

2026



ACOPAITALIA

CATALOGO AZIENDALE

ACOPAITALIA

CHI SIAMO

IL PARTNER ITALIANO CHE TRASFORMA ESIGENZE PROFESSIONALI IN SOLUZIONI SU MISURA PER IL FOODSERVICE.



ESPERIENZA CHE DIVENTA INNOVAZIONE

DAL 1998 PROGETTA E REALIZZA ATTREZZATURE PROFESSIONALI DEDICATE ALLA RISTORAZIONE, ALL'OSPITALITÀ E ALLA DISTRIBUZIONE HORECA.

LA NOSTRA FORZA

SOSTENIBILITÀ
QUALITÀ DEI MATERIALI
COMPETENZA TECNICA
SUPPORTO E SERVIZIO
DESIGN DISTINTIVO

ACOPAITALIA

INDICE

2

**CHI SIAMO
LA NOSTRA
AZIENDA**

4

**LAMPADE
IN RAME**

5

**LAMPADE
IN ALLUMINIO**

7

**PIANO
RISCALDANTE**

9

**FRIGGITRICI
FT**

11

**FRIGGITRICI
FE**

16

**SCALDA
FRITTI**

17

**TOSTIERE
ELETTRICHE**

18

**CUOCI
PASTA**

19

**BAGNO
MARIA**

21

FRY TOP

23

CREPIERE

24

**SCALDA
PIATTI**

26

**SCALDA
WURSTEL**

28

**CUCINA
ELETTRICA**

29

CONTATTACI

LAMPADE RISCALDANTI IN RAME

COPPER HEATING LAMPS

Eleganza naturale, materiali nobili e prestazioni professionali.

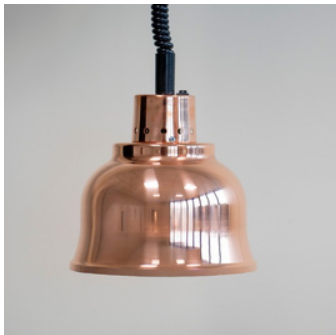
Realizzate interamente in **rame** e **ottone**, materiali che garantiscono un'elevata efficienza nella diffusione e nel mantenimento del calore. Le finiture, disponibili nei colori naturali **rame**, **ottone** e **cromo**, valorizzano l'estetica della lampada con un design raffinato e distintivo.

I componenti elettrici e il **meccanismo brevettato del cavo regolabile**, realizzati con materiali e soluzioni di alta qualità, assicurano **affidabilità, durabilità e massima efficienza**, anche nell'utilizzo professionale più intenso.

Made entirely of copper and brass, materials that guarantee high efficiency in spreading and maintaining heat. The finishes, available in the natural colors copper, brass and chrome, enhance the aesthetics of the lamp with a refined and distinctive design.

The electrical components and patented adjustable cable mechanism, made of high-quality materials and solutions, ensure reliability, durability and maximum efficiency, even in the most intense professional use.

				MIN-MAX MM.
LMOD2	250 W	230V 1N - 50/60 HZ	D.225	700 - 1800
LMOD6	250 W	230V 1N - 50/60 HZ	D.225	700 - 1800
LMOD10	250 W	230V 1N - 50/60 HZ	D.224	700 - 1800
LMOD11	250 W	230V 1N - 50/60 HZ	D.224	700 - 1800
LMOD13	250 W	230V 1N - 50/60 HZ	D.224	700 - 1800



LMOD2



LMOD6



LMOD10



LMOD11



LMOD13

LAMPADE RISCALDANTI IN ALLUMINIO

ALUMINIUM HEATING LAMPS

Tecnologia, colore e design in un'unica soluzione.

Interamente realizzate in **alluminio**, si distinguono per la leggerezza e per la varietà delle finiture. Il processo di **anodizzazione** conferisce alla superficie maggiore resistenza, preservandone nel tempo **colore, qualità ed estetica**.

Un equilibrio tra **funzionalità** e **design** contemporaneo, progettato per offrire affidabilità e durabilità nell'utilizzo professionale.

Technology, colour and design in one solution.

Entirely made of aluminium, these lamps stand out for their lightweight construction and variety of finishes. The anodizing process enhances surface resistance, preserving the colour, quality and appearance over time.

A balance of functionality and contemporary design, engineered to deliver reliability and durability in professional use.

