 50Hz

Potenza assorbita: T11: 2.200W – T12: 2.400 W

Power: T11: 2.200W – T12: 2400 W

Dimensioni: 421 x 370 x 522 mm (L x P x H)

Dimensions: 421 x 370 x 522 mm

Peso netto - Net weight: 20 kg

Peso lordo - Gross weight: 21,5 kg

Volume - Volume: 0,081 m³

Superficie di cottura: 340x230 mm

Cooking plate dimensions: 340x230 mm

Componenti: cassetto recupera briciole e struttura della piastra elettrica in acciaio inox.
T11: piastre in ghisa rivestite con materiale antiaderente;
T12: piastre in vetro ceramica.

Components: outer body made of stainless steel with crumb tray.
T11: cast iron cooking plates treated with non stick material;
T12: ceramic glass plates.

Opzioni: T11: piastra inferiore liscia o rigata. Piastra superiore solo rigata.
T12: Piastra inferiore liscia. Piastra superiore rigata.

Options: T11: Lower plate smooth or waved – top plate only waved.
T12: Lower plate smooth, top plate waved.

Tensione: 230V – 50Hz; 400V – 50Hz.

Tension: 230V- 50Hz; 400V- 50Hz.

Potenza assorbita: T11: 3.200W – T12: 3.600 W

Power: T11: 3.200W – T12: 3.600 W

Dimensioni: 571 x 370 x 522 mm (L x P x H)

Dimensions: 571 x 370 x 522 mm

Peso netto - Net weight: 26 kg

Peso lordo - Gross weight: 27,5 kg

Volume - Volume: 0,110 m³

Superficie di cottura: 480x230 mm

Cooking plate dimensions: 480x230 mm



T12/1 - T12/2
Piastra in vetro ceramica.
Ceramic glass plate.

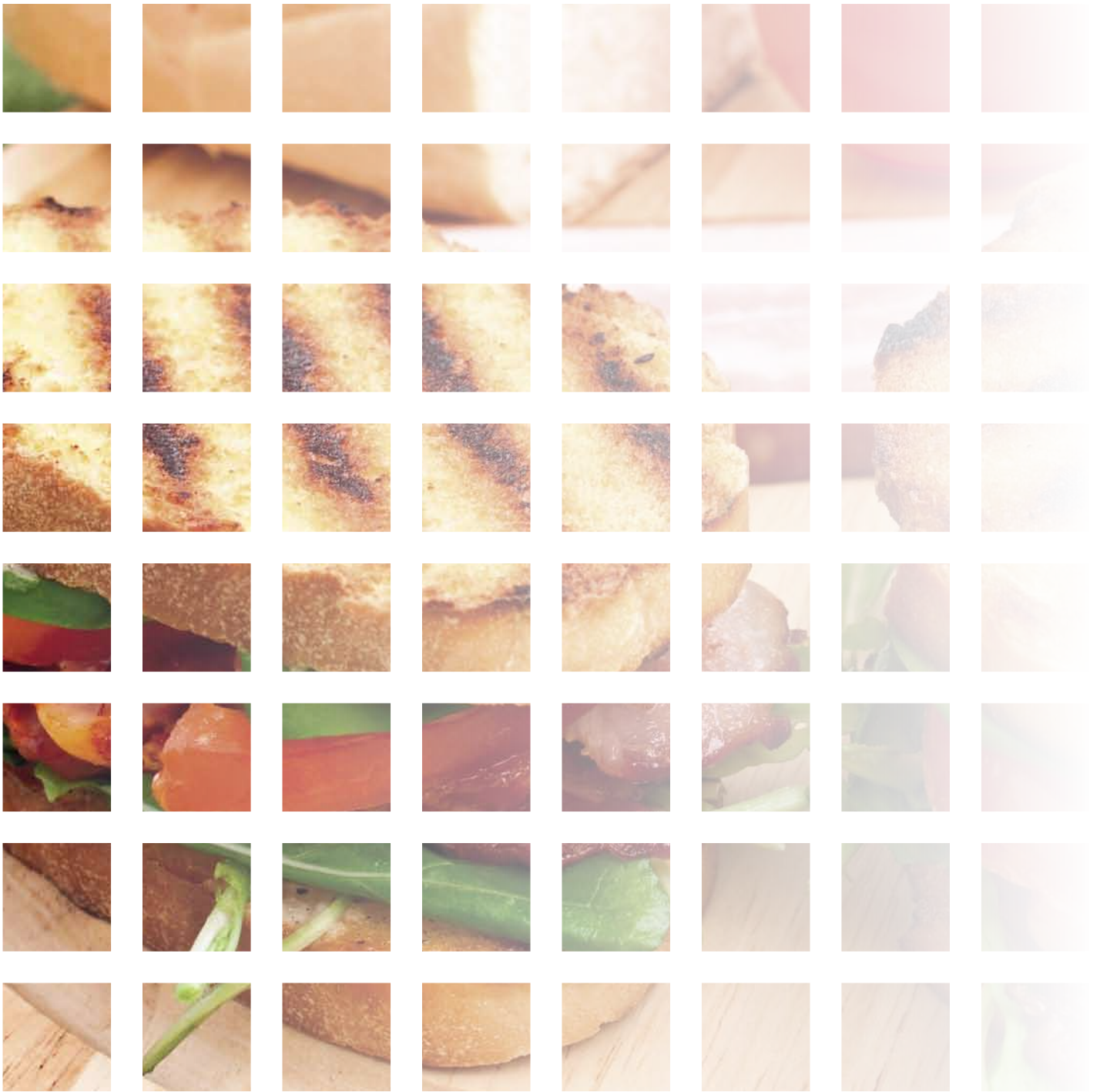


T11/1 - T11/2
Piastra inferiore liscia oppure rigata, superiore solo rigata.
Lower plate smooth or waved, top plate waved.

T12/1 - T12/2
Piastra inferiore liscia rigata, superiore rigata.
Lower plate smooth, top plate waved.



Cassetto raccogli briciole e/o liquidi in acciaio di facile e veloce pulizia.
The drip tray allows to remove crumbs and liquids; made of stainless steel is simple and quick to clean.







Via Mure, 79 - 31030 Altvole (TV) - Italy
Tel.: +39 0423 566030 - Fax: +39 0423 919943
www.quamar.com - info@quamar.com

Le immagini contenute nel presente catalogo hanno scopo puramente informativo. Variazioni ai prodotti possono aver luogo senza preavviso.
The images contained in this catalogue are for informational purposes only. Variations to products may take place without notice.