				MIN-MAX MM.
LMOD1	250 W	230V 1N - 50/60 HZ	D.225	700 - 1800
LMOD12	250 W	230V 1N - 50/60 HZ	D.224	700 - 1800
LMOD14	250 W	230V 1N - 50/60 HZ	D.224	700 - 1800
LMOD15	250 W	230V 1N - 50/60 HZ	D.225	700 - 1800
LMOD25	250 W	230V 1N - 50/60 HZ	D.224	700 - 1800



LMOD1

NEWS



LMOD24



LMOD14



LMOD15



LMOD12

LAMPADE RISCALDANTI CON BASE DA APPOGGIO

HEATING LAMPS WITH A SUPPORT BASE

Versatilità e praticità per una soluzione sempre pronta all'uso.

Dotate di una **base da appoggio** stabile e funzionale, queste lampade possono essere utilizzate con facilità sia abbinate a contenitori semplici sia a basi riscaldanti, offrendo massima **flessibilità** nelle diverse esigenze di servizio.

Una soluzione **pratica ed elegante**, pensata per adattarsi con semplicità a ogni ambiente professionale.

Versatility and practicality for a solution that is always ready to use.

Equipped with a stable and functional tabletop base, these lamps can be easily used both with standard containers and heated bases, offering maximum flexibility for different serving requirements.

A practical and elegant solution, designed to adapt seamlessly to any professional environment.

			
PLC250	250 W	230V 1N - 50/60 HZ	220X220X650H
PLC500	250+250 W	230V 1N - 50/60 HZ	220X270X650H



PLC250



PLC500

*Tutte le nostre lampade vengono fornite con lampadine Philips di alta qualità, disponibili con luce bianca o rossa, per adattarsi alle diverse esigenze di presentazione e mantenimento degli alimenti.



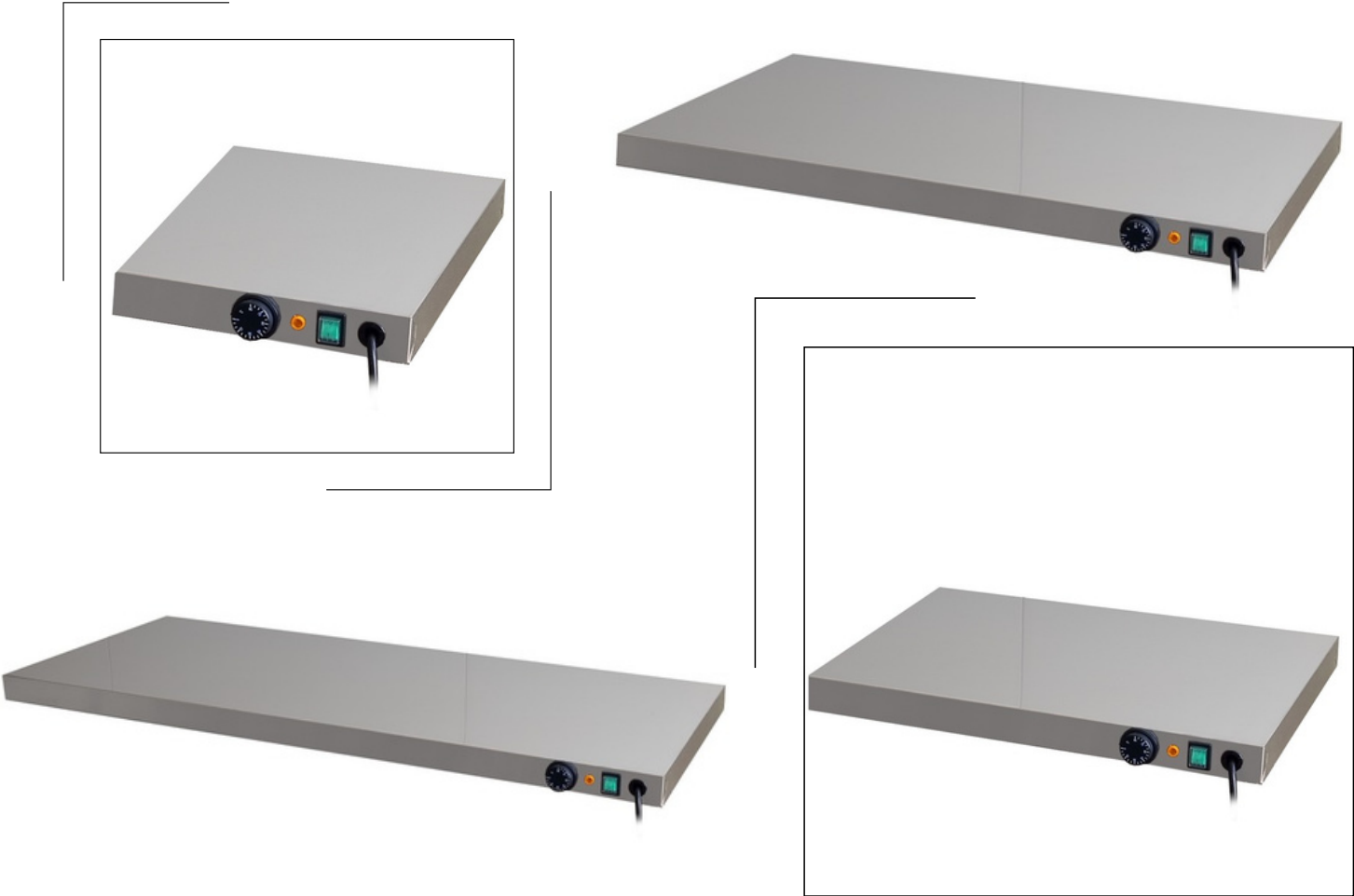
PIANI RISCALDANTI GN

HOT PLATES GN

Funzionalità e design per mantenere ogni preparazione alla **temperatura ideale**.
Realizzati in **acciaio inox**, i nostri piani riscaldanti uniscono **resistenza, praticità ed estetica essenziale**.
Progettati per garantire un calore uniforme e costante, preservano la temperatura delle preparazioni durante il servizio, con la **massima affidabilità**.

Functionality and design to keep every preparation at the ideal temperature.
Made of stainless steel, our heated plates combine durability, practicality and a clean, refined aesthetic. Designed to provide uniform and consistent heat, they maintain the temperature of food throughout service, ensuring maximum reliability.

				MM
BR111	400 W	230V 1N - 50/60 HZ	330X530X60H	330X530 1XGN 1/1
BR211	800 W	230V 1N - 50/60 HZ	660X530X60H	660X530 2XGN 1/1
BR311	1200 W	230V 1N - 50/60 HZ	990X530X60H	990X530 3XGN 1/1
BR411	1600 W	230V 1N - 50/60 HZ	1320X530X60H	1320X530 4XGN 1/1



PIANI RISCALDANTI

HOT PLATES

				MM
VR500	400 W	230V 1N - 50/60 HZ	500X500X70H	500X500
VR1000	800 W	230V 1N - 50/60 HZ	1000X500X70H	1000X500
VRS500	400 W	230V 1N - 50/60 HZ	500X500X70H	500X500
VRS1000	800 W	230V 1N - 50/60 HZ	1000X500X70H	1000X500



VR1000



VR500

SUPERFICIE IN VETRO IDEALE PER IL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI, PROGETTATA PER MANTENERE I CIBI IN TEMPERATURA E OFFRIRE UNA SUPERFICIE PRATICA, IGIENICA E FACILE DA PULIRE.

GLASS SURFACE IDEAL FOR DIRECT CONTACT WITH FOOD, DESIGNED TO KEEP FOOD AT THE DESIRED TEMPERATURE WHILE PROVIDING A PRACTICAL, HYGIENIC, AND EASY-TO-CLEAN SURFACE.



VRS1000



VRS500

FRIGGITRICI ELETTRICHE FT

ELECTRIC FRYERS FT

Potenza e precisione per una frittura sempre perfetta.
Soluzioni professionali progettate interamente in **acciaio inox** pensate per garantire risultati costanti, anche durante i **servizi più intensi**.

Power and precision for always perfect frying.
Professional solutions designed entirely in stainless steel designed to ensure consistent results, even during the most intense services.



	LITRI				
FT4	5L	2 KW	230V 1N - 50/60 HZ	185X430X310H	1X:140X250X100H
FT44	5+5L	2+2 KW	230V 1N - 50/60 HZ	375X430X310H	2X:140X250X100H
FT8	6L	3,25+3,25 KW	230V 1N - 50/60 HZ	275X430X310H	1X:140X250X100H
FT88	6+6L	3,25+3,25 KW	230V 1N - 50/60 HZ	550X430X310H	2X:140X250X100H



FRIGGITRICI ELETTRICHE FT CON RUBINETTO

ELECTRIC FRYERS FT WITH DRAIN-TAP

Potenza e precisione per una frittura sempre perfetta.
Soluzioni professionali progettate interamente in **acciaio inox** pensate per garantire risultati costanti, anche durante i **servizi più intensi**.

Power and precision for always perfect frying.
Professional solutions designed entirely in stainless steel designed to ensure consistent results, even during the most intense services.



	LITRI				
FT8V	8L	3,25 KW	230V 1N - 50/60 HZ	275X485X250H	1X:220X250X100H
FT88V	8+8L	3,25+3,25 KW	230V 1N - 50/60 HZ	550X485X350H	2X:220X250X100H
FT9V	9L	3,25 KW	230V 1N - 50/60 HZ	275X515X350H	1X:220X250X100H
FT99V	9+9L	3,25+3,25 KW	230V 1N - 50/60 HZ	540X515X350H	2X:220X250X100H
FT9VT	9L	4 KW	400V 3N - 50/60 HZ	2755X515X365H	1X:220X250X100H
FT99VT	9+9L	4+4 KW	400V 3N - 50/60 HZ	540X51X365H	2X:220X250X100H
FT10VTS	10L	6 KW	400V 3N - 50/60 HZ	275X515X365H	1X:220X250X100H
FT210VTS	10+10L	6+6 KW	400V 3N - 50/60 HZ	540X515X365H	2X:220X250X100H

FRIGGITRICI ELETTRICHE FE

ELECTRIC FRYERS FE

Potenza e precisione per una frittura sempre perfetta.

Soluzioni professionali progettate interamente in **acciaio inox** pensate per garantire risultati costanti, anche durante i servizi più intensi.

Più potenza per un uso professionale, più efficienza e massima facilità di pulizia. Il design innovativo è studiato per garantire prestazioni elevate e rendere le operazioni di pulizia più semplici e veloci, per un utilizzo quotidiano ancora più pratico ed efficiente.

Power and precision for always perfect frying.
Professional solutions designed entirely in stainless steel designed to ensure consistent results, even during the most intense services.
More power for professional use, greater efficiency, and maximum ease of cleaning. The innovative design is engineered to deliver high performance while making cleaning operations simpler and faster, for an even more practical and efficient everyday use.



	LITRI				
FE101	10L	3,5 KW	230V 1N - 50/60 HZ	300X480X350H	1X: 220X250X100H
FE102	10+10L	2X3,5 KW	230V 1N - 50/60 HZ	600X480X350H	2X: 220X250X100H

FRIGGITRICI ELETTRICHE FR

ELECTRIC FRYERS FR

Soluzioni professionali progettate interamente in **acciaio inox** pensate per garantire risultati costanti, anche durante i servizi più intensi. Friggitrici **altamente professionali**, progettate per garantire la massima **efficienza e potenza** anche durante **elevati cicli di frittura**. Ideali per un utilizzo intensivo e continuo, assicurano prestazioni elevate e costanti nel tempo, con massima efficienza nelle operazioni di **pulizia e manutenzione**.

Professional solutions designed entirely in stainless steel designed to ensure consistent results, even during the most intense services. Highly professional fryers, designed to ensure maximum efficiency and power even during high-volume frying cycles. Ideal for intensive and continuous use, they deliver high and consistent performance over time, with maximum efficiency in cleaning and maintenance operations.

	LITRI				
FR96T	9L	6 KW	400V 3N - 50/60 HZ	300X540X310	1X: 185X245X110
FR996T	9+9L	2X6 KW	400V 3N - 50/60 HZ	600X540X310	2X: 185X245X110
FR112	12L	9 KW	400V 3N - 50/60 HZ	400X700X320	1X: 230X280X120
FR212	12+12L	2X9 KW	400V 3N - 50/60 HZ	800X700X320	2X: 230X280X120



FRIGGITRICI ELETTRICHE FR CON MOBILE

ELECTRIC FRYERS FR WITH STAND

Soluzioni professionali progettate interamente in **acciaio inox** pensate per garantire risultati costanti, anche durante i servizi più intensi Friggitrici altamente professionali, progettate per garantire la massima **efficienza e potenza** anche durante **elevati cicli di frittura**. Ideali per un utilizzo intensivo e continuo, assicurano prestazioni elevate e costanti nel tempo, con massima efficienza nelle operazioni di **pulizia e manutenzione**.

Professional solutions designed entirely in stainless steel designed to ensure consistent results, even during the most intense services. Highly professional fryers, designed to ensure maximum efficiency and power even during high-volume frying cycles. Ideal for intensive and continuous use, they deliver high and consistent performance over time, with maximum efficiency in cleaning and maintenance operations.



	LITRI				
FR96CT	9L	6 KW	400V 3N - 50/60 HZ	300X540X310	1X: 185X245X110
FR996CT	9+9L	2X6 KW	400V 3N - 50/60 HZ	600X540X310	2X. 185X245X110
FR112C	12L	9 KW	400V 3N - 50/60 HZ	400X700X320	1X: 230X280X120
FR212C	12+12L	2X9 KW	400V 3N - 50/60 HZ	800X700X320	2X: 230X280X120

FRIGGITRICI ELETTRICHE FAST FOOD

ELECTRIC FRYERS FAST FOOD

Soluzioni professionali progettate interamente in **acciaio inox** pensate per garantire risultati costanti, anche durante i servizi più intensi Friggitrici **altamente professionali**, progettate per garantire la massima **efficienza** e **potenza** anche durante elevati **cicli di frittura**. Ideali per un utilizzo intensivo e continuo, assicurano prestazioni elevate e costanti nel tempo, con massima efficienza nelle operazioni di **pulizia e manutenzione**.

Professional solutions designed entirely in stainless steel designed to ensure consistent results, even during the most intense services. Highly professional fryers, designed to ensure maximum efficiency and power even during high-volume frying cycles. Ideal for intensive and continuous use, they deliver high and consistent performance over time, with maximum efficiency in cleaning and maintenance operations.

	LITRI				
FT16C	16L	4,8,12 KW	400V 3N - 50/60 HZ	400X700X850	1X: 240X300X145H 2X: 120X300X145
FT216SC	16+16L	2X 4,8,12 KW	400V 3N - 50/60 HZ	800X700X850	2X: 240X300X145H 4X: 120X300X145H
FT25SC	25L	6,12,18 KW	400V 3N - 50/60 HZ	400X700X850	1X: 240X300X145 2X: 120x300x145h
FT225C	25+25L	2X 6,12,18 KW	400V 3N - 50/60 HZ	800X700X850	2x: 240x300x145h 4x: 120x300x145h



FRIGGITRICI ELETTRICHE PER PASTICCERIA

ELECTRIC FRYERS FOR PASTRY APPLICATIONS

Soluzioni professionali progettate interamente in **acciaio inox** pensate per garantire risultati costanti, anche durante i servizi più intensi. Friggitrici **altamente professionali**, progettate per garantire la massima **efficienza** e **potenza** anche durante **elevati cicli di frittura**. Ideali per un utilizzo intensivo e continuo, assicurano prestazioni elevate e costanti nel tempo, con massima efficienza nelle operazioni di **pulizia e manutenzione**.

Professional solutions designed entirely in stainless steel designed to ensure consistent results, even during the most intense services. Highly professional fryers, designed to ensure maximum efficiency and power even during high-volume frying cycles. Ideal for intensive and continuous use, they deliver high and consistent performance over time, with maximum efficiency in cleaning and maintenance operations.



	LITRI				
FT18B	18L	9 KW	400V 3N - 50/60 HZ	600X620X500	1X: 460X320X120H

SCALDA FRITTI A INFRAROSSI

INFRARED FRIED FOOD WARMER

Cibi sempre caldi, croccanti e pronti da servire.

Lo scaldafritti a infrarossi, realizzato interamente in **acciaio inox**, è progettato per mantenere gli alimenti alla temperatura ideale durante il servizio, preservandone **calore e qualità**. La tecnologia a infrarossi garantisce un riscaldamento **rapido e uniforme**, mentre il **design professionale** assicura praticità, efficienza e facilità d'utilizzo.

Food always hot, crispy, and ready to serve.

The infrared fry holding unit, designed entirely in stainless steel , is designed to keep food at the ideal serving temperature while preserving its heat and quality. Infrared technology provides fast and even heating, while the professional design ensures practicality, efficiency, and ease of use.



			
RF165	250 W	230V 1N - 50/60 HZ	340X540X750



TOSTIERA ELETTRICA

ELECTRIC TOASTERS

Cottura uniforme e massima praticità per ogni servizio.
Realizzate in acciaio inox, le nostre tostiere uniscono **resistenza, praticità e design** essenziale. Disponibili con 3 o 6 pinze, sono progettate per garantire precisione e **rapidità** di riscaldamento e mantenimento costante della temperatura grazie all'impiego di **resistenze a infrarossi**, per prestazioni elevate e una tostatura uniforme.

Made of stainless steel, our toasters combine durability, practicality, and a clean, essential design. Available with 3 or 6 clamps, they are designed to ensure precise and rapid heating and constant temperature maintenance thanks to the use of infrared heating elements, delivering high performance and uniform toasting.

					
T1	1	2 KW	230V 1N - 50/60 HZ	450X250X250H	1X: 320X230X80H
T2	2	3 KW	230V 1N - 50/60 HZ	450X250X360H	2X: 320X230X80H
T4	1	2,8 KW	230V 1N - 50/60 HZ	710X340X300H	1X: 540X330X100

					
T1000	1	2 KW	230V 1N - 50/60 HZ	450X250X250H	1X: 320X230X80H
T2000	2	3 KW	230V 1N - 50/60 HZ	450X250X360H	2X: 320X230X80H
T1270	1	3,4 KW	230V 1N - 50/60 HZ	710X340X300H	1X: 540X330X100
T2270	2	5,1 KW	400V 3N - 50/60 HZ	610X280X420H	2X: 505X250X80H



CUOCI PASTA ELETTRICO

ELECTRIC PASTA COOKER

Cottura precisa e prestazioni professionali per ogni servizio.

Il cuoci pasta elettrico, realizzato interamente in **acciaio inox**, è progettato per garantire una cottura **rapida, uniforme e costante**, offrendo massima praticità e controllo durante il servizio. Realizzato in **acciaio inox**, unisce **resistenza, affidabilità e facilità di pulizia**, risultando ideale per un utilizzo professionale intensivo.

Precise cooking and professional performance for every service.
The electric pasta cooker is designed to provide fast, even and consistent cooking, offering maximum practicality and control during service. Made from stainless steel, it combines durability, reliability and ease of cleaning, making it ideal for intensive professional use.

					
CP25	18L	3,5 KW	230V 1N - 50/60 HZ	340X540X280H	1X: ⅓ GN+ 2X ⅙ GN
CP400	20L	3,5 KW	230V 1N - 50/60 HZ	400X700X340H	1X: ⅓ GN+ 2X ⅙ GN



BAGNO MARIA ELETTRICO

ELECTRIC BAIN-MARIE

Calore uniforme e controllo preciso per preservare qualità e sapore.

Realizzati in **acciaio inox**, i nostri bagnomaria uniscono resistenza, praticità e affidabilità.

Progettati per garantire un **calore uniforme e costante**, permettono di mantenere le preparazioni alla temperatura ideale, preservandone **qualità, consistenza e sapore** durante il servizio.

RESISTE ALLO SHOCK TERMICO CAUSATO DA EVENTUALE ASSENZA D'ACQUA.

Uniform heat and precise control to preserve quality and flavour.

Made from stainless steel, our bain-marie units combine durability, practicality and reliability.

Designed to provide uniform and consistent heat, they keep food at the ideal temperature while preserving its quality, texture and flavour throughout service.

RESISTS THERMAL SHOCK CAUSED BY A POSSIBLE LACK OF WATER.

				
BM1 H160	1000 W	230V 1N - 50/60 HZ	345X545X245H	GN H150
BM2 H160	2X1000 W	230V 1N - 50/60 HZ	690X545X245H	GN H150
BM1 H210	1000 W	230V 1N - 50/60 HZ	345X545X290H	GN H150
BM2 H210	2X1000 W	230V 1N - 50/60 HZ	690X545X290H	GN H150



BAGNO MARIA ELETTRICO CON RUBINETTO

ELECTRIC BAIN-MARIE WITH DRAIN TAP



				
BM1V H160	1000 W	230V 1N - 50/60 HZ	345X600X245H	GN H150
BM2V H160	2X1000 W	230V 1N - 50/60 HZ	690X600X245H	GN H150
BM1V H210	1000KW	230V 1N - 50/60 HZ	345X600X245H	GN H200
BM2V H210	2X1000 W	230V 1N - 50/60 HZ	690X540X290H	GN H200

FRY TOP

Potenza, precisione e versatilità per ogni esigenza professionale.

Il Fry Top è progettato per garantire un riscaldamento **rapido e uniforme**, offrendo un controllo preciso della temperatura e **prestazioni costanti** durante il servizio. La struttura professionale assicura resistenza, affidabilità e facilità di pulizia, rendendolo ideale per un utilizzo quotidiano e intensivo.

APPARECCHIATURE REALIZZATE INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX IN ACCORDO CON LA NORMATIVA MOCA.

Power, precision and versatility for every professional cooking need.

The Fry Top is designed to provide fast and even heating, offering precise temperature control and consistent performance throughout service. Its professional construction ensures durability, reliability and ease of cleaning, making it ideal for daily and intensive use.

EQUIPMENT ENTIRELY MADE OF STAINLESS STEEL IN COMPLIANCE WITH MOCA REGULATIONS

				MM
GH400L	3000 W	230V 1N - 50/60 HZ	400X500X255H	397X400 1/1L
GH400R	3000 W	230V 1N - 50/60 HZ	400X500X255H	397X400 1/1R
GH610L	6000 W	400V 3N - 50/60 HZ	590X500X255H	587X400 1/1L
GH610M	6000 W	400V 3N - 50/60 HZ	590X500X255H	587X400 1/2L + 1/2R
GH610R	6000 W	400V 3N - 50/60 HZ	590X500X255H	587X400 1/1R
GH830L	9000 W	400V 3N - 50/60 HZ	830X500X255H	827X400 1/1L
GH830R	9000 W	400V 3N - 50/60 HZ	830X500X255H	827X400 ¾L + 1/3R



FRY TOP

Potenza, precisione e versatilità per ogni esigenza professionale.

Il Fry Top è progettato per garantire un riscaldamento **rapido e uniforme**, offrendo un controllo preciso della temperatura e **prestazioni costanti** durante il servizio. La struttura professionale assicura **resistenza, affidabilità e facilità di pulizia**, rendendolo ideale per un utilizzo quotidiano e intensivo.

Power, precision and versatility for every professional cooking need.
The Fry Top is designed to provide fast and even heating, offering precise temperature control and consistent performance throughout service. Its professional construction ensures durability, reliability and ease of cleaning, making it ideal for daily and intensive use.

				
GM610L	3500 W	230V 1N - 50/60 HZ	590X500X235H	587X400 1/1L
GM610M	3500 W	230V 1N - 50/60 HZ	590X500X235H	587X400 ½L + 1/2R
GM610R	3500 W	230V 1N - 50/60 HZ	590X500X235H	587X400 1/1R



CREPIERA ELETTRICA

ELECTRIC CRÊPE MAKER

Cottura uniforme e massima precisione per crêpes perfette.

La crepiera elettrica è progettata per garantire un riscaldamento **rapido** e **uniforme**, offrendo un controllo preciso della temperatura per ottenere **crêpes dalla cottura omogenea** e dal risultato **costante**. La struttura professionale assicura **resistenza**, **affidabilità** e **facilità di utilizzo**, rendendola ideale per un impiego quotidiano e intensivo.

Even cooking and maximum precision for perfect crêpes.

The electric crêpe maker is designed to provide fast and even heating, offering precise temperature control for consistently and evenly cooked crêpes. Its professional construction ensures durability, reliability and ease of use, making it ideal for daily and intensive use.

	D			
CM135	350	2400 W	230V 1N - 50/60 HZ	370X430X170H
CM235	350+350	4800 W	400V 3N - 50/60 HZ	760X430X170H



SCALDA PIATTI DA TAVOLO

COUNTERTOP PLATE WARMER

Piatti sempre alla temperatura ideale, per un servizio impeccabile.

Lo scalda piatti da tavolo è progettato per mantenere i **piatti caldi e pronti per il servizio**, garantendo un riscaldamento **uniforme e costante**. La struttura professionale assicura **affidabilità, praticità e facilità di utilizzo**, mentre il design compatto permette di **ottimizzare gli spazi** sul piano di lavoro.

Plates always at the ideal temperature for flawless service.
The countertop plate warmer is designed to keep plates warm and ready for service, providing even and consistent heating. Its professional construction ensures reliability, practicality and ease of use, while its compact design helps optimize valuable countertop space.



				MM
PL6	800 W	230V 1N - 50/60 HZ	365X245X310H	N.6 : 270X150
PL10	1000 W	230V 1N - 50/60 HZ	365X245X430H	N.10 : 270X150

SCALDA PIATTI

PLATE WARMER

Piatti sempre alla temperatura ideale, per un servizio impeccabile.

Lo scalda piatti da tavolo è progettato per mantenere i **piatti caldi e pronti per il servizio**, garantendo un riscaldamento **uniforme e costante**. La struttura professionale assicura **affidabilità, praticità e facilità di utilizzo**, mentre il design compatto permette di **ottimizzare gli spazi** sul piano di lavoro.

Plates always at the ideal temperature for flawless service.

The countertop plate warmer is designed to keep plates warm and ready for service, providing even and consistent heating. Its professional construction ensures reliability, practicality and ease of use, while its compact design helps optimize valuable countertop space.

	Q.			MM	INT MM
P30	30	400 W	230V 1N - 50/60 HZ	400X410X550H	330X360X380H
P60	60	750 W	230V 1N - 50/60 HZ	400X410X900H	330X360X730H
P120	120	1500 W	230V 1N - 50/60 HZ	700X410X900H	630X360X730H



SCALDA WURSTEL

HOT DOG WARMER

Lo scalda würstel è progettato per garantire un riscaldamento **uniforme e costante**, mantenendo i würstel alla temperatura ideale durante tutto il servizio. La struttura in **acciaio inox** assicura **resistenza, affidabilità e facilità di pulizia**, mentre il design compatto lo rende **pratico e funzionale** anche negli spazi più ridotti.

The hot dog warmer is designed to provide even and consistent heating, keeping hot dogs at the ideal temperature throughout service. The stainless steel construction ensures durability, reliability and ease of cleaning, while its compact design makes it practical and functional even in limited spaces.



				
CS100	/	800 W	230V 1N - 50/60 HZ	280X270X400H
CS400	4	800 W	230V 1N - 50/60 HZ	420X270X400H
CS3P	3	800 W	230V 1N - 50/60 HZ	400X300X400H
CS4P	4	800 W	230V 1N - 50/60 HZ	400X300X400H

SCALDA WURSTEL

HOT DOG WARMER

Lo scalda würstel è progettato per garantire un riscaldamento **uniforme** e **costante**, mantenendo i würstel alla temperatura ideale durante tutto il servizio. La struttura in **acciaio inox** assicura **resistenza, affidabilità** e **facilità di pulizia**, mentre il design compatto lo rende **pratico** e **funzionale** anche negli spazi più ridotti.

The hot dog warmer is designed to provide even and consistent heating, keeping hot dogs at the ideal temperature throughout service. The stainless steel construction ensures durability, reliability and ease of cleaning, while its compact design makes it practical and functional even in limited spaces.



			
HD100	1000 W	230V 1N - 50/60 HZ	280X350X290H
HD200	2X1000 W	230V 1N - 50/60 HZ	560X350X290H

CUCINA ELETTRICA

ELECTRIC COOKER

Potenza, precisione e praticità per ogni esigenza professionale.

La cucina elettrica con piastra è progettata per garantire un riscaldamento **rapido** e **uniforme**, offrendo potenza e controllo della temperatura durante la cottura. La struttura professionale assicura **resistenza, affidabilità e facilità di utilizzo**, rendendola ideale per un impiego quotidiano e intensivo.

Power, precision and practicality for every professional cooking need.
The electric cooker with hot plate is designed to provide fast and even heating, offering power and precise temperature control during cooking. Its professional construction ensures durability, reliability and ease of use, making it ideal for daily and intensive use.

				
FPE2	220	2000 W	230V 1N - 50/60 HZ	300x400x160 H
FPE4	220+220	4000 W	400V 3N - 50/60 HZ	600x400x160 H



2026



ACOPAITALIA

CONTATTACI / CONTACT US

- **+39 0521 621115**
- **COMMERCIALE@ACOPAITALIA.IT**
- **VIA EUROPA, 29
43015 NOCETO (PR)